

## KADI MISE SUR L'INNOVATION ET LA QUALITÉ

Langenthal, le 4 octobre 2021

Thierry Krebs, 34 ans, a été promu au sein de la direction de KADI au 1<sup>er</sup> octobre 2021 en qualité de responsable Innovation & Qualité, un poste nouvellement créé. KADI SA entend ainsi développer de manière ciblée ces deux champs d'activité au niveau de la direction d'entreprise. KADI va ainsi pouvoir adopter une vision encore plus globale en matière d'innovation, au-delà du processus d'innovation produit, bien que le développement de nouveaux produits reste évidemment un élément essentiel de l'activité opérationnelle de KADI.



**Thierry Krebs est depuis le 1er octobre 2021 le nouveau responsable Innovation & Qualité**

Thierry Krebs travaille depuis octobre 2013 pour l'entreprise spécialisée dans les produits réfrigérés et surgelés, sise à Langenthal. Après avoir occupé pendant presque quatre ans le poste d'ingénieur process, il a été promu chef du département Recherche & Développement. En avril 2019, le service d'assurance-qualité a été à son tour placé sous la responsabilité de Thierry Krebs. Natif de Bâle-Campagne, Thierry Krebs a acquis au cours de sa carrière et au terme de formations et formations continues de solides connaissances en recherche, transformation des aliments et développement de produits. Thierry Krebs est titulaire d'un bachelor et d'un master en sciences de l'alimentation de l'École polytechnique fédérale de Zurich (EPFZ).

### POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS :

Patrick Jordi | Chef d'équipe Marketing / Communication

+41 (0)62 916 05 00 | [patrick.jordi@kadi.ch](mailto:patrick.jordi@kadi.ch)

---

### PORTRAIT DE KADI

Depuis 1951, KADI propose aux cuisiniers suisses des produits réfrigérés et surgelés innovants. Sise à Langenthal BE, l'entreprise emploie 180 personnes et réalise un chiffre d'affaires de quelque 80 millions de francs. KADI organise depuis plus de 30 ans le concours « Le Cuisinier d'Or », le concours de cuisine le plus important de Suisse.