

KADI ist erfolgreich wieder mit voller Produktion gestartet

Langenthal, 30. August 2016. **Nach dem Brandvorfall vom 11. Februar 2016 konnte KADI mit der neuen Kartoffelernte wieder ihre uneingeschränkte Produktion aufnehmen. Aufgrund der grossen Nachfrage nach innovativen KADI Produkten, unter anderem den KADI Super Frites, konzentriert sich die Produktion nun mit voller Kapazität auf dieses Produktsortiment. KADI setzt zudem zu hundert Prozent auf den Standort Langenthal.**

„Auf die Wiederaufnahme der vollen Produktion hat unser ganzes Team seit dem Brandvorfall vom 11. Februar 2016 intensiv hingearbeitet“, sagt Christof Lehmann, Geschäftsführer KADI. „Umso mehr freue ich mich darüber, dass unsere Kartoffelproduktionslinien wieder voll und ganz funktionieren.“ Die Produktion ist mit voller Belegschaft, also ohne Personalabbau, gestartet. „Wir haben sogar unsere Organisation mit zusätzlichen personellen Ressourcen gestärkt, um die jetzigen und auch zukünftigen Marktanforderungen zu erfüllen“, sagt Lehmann. KADI bekennt sich zu hundert Prozent zum Standort Langenthal: „Als lokaler Arbeitgeber und erfolgreicher Produzent von Tiefkühlprodukten fühlen wir uns sowohl der Region als auch unseren rund 170 Arbeitnehmern gegenüber verpflichtet.“

Aufgrund der grossen Nachfrage nach innovativen KADI Produkten, insbesondere der KADI Super Frites, hat die Produktion vor wenigen Wochen in diesem Segment mit voller Kapazität gestartet. „Für unsere einzigartigen Produkte konnten wir nach dem Brandvorfall weder im In- noch Ausland eine überzeugende Alternative finden. Dementsprechend gross ist nun die Nachfrage, was uns natürlich ausserordentlich freut“, sagt Lehmann.

Weil nun primär KADI Super Frites produziert werden, ist es möglich, dass einige spezifische Produkte in der nächsten Zeit noch nicht verfügbar sind. Als Folge des Brandes sind die Lagerbestände aussergewöhnlich tief. Um in Zukunft eine lückenlose Lieferbereitschaft sicherstellen zu können, erfolgt die Auslieferung der Artikel erst, wenn die entsprechenden Lagerbestände aufgebaut sind. Unter www.kadi.ch/aktuell ist jederzeit die aktuelle Warenverfügbarkeit abrufbar.

Grosse Solidarität und viel Verständnis für KADI

Wegen der grossen Nachfrage nach innovativen KADI Produkten und des Produktionsausfalls ist KADI zudem gezwungen, einige wenige Produkte weiterhin fremd zu beschaffen. „Die fremdbeschafften Produkte werden aber unter der Marke KADI vertrieben und erfüllen demzufolge unsere hohen qualitativen Anforderungen vollauf, da sie entsprechend unserer Vorgaben hergestellt werden“, versichert Lehmann.

Sämtliche KADI-Mitarbeitende und alle Partner haben in den vergangenen Monaten alles daran gesetzt, um den Alltagsbetrieb so rasch als möglich wiederherzustellen. Christof Lehmann: „Dabei haben uns das Verständnis und die zahlreichen Solidaritätsbekundungen unserer Kunden gestärkt und sehr motiviert.“

Über KADI AG

KADI stellt Kühl- und Tiefkühlprodukte her und hat ihren Sitz in Langenthal. Sie beschäftigt 170 Mitarbeiter und erzielt einen Umsatz von CHF 75 Mio. Das Unternehmen produziert rund 270 Artikel, welche tagtäglich in über 10'000 Restaurants der Schweiz eingesetzt werden. Als unabhängige Firma in der Lebensmittelindustrie, behauptet sich KADI mit seiner grossen Innovationskraft und hohen Produktqualität auf dem Markt. Seit über zwanzig Jahren veranstaltet KADI mit dem Anlass „Goldener Koch“ den bedeutendsten Kochwettbewerb der Schweiz. 2014 ist das Unternehmen der Energie-Agentur der Wirtschaft beigetreten mit dem Ziel, seinen Stromverbrauch und CO₂-Ausstoss pro Jahr um 2 Prozent zu senken. Seit 2013 hat Paragon Partners, eine private, inhabergeführte Investmentgesellschaft aus München, die Mehrheitsbeteiligung. Die Minderheitsbeteiligung liegt beim KADI Management. Gegründet wurde das Unternehmen 1951 als Kartoffelflockenfabrik.

www.kadi.ch

Kontaktstelle bei Rückfragen:
Yvonne Richard, Bereichsleiterin Marketing
Telefon: 062 916 05 00, E-Mail: yvonne.richard@kadi.ch