

staedler

Nr.1 / 2023

INSIGHTS



04 MITARBEITENDE

06 RÜCKBLICK PROJEKTE

12 EVENTS

16 AKTUELLES



staedler

Wir sind begeistert von cleverer Automation und Robotik. Daran hat sich seit der Gründung im Jahre 2009 nichts geändert.

Dank Arbeiten in höchster Qualität und kontinuierlicher Weiterentwicklung wuchs Staedler in den letzten Jahren stetig. In unserem modernen Betriebsgebäude arbeiten wir höchst effizient: Die grosse Werkhalle mit Kran und Lager ermöglicht uns die Montage modernster Anlagen.



40

Staedler beschäftigt zurzeit über 40 Mitarbeitende. In jeder Ausgabe von «Staedler Insights» werden zwei davon vorgestellt. Den Anfang machen Sandro Braun und Fabrice Mürner. Sandro ist seit Oktober 2020 bei Staedler für den Verkauf der Lebensmitteltechnik-Anlagen verantwortlich. Fabrice startete im selben Jahr mit der 4-jährigen Ausbildung zum Automatiker EFZ.



Fabrice Mürner
Lernender Automatiker EFZ



Warum hast du dich für die Lehre als Automatiker entschieden? Was gefällt dir an diesem Beruf?

Am besten gefällt mir die Vielseitigkeit und Abwechslung. Informatik, Elektronik und Mechanik sowie Arbeiten in der Werkstatt, im Büro oder auf Montage bei einem Kunden – von allem hat man etwas und je nach Projekt in unterschiedlichen Teilen. Diese Abwechslung war auch der Hauptgrund, wieso ich mich für diesen Beruf entschieden habe.

Du bist der erste Lehrling bei Staedler. Wie ist das für dich?

Das Staedler-Team ist sehr jung und dynamisch. So war es für mich nicht schwer, mich einzuleben. Auch konnte ich meine Leidenschaft für Fussball sofort mit vielen Mitarbeitenden teilen.

Was macht dir bei der Arbeit am meisten Spass?

Die Arbeit im Team gefällt mir sehr gut. Daneben interessiert es mich auch, Neues zu lernen.



BEI STAEDLER GEFÄLLT MIR BESONDERS DIE HARMONIE DES GANZEN TEAMS.

Und dass alle immer bestrebt sind, den Kunden die beste Lösung zu bieten.



Gibt es etwas, das dir bei Staedler extrem gut gefällt?

Am meisten gefallen mir die toll organisierten Mitarbeitererevents. Highlights sind das Looäcker-Grümpeltturnier oder ein Grillplausch in der Firma.

Was willst du nach der Lehre machen?

Nach meiner Lehre will ich die Berufsmaturität nachholen und danach studieren.

Was machst du gerne in deiner Freizeit?

Ich spiele mit Leidenschaft Fussball bei Uzwil/Henau in der Youth A League. Auch unternehme ich sehr gern Dinge mit meinen Freunden, sei das Online-Gamen oder verschiedene Aktivitäten draussen im Freien.



Sandro Braun
Verkauf und Projektleitung

Was machst du gerne in deiner Freizeit?

Ausserhalb der Arbeit verbringe ich meine Zeit am liebsten mit meiner Familie in der Natur oder bei einem gemütlichen BBQ im Garten. Wenn es die Umstände erlauben, erkunde ich gerne mit meinem Rennvelo die wunderschöne Ostschweiz.

Wenn dich jemand fragt, was Staedler in einem Satz mache, was antwortest du?

Staedler ist Ihr kompetenter Ansprechpartner für kundenorientierte, innovative Lösungen in den Bereichen Prozessautomation, Robotik und Sondermaschinenbau sowie effiziente kontinuierliche Koch- und Kühlanlagen für offene Lebensmittel.

Was war für dich ein prägendes Erlebnis bei Staedler?

Abends nach 20 Uhr standen wir bei einem Kunden vor einer stehenden Anlage und konnten den Fehler nicht sofort identifizieren. Ein freundlicher Büro-Kollege unterstützte uns prompt, sodass die Anlage innerhalb einer halben Stunde wieder in Betrieb genommen werden konnte. Es ist selbstverständlich, dass wir uns gegenseitig aushelfen, um die Zufriedenheit unserer Kunden sicherzustellen – auch zu ungewöhnlichen Zeiten.

Wie siehst du die Zukunft mit/bei Staedler? Wie wird sich Staedler in den nächsten Jahren entwickeln?

Die Nachfrage nach Automatisierung verschiedener Prozesse nimmt zu. Dieser Trend wird vor allem auch durch den derzeitigen Arbeitskräftemangel in der Schweiz beschleunigt. Darüber hinaus zeigt sich, dass Kunden trotz Preisdruck langfristig nach einem Partner suchen, der sie nicht nur bei der ursprünglichen Projektumsetzung unterstützt, sondern auch danach schnell und kompetent zur Seite steht. Diese Werte sind bei Staedler von grosser Bedeutung und werden von allen Mitarbeitenden gelebt. Daher sehe ich die Zukunft von Staedler in einem kontinuierlichen Unternehmenswachstum.

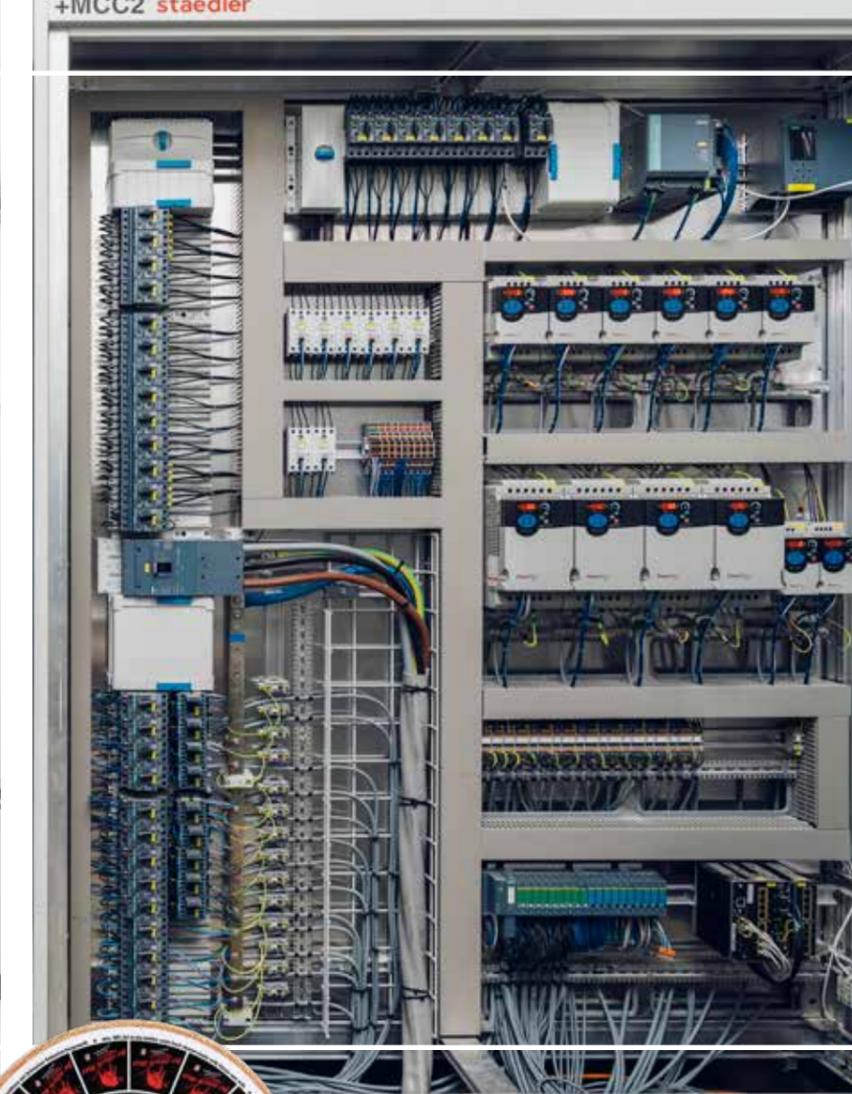
Was macht dir bei der Arbeit am meisten Spass?

Es bereitet mir grosse Freude, gemeinsam mit dem Kunden Lösungen zu erarbeiten, die letztendlich zu einer exzellent funktionierenden Anlage führen.





KÄSEREI STUDER



150

Die Studer Spezialitätenkäserei hat über 150 Jahre Erfahrung. Die bekanntesten Marken sind die Spezialitäten «Der scharfe Maxx», «Der edle Maxx» sowie «Füürtüfel». Aus der Rohmilch werden diverse Halbhartkäse, Hartkäse und auch immer mehr Biokäse produziert.

Die Käserei Studer in Hatswil TG erweiterte ihre Produktion und setzte dabei auf die Expertise und Erfahrung der Staedler-Mitarbeitenden.

Durch den Erweiterungsbau wurde die Steuerung auf den aktuellen Stand der Technik gebracht. Dies ermöglicht, die Prozesse stetig zu analysieren und zu optimieren. Dank der Möglichkeit, die Abläufe laufend zu verbessern, kann nachhaltiger produziert werden. Konkret wird das Abwasser minimiert, Energie immer bestmöglich genutzt sowie optimiert. Alles in allem

garantiert die neue Käsereisteuerung eine höhere Flexibilität.

Um dieses Projekt zu realisieren, programmierten jeweils drei bis vier Mitarbeitende der Staedler Automation AG eine neue Steuerung für die Käserei Studer. Diese ersetzte innert wenigen Tagen den alten Betrieb 1:1. Bei der Entwicklung standen wir vor Herausforderungen, wie die bestehende Anlage schrittweise in die Um-, An- und Neubauten integriert werden konnte – teilweise mit nur wenigen Stunden Unterbruch.

Im Frühling 2022 konnte der Erweiterungsbau abgeschlossen und die Steuerung erfolgreich in Betrieb genommen werden.

Marcel Meier, Produktionsleiter der Käserei Studer, ist vollends zufrieden mit der Staedler-Steuerung: «Durch die neue Staedler-Steuerung ist es nun möglich, dieselbe Menge schneller, effizienter sowie ökologischer zu produzieren – von der Milchannahme über das Milchtanklager, die Milchbehandlung, Käsefertiger, Kassettenpressen bis hin zum Salzbad. Dies stellt eine Arbeits erleichterung für das ganze Team dar. Dank der Automatisierung ist es möglich, die gesamte Menge von Montag bis Freitag zu produzieren. So können die Wochenenden eingehalten werden.»



Der beliebte scharfe Maxx



Staedler Leitsystem

FACTS & FIGURES



Halbhartkäse, Hartkäse (Bio und konventionell)



Jahresmenge: 16 Mio. Liter Milch



Pro Charge: 3 Stunden (Fertiger, Presse)



144 Käselaike pro Charge



KÄSEREI LEUPOLZ

DE

Im Auftrag der Sulbana AG durfte die Staedler Automation AG die Anlagensteuerung für die Käseerei Leupolz in Wangen, Deutschland realisieren. Die Sulbana AG ist unter anderem spezialisiert auf die Herstellung von Anlagen für Käsereien und seit vielen Jahren ein Staedler-Kunde.

Das Projekt umfasste die Steuerung der kompletten Prozessautomation sowie die Maschinensteuerung der Abfüllung und Käsepresse. Ebenfalls inbegriffen waren Handling und Lager der Käse-Formen.

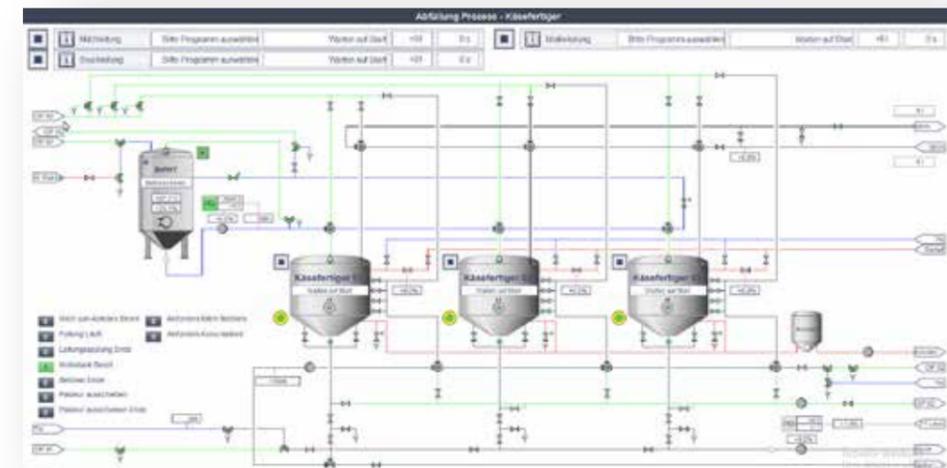
Für die Umsetzung dieses Projekts lieferte Staedler insgesamt 19 Schaltschränke sowie zwei Bedienstationen, über welche der gesamte Prozess gesteuert sowie kontrolliert wird. Zusätzlich zu den Schaltschränken durfte das Staedler

Projektteam nicht nur das Software Engineering, sondern auch die Elektroplanung übernehmen.

Das Projekt dauerte über ein Jahr. Im Projektverlauf meisterten wir diverse Hürden. Das war nur durch die enge Zusammenarbeit zwischen Sulbana, Staedler und dem Endkunden möglich. Die spannende Aufgabe in einem übergreifenden internationalen Team hat uns stets motiviert und herausgefordert.

**BAUERN
KÄSEREI
LEUPOLZ
100% ALLGÄU**

Auch während der Inbetriebnahme trafen wir immer gut gelaunte Mitarbeitende an, welche Hand in Hand mit dem Kunden zusammenarbeiteten. Die Kommunikation war stets freundlich und hilfsbereit. Auch dadurch konnte eine für den Kunden zukunftsgerichtete Käseerei gebaut werden.



Fabian Oberhänsli
Teamleiter Elektro Engineering



**AUCH WÄHREND DER
INBETRIEBNAHME
TRAFEN WIR IMMER
GUT GELAUNTE
MITARBEITENDE AN.**



FRISCHTEIGWARENLINIE BÜRGER

350



Die 1934 gegründete Firma BÜRGER hat sich durch seine herausragenden Maultaschen einen Namen gemacht. Mit über 1'000 Mitarbeitenden und zwei Standorten produziert das Unternehmen täglich mehr als 350 Tonnen hochwertige Lebensmittel. Unsere Zusammenarbeit begann vor 20 Jahren – damals noch mit der Traditionsmarke Marinox, die Staedler 2021 übernommen hat. Während dieser Zeit haben wir gemeinsam mehrere Projekte im Bereich des Kochens und Kühlens von Frischteigwaren unterschiedlicher Art umgesetzt.

Ein hervorragendes Beispiel für unsere Zusammenarbeit ist die erfolgreiche Umsetzung der beiden baugleichen Kochlinien für frische Spätzle und Knöpfle. In diesen Anlagen integrierten wir zahlreiche neue Funktionen, die beeindruckende Vorteile bieten.

Eine dieser Innovationen ist die Optimierung des Reinigungsprozesses:

«Die Möglichkeit, einzelne Strömungsrohre und Leitungsabschnitte nicht nur im Kochprozess, sondern auf bei der CIP-Reinigung einzeln anzusteuern, erlaubt eine höhere Fließgeschwindigkeit in den Bereichen. Dadurch erreichen wir eine bessere Reinigung in kürzerer Zeit», sagt der Leiter der Qualitätssicherung von Bürger. «Weiter kann dadurch im Reinigungsprozess mit weniger Was-

ser und somit mit weniger Reinigungsmittel gereinigt werden. Dies ist nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern spart zusätzliche Betriebskosten.»

2023 wurde die erste dieser modernen Anlagen erfolgreich in Betrieb genommen. Dieser Meilenstein unterstreicht unser Engagement für kontinuierliche Weiterentwicklung und den Einsatz modernster Technologie in der Herstellung von Frischteigwaren.

Zum Prozess

Bei der industriellen Herstellung von frischen Spätzle wird genauso viel Wert auf Qualität gelegt wie zu Hause. Von erstklassigen Rohstoffen bis hin zu modernsten Anlagen setzen wir alles daran, unseren Kunden ein hervorragendes Endprodukt zu gewährleisten.

Für die Kochlinien von Staedler bedeutet Qualität, dass wir eine reproduzierbare Kochzeit gewährleisten. Uns ist wichtig, dass die Spätzle unserer Kunden immer perfekt gegart sind und ihre einzigartige Konsistenz behalten. Daher werden die Produkte nach dem Kochen umgehend gekühlt, um den Kochprozess zu stoppen und ein Überkochen zu verhindern.

Die genauen Parameter dieser Prozesse werden sorgfältig auf die individuellen Anforderungen unserer Kunden abgestimmt. Wir verstehen, dass jedes Unternehmen seine spezifischen Bedürfnisse hat. Daher bleiben die exakten Details unserer Herstellungsmethoden das Geheimnis unserer Kunden.

FACTS & FIGURES



Projektumfang:
Spätzlemaschine, Kochanlage,
Sprühkühler, Vibrationsförderer



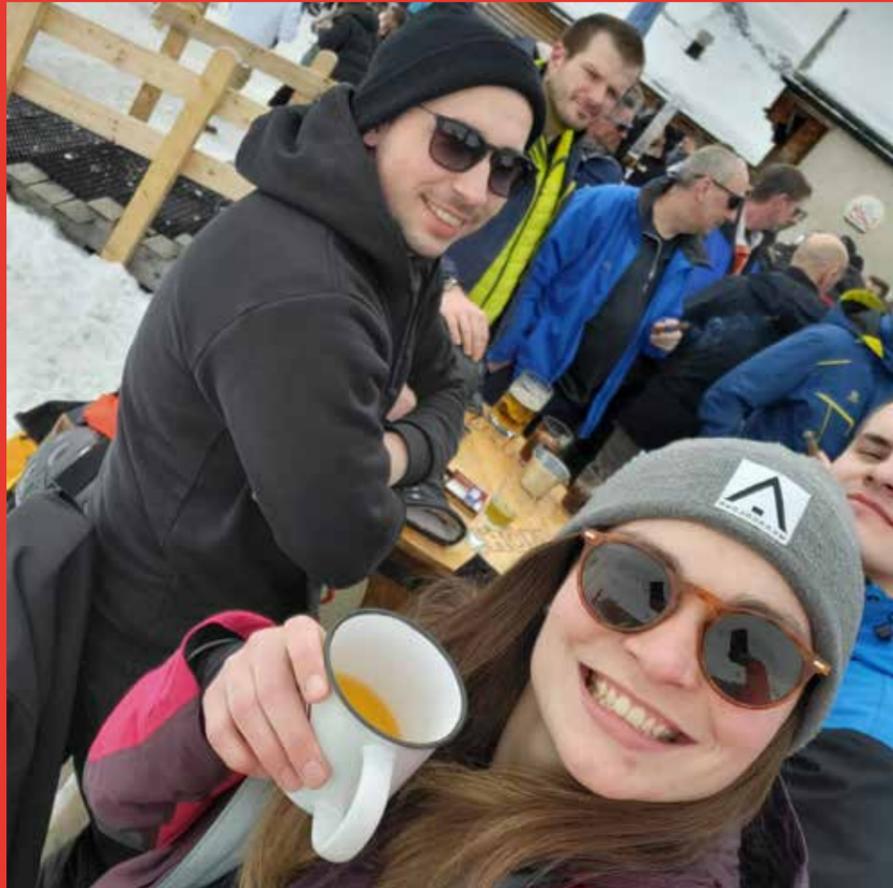
Dimensionen:
16'000 x 2'400 x 4300mm



Stundenleistung:
3'000kg frische Spätzle / Knöpfle



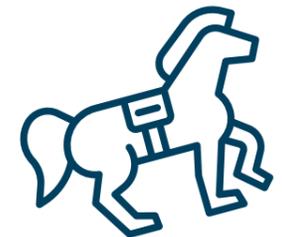
RÜCKBLICK SKITAG



Am 11. Februar begab sich das Staedler-Team in einem Büssli in die Lenzerheide. Auf der Hinfahrt waren einige noch etwas müde, andere waren bereits in Stimmung, um die ersten Après-Ski-Hits mitzusingen. Oben angekommen, machten wir uns auf dem schnellstmöglichen Weg auf die Pisten Arosas. Danach zeigte sich schnell, wer welches Ziel verfolgte. Einige fuhren direkt ins Restaurant, denn sie durften auf keinen Fall die Weltmeisterschaft der Damen in der Abfahrt verpassen. Andere verbrachten jede Minute vor dem Mittagessen auf den Pisten. Nach einem Teller Schnitzel Pommes durfte ein Besuch in der bekannten Kuhbar natürlich nicht fehlen. Damit auch der Abschluss des Tages zu einem Highlight wurde, lud uns ein Mitarbeiter in sein Ferienhaus in Churwalden ein. Dort verpflegte er uns mit einer ausgezeichneten selbstgemachten Gerstensuppe und feinem Glühwein. So neigte sich der Tag langsam dem Ende zu und unser Chauffeur brachte die Gruppe wieder zurück nach Henau.

AUSBLICK KUTSCHEN- FAHRT

Der nächste Mitarbeitererevent befindet sich schon mitten in Planung. Bald begibt sich das Staedler-Team auf eine Kutschenfahrt. Bei einer idyllischen Fahrt über die Kantonsgrenze hinaus werden wir es uns gut gehen lassen. Nach einer rund zwei stündigen Fahrt lassen wir den Abend bei einem feinen BBQ ausklingen.





Unser Kundendienst-Team besteht aus drei qualifizierten Mitarbeitern, die im Bedarfsfall von den anderen Abteilungen unterstützt werden, um die an uns gestellten Aufgaben zu erledigen. So können wir sicherstellen, dass wir dem Kunden eine kompetente Unterstützung bieten.



Jürg Krähenmann
Leiter Kundendienst

Durch unseren Wissensstand sind wir mit verschiedenen Automatisierungssystemen und -Technologien vertraut. Das ermöglicht uns, Kundenfragen und Probleme effektiv anzugehen.

Die Automatisierungsbranche entwickelt sich ständig weiter. Daher ist es umso wichtiger, dass unser Team

kontinuierlich auf dem neusten Stand bleibt. Das stellen wir sicher durch regelmäßige Schulungen, den Austausch von Erfahrungen wie auch die Verfolgung von aktuellen Trends in diesen Bereichen. So können wir unseren Kunden jederzeit aktuelle Unterstützung bieten und sie optimal beraten.

Der Staedler-Kundendienst bietet verschiedene Dienstleistungen an, um die Lebensdauer der verkauften Anlagen zu verlängern und deren Effizienz zu steigern.

01

Regelmässige Wartung

Wir führen regelmässige Wartungsarbeiten an den Anlagen durch. So stellen wir sicher, dass diese ordnungsgemäss funktionieren und potenzielle Probleme frühzeitig erkannt werden. Dank regelmässigen Inspektionen und vorbeugende Massnahmen können Stillstände minimiert oder sogar vermieden werden.

02

Fernzugriff für Störungsbehebung

In vielen Fällen können wir Probleme über einen Fernzugriff beheben. Über eine sichere Verbindung koppeln wir uns mit den Anlagen, um Diagnosen zu stellen, Einstellungen anzupassen oder Softwareupdates durchzuführen. Dies ermöglicht eine effiziente Fehlerbehebung, ohne dass ein Besuch vor Ort erforderlich ist.

03

24/7-Erreichbarkeit

Wir sind rund um die Uhr erreichbar, um bei Störungen sofortige Unterstützung zu bieten. Dies gewährleistet eine schnelle Reaktionszeit und minimiert die Ausfallzeiten der Anlagen.

04

Optimierung der Energie-Effizienz

Wir analysieren die Anlagen und identifizieren Möglichkeiten, wie die Energie-Effizienz gesteigert werden kann. Dies geschieht beispielsweise durch die Anpassung von Einstellungen, den Austausch von Komponenten oder die Implementierung von Energiesparmassnahmen. Dank verbesserter Energie-Effizienz können Betriebskosten gesenkt und die Umweltauswirkungen reduziert werden.

Durch diese umfassenden Leistungen trägt Staedler Automation dazu bei, die Anlagen in optimalem Betriebszustand zu halten, Stillstände zu minimieren, die Energie-Effizienz zu steigern und schnell auf entstandene Probleme zu reagieren.



Gregor Felder
Servicetechniker



EIN GUT AUSGEBILDETES UND KOMPETENTES KUNDENDIENSTTEAM TRÄGT DAZU BEI, DIE KUNDENZUFRIEDENHEIT ZU STEIGERN UND EINE STARKE KUNDENBINDUNG AUFZUBAUEN.



SINDEX

THE AUTOMATION FAIR

Bern 05. - 07.09.2023

Wir sind mit einem Stand an der SINDEX in Bern vertreten – der führenden Schweizer Messe für Automatisierung.

Als Experten für Industrie-Automation entwickeln und bauen wir Anlagen, die genau zu Ihrem Prozess passen. Dies als Gesamtlösungen aus einer Hand in den Bereichen Robotik, fahrerlose Transportsysteme sowie Sondermaschinenbau.

Im Fokus haben wir dabei unkonventionell den Prozess – und bauen dann die passende Maschine dazu.

Reservieren Sie sich schon heute den Termin für einen Besuch.

Gerne senden wir Ihnen ein kostenloses Ticket.

Melden Sie sich dafür direkt bei Fredi.
fredi.braendle@staedler-automation.ch



Fredi Brändle



Andreas Altwegg



Thomas Fäh



Nadja Hinder

KUNDENEVENTS

KEMARO

Zusammen mit Kemaro AG konnten wir am 17. März einen Robotik-Event realisieren.



Die Firma Kemaro entwickelt autonome Boden-Reinigungsroboter für die Industriereinigung. Während des Events fanden verschiedene Referate beider Firmen statt. Darin wurden spannenden Projekte und Lösungen vorgestellt. Es war erstaunlich zu sehen, wie innovative Köpfe zusammenkamen, um über die Gegenwart und Zukunft dieser aufregenden Technologien zu diskutieren.

Wussten Sie beispielsweise, dass Staedler Automation Referenzen über fahrerlose Transportsysteme für automatisierte Transportaufgaben aufzeigen kann?

Und was gibt es Schöneres, als das Ganze mit einem entspannten Apéro ausklingen zu lassen?

So konnten sich die Teilnehmenden austauschen und den Abend bei einem Tischfußballturnier gegen einen Roboter ausklingen lassen.



TAG DER OFFENEN TÜR

30. JUNI

1. JULI



Sie wollen die Firma Staedler mal etwas besser kennen lernen? Dann nutzen Sie die Chance dazu am 01. Juli.

Vom 29. Juni bis am 01. Juli finden bei Staedler die Innovation Days 2023 statt. Dabei stellen wir das Unternehmen an jedem Tag einer anderen Personengruppe vor. Während wir am Freitag Kunden und Lieferanten willkommen heissen, stehen die Türen am Samstag, 01. Juli für die Öffentlichkeit offen.

Kommen Sie vorbei und erfahren Sie in einem Rundgang durch das Betriebsgebäude mehr über unser Lösungsangebot in den Bereichen Prozessautomation, Robotik und Lebensmitteltechnik. Staedler-Mitarbeitende präsentieren Ihnen auf innovative Art spannende Projekte und geben Einblick in die verschiedenen Abteilungen. Wir freuen uns darauf, Sie begeistern zu können!



30. Juni und 1. Juli 2023



09.00 – 16.00



Looäcker 4, 9247 Henau



5 Minuten zu Fuss ab Haltestelle Henau, Wirmeten. Es stehen beschränkt Parkplätze zur Verfügung

GUTSCHEIN FÜR EINEN

staedler

bio eistee
alpenkräuter

5 JAHRE ROMAN KOHLER

Roman Kohler unterstützt uns bereits seit fünf Jahren im Software Engineering. Mit seinem grossen Fachwissen und seiner hilfsbereiten Art bereichert er unser Team Tag für Tag. Vielen Dank für deinen Einsatz Roman!



Gleichzeitig wollen wir unsere zwei neusten Mitarbeiter herzlich willkommen heissen: Marco Bart und Tim Zanetti starteten beide am 01. Juni 2023 im Staedler-Team.

Marco Bart übernimmt die Teamleitung des neuen und somit dritten Software-Teams. Tim Zanetti startet als Junior Software Engineer, um erste Erfahrungen im Software-Bereich zu sammeln.

Wir wünschen euch eine gute Einarbeitungszeit und viel Erfolg!



Marco Bart
Teamleiter
Software Engineering



Tim Zanetti
Junior
Software Engineer

Was uns nebst dem technischen Know-how auszeichnet? Unsere Leidenschaft. Es ist spannend, immer wieder herauszufinden, was unsere Kunden weiterbringt. Es ist toll zu sehen, wie unsere Technik den Kunden sichere Prozesse bringt. Und mit einem höheren Automatisierungsgrad hilft, Kosten zu verringern.

staedler

Member of Advaton

Staedler Automation AG
Looäcker 4
9247 Henau
Switzerland

+41 71 945 99 99
www.staedler-automation.ch
info@staedler-automation.ch

ADVATON 
FoodTec Group

staedler

kalt