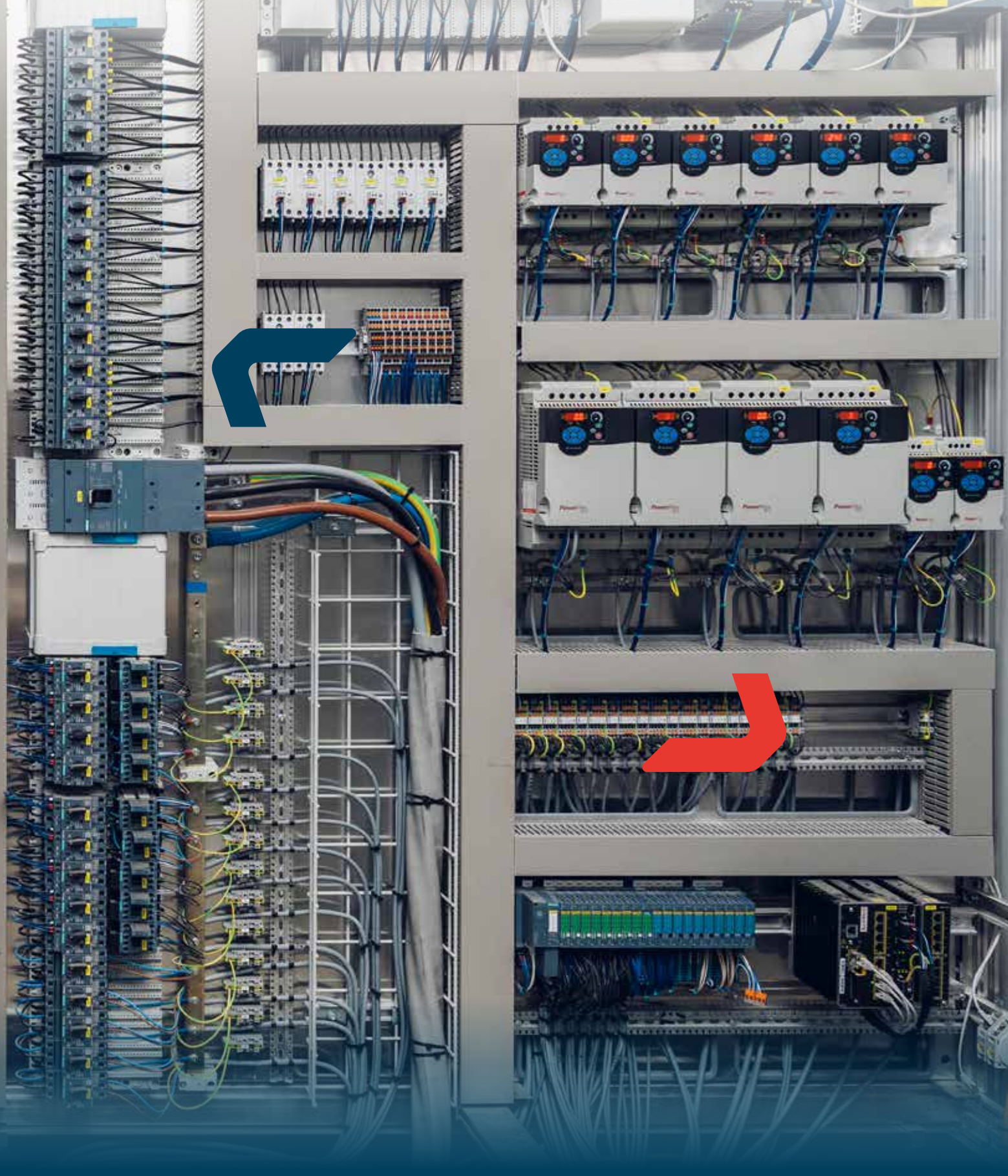


staedler

Nr.2 / 2023

# INSIGHTS



**04 MITARBEITENDE**

**06 RÜCKBLICK PROJEKTE**

**12 EVENTS**

**14 AKTUELLES**

**16 RÜCKBLICK**



**06**  
**MEISTER FEINES FLEISCH**  
**– FEINE WURST GMBH**



**14**  
**ENTWICKLUNGS-**  
**PROJEKT FERTIGER-**  
**STEUERUNG**



**08**  
**ZÜGER**  
**FRISCHKÄSE AG**



**12**  
**TEAM**  
**AUSFLUG**



**04**  
**STARKES**  
**TEAM**

## 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.



**10**  
**CORYAGLIA AG**



41

**Staedler beschäftigt zurzeit 41 Mitarbeitende. In jeder Ausgabe von «Staedler Insights» werden zwei davon vorgestellt. In der zweiten Ausgabe stehen Barbara Böhi und Lars Siegwart im Fokus. Seit Februar 2023 verstärkt Barbara unser Team in der Administration und Buchhaltung, während Lars bereits seit Juni 2022 erfolgreich Projekte im Bereich Sondermaschinenbau und Robotik leitet. Seine Expertise wird sich künftig auch auf den Verkauf in diesem Sektor ausdehnen.**



**Barbara Böhi**  
Administration und Buchhaltung



**Womit verbringst du deine Freizeit?**

In unserer Familie spielen alle Eishockey. Daneben bleibt mir nicht viel Freizeit. Zum Glück finde ich diesen Sport auch spannend. Wenn mir sonst noch Zeit bleibt, unternehme ich gerne etwas mit Freundinnen, gehe ins Kino oder besuche sonstige Anlässe.

**Was war für dich ein prägendes Erlebnis bei Staedler?**

Ich arbeite erst seit Februar bei Staedler. Aber auf Anhieb fallen mir die Innovation Days/Tage der offenen Tür ein, die wir Ende Juni dieses Jahres durchführten. Das war in jeder Hinsicht ein toller Anlass – für unsere Kunden, unsere Familien, wie auch für uns Mitarbeitende.



**BEI STÄEDLER GEFÄLLT MIR BESONDERS DAS ANGENEHME UMFELD.**

**Die verschiedenen Projektphasen – von der Neukonzeptionierung bis hin zur Inbetriebnahme – bringen sehr viel Abwechslung.**



**Lars Siegwart**  
Projektleiter



**Was machst du gerne in deiner Freizeit?**

Auf zwei Rädern mit dem Mountainbike, Rennvelo oder Motorrad genieße ich die Freiheit. Beim Kraftsport hole ich mir den Ausgleich zum Büroalltag.

Ich versuche mich kontinuierlich weiterzubilden – akademisch bei einer Ausbildung in Betriebswirtschaft und Management, sportlich mit verschiedensten neuen Aktivitäten wie etwa Golf.

**Was gefällt dir besonders an/bei Staedler?**

Die unkomplizierte Arbeitsweise, das angenehme Umfeld und das junge, motivierte Team, wo zwischendurch auch mal ein Scherz zur guten Stimmung beiträgt.

**Was macht Staedler – in einem Satz zusammengefasst?**

Die Staedler Automation AG entwickelt und realisiert kundenspezifische Lösungen im Bereich des Sondermaschinenbaus und der Prozessautomation.

**Was war für dich ein prägendes Erlebnis bei Staedler?**

Trotz vielen Herausforderungen auf der Baustelle konnten wir mit einem

**Was gefällt dir besonders an/bei Staedler?**

Ich finde es lässig, dass sich alle Mitarbeitende auf Augenhöhe begegnen. Ich denke, deshalb herrscht hier auch so ein gutes Arbeitsklima. Ein weiterer Pluspunkt ist mein Arbeitsweg :-). In 5 Minuten bin ich im Geschäft - das ist super.

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

Ich sehe der Zukunft sehr positiv entgegen. Viele Firmen wollen ihre Produktionsprozesse weiter automatisieren und optimieren. Unser junges, innovatives Team ist darauf spezialisiert, individuelle, kundenspezifische Lösungen zu entwickeln und fachgerecht umzusetzen. Auch

im Bereich Robotik und Sondermaschinen können wir mit unseren individuellen Lösungen und viel Know-how punkten. Daher bin ich sicher, dass sich die Staedler Automation AG kontinuierlich positiv weiterentwickeln wird.

**Was macht dir bei der Arbeit am meisten Spass?**

Mir ist nie langweilig. Ich schätze es sehr, dass mein Arbeitsbereich so vielseitig ist und ich immer Neues dazulerne.

**Was macht Staedler – in einem Satz zusammengefasst?**

Die Staedler Automation AG entwickelt kundenspezifische Lösungen in der Prozessautomation sowie im Bereich Robotik und Sondermaschinen.



Team von Top-Mitarbeitern eine Anlage bei einem Kunden in Belgien stellen, montieren und verkabeln, so dass einer erfolgreichen Inbetriebnahme nichts mehr im Weg stand. Nach Feierabend linderte das hervorragende belgische Bier jeweils viele Gebrechen.

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

Unser Ziel ist ein kontinuierliches Wachstum sowie eine Erweiterung des Marktes auf internationales Niveau.

Staedler Automation wird sich immer mehr zu einem Gesamtlösungs-Anbieter Automation entwickeln und dadurch verschiedenste Bereiche abdecken.

**Was macht dir bei der Arbeit am meisten Spass?**

Die Neukonzeptionierung einer Anlage von Null an erfordert viel Kreativität und «Erfindergeist», was mir sehr viel Spass macht. Auch die Abwechslung aufgrund der vielen unterschiedlichen Anforderungen macht Freude und hält alle auf Trab.

# FEINES FLEISCH – FEINE WURST MEISTER

Im Frühsommer 2023 tätigte die Meister feines Fleisch – feine Wurst GmbH eine Investition, indem das Unternehmen eine Marinox-Kochanlage erwarb. Die Anlage wurde in enger Kooperation mit Staedler im Werk in Gäufelden montiert und erfuhr danach eine umfassende Modernisierung

Die Marinox-Kochanlage ist für ihre Effizienz und Zuverlässigkeit in der Lebensmittelverarbeitung bekannt und verbessert die Qualität der Meister-Produkte. Montage und Modernisierung erfolgte in Zusammenarbeit mit Staedler, um eine reibungslose Integration sicherzustellen.

Die Modernisierung umfasste einen Steuerungsretrofit sowie eine mecha-

nische Überholung, wodurch die Anlage präziser und effizienter arbeitet. Nach der Installation wurde die Anlage gemeinsam mit Meister in Betrieb genommen.

Diese Investition zeigt Meisters Engagement für Qualität und Effizienz in der Lebensmittelproduktion und stärkt seine Position in der Branche. Die modernisierte Anlage ermöglicht es dem Unternehmen, flexibler auf Kundenbedürfnisse einzugehen und innovative Produkte zu entwickeln. Meister setzt damit auf modernste Technologie, um seine Produktions-

prozesse zu optimieren und die Kundenzufriedenheit weiter zu steigern.

Für Meister und Staedler ist dies das erste gemeinsame Projekt, welches durch gegenseitiges Engagement im Herbst 2023 erfolgreich zum Abschluss gebracht werden konnte.

#### Zum Prozess

Bei der Herstellung von Maultaschen wird besonderen Wert auf Qualität gelegt. Die frischen Maultaschen werden direkt in den Sinkteil der Kochanlage produziert, die mit einem Unterband und Paddeln ausgerüstet ist. Diese Ausstattung ermöglicht es, sowohl schwimmende, als auch nicht schwimmende Produkte effizient zu verarbeiten. Das ist besonders bei Maultaschen mit unterschiedlichen Füllungen von grosser Bedeutung.

Paddel und Unterband gewährleisten einen kontinuierlichen, schonenden Transport der Maultaschen während des Kochprozesses. Dadurch wird sichergestellt, dass die Maultaschen gleichmässig gegart werden und eine konstante Qualität aufweisen.

Nach dem Kochprozess erfolgt auf einem Vibrationsförderer eine effiziente Entwässerung der Maultaschen. Dieser Schritt ist wichtig, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen und sicherzustellen, dass die Maultaschen in bestem Zustand für die Verpackung und den Versand bereit sind.

Zentrale Siemenssteuerung zur Kontrolle aller von Staedler integrierten Anlagenteile



VORHER



NACHHER

## FACTS & FIGURES



Projektumfang:  
Kochanlage mit Unterband und Paddel, Vibrationsförderer



Dimensionen:  
15'000x2'400x4200mm



Stundenleistung:  
bis zu 500kg/h frische Maultaschen



ROBOTERZELLE BUTTERENTNAHME

# ZÜGER FRISCHKÄSE AG

Produkte pro Minute

# 100

Die Züger Frischkäse AG, ein traditionsreiches Familienunternehmen in der Ostschweiz, zeichnet sich durch die Verarbeitung von frischer, hochwertiger Milch aus regionaler Produktion aus. Das breite Produktsortiment umfasst köstliche Frischkäse-Varianten wie Mozzarella, Pizzamozzarella, Hüttenkäse, Mascarpone, Ricotta, Quark, Frischkäse, Salzlakenkäse, Grillkäse und Butter. Am Standort Oberbüren, unterstützt von 280 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, wird die Milch von über 400 regionalen Bauernfamilien in hochwertige Lebensmittel des täglichen Bedarfs verwandelt.

Um den veränderten Kundenanforderungen gerecht zu werden, hat Züger eine Automatisierungslösung für die Butterentnahme implementiert.

Die Staedler Automation AG wurde beauftragt, eine massgeschneiderte Sonder-

maschine mit einem Roboter für die Butterentnahme zu entwickeln, zu konstruieren und in Betrieb zu nehmen. Diese Maschine ermöglicht die automatisierte Verpackung von Butterstücken in Standardbehälter. Die leeren Behälter werden manuell bereitgestellt und in die Anlage ein-

geschleust. Mithilfe einer Hubstation und eines Schiebers werden die Behälter in die optimale Position für die Befüllung gebracht.

Die Butterstücke werden auf einem Förderband gestapelt und anschließend in Gruppen von sechs auf einen Ablagetisch verschoben. Ein Kuka-Roboter platziert gleichzeitig zwölf Stück Butter in die Behälter. Über ein benutzerfreundliches Touch-Panel können verschiedene Butterforma-

te ausgewählt werden, wodurch die Maschineneinstellungen automatisch angepasst werden. Die Anlage ist auf eine Gesamtleistung von 100 Produkte pro Minute ausgelegt.

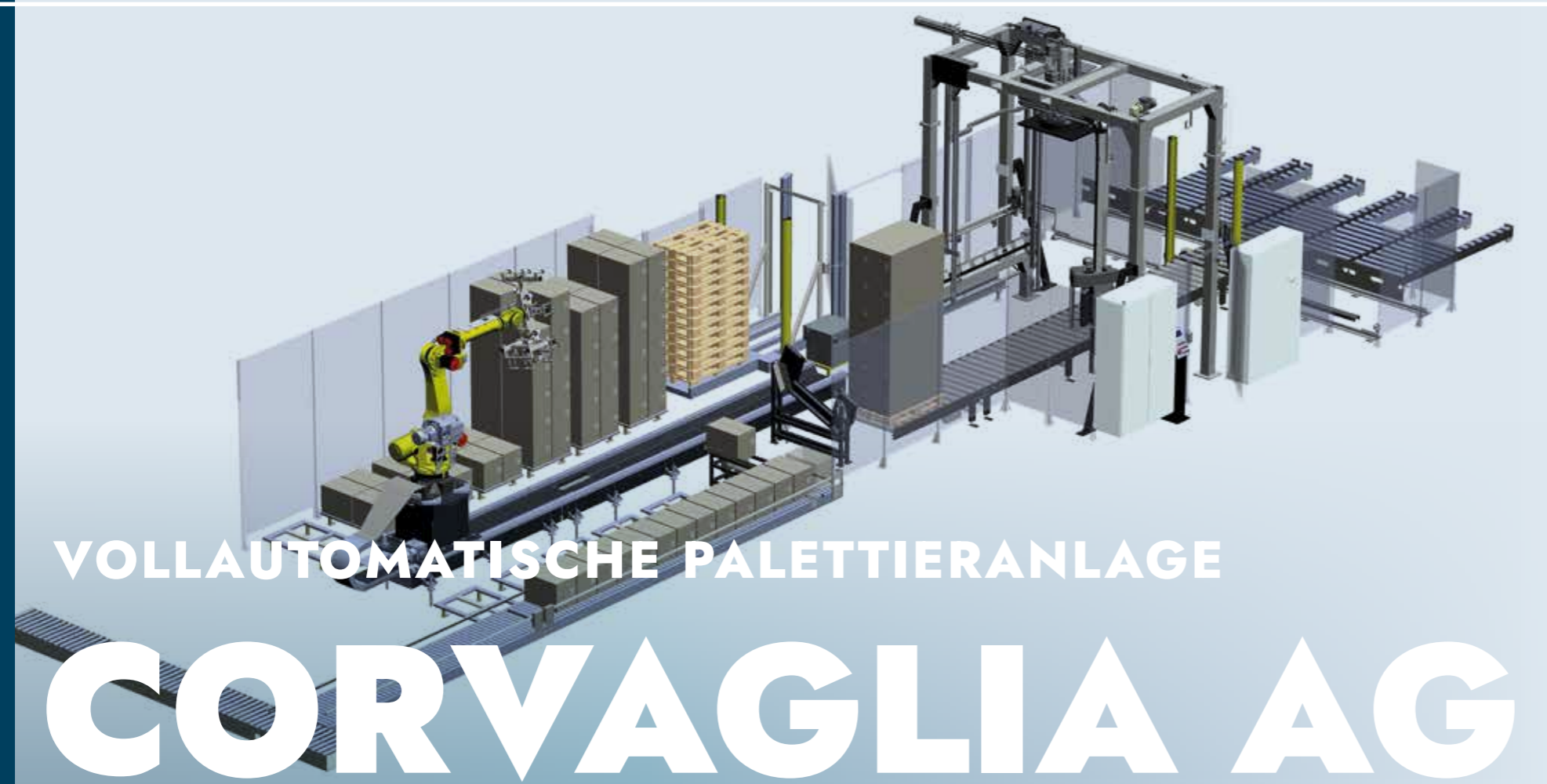
Die Umsetzung dieses Projekts erfolgte in enger und inspirierender Zusammenarbeit mit unserem geschätzten Kunden.



Manuel Dietrich  
Bereichsleiter Produktion

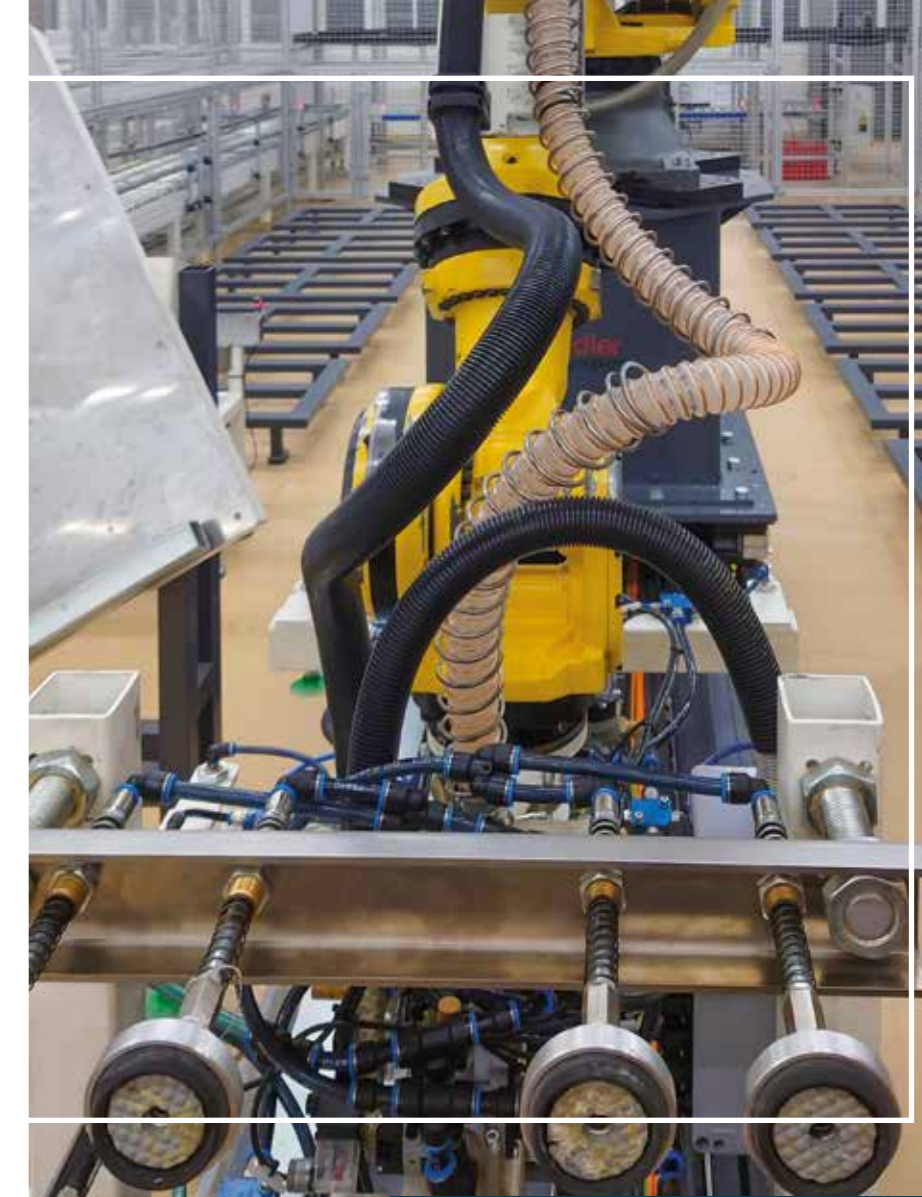


«MIT DER ANSCHAFFUNG DES MÖDELI-ROBOTERS KONNTE DIE ZÜGER FRISCHKÄSE AG EINEM KUNDENWUNSCH NACHKOMMEN UND DIE NACHHALTIGKEIT FÖRDERN. EINER UNSERER GRÖSSTEN KUNDEN NUTZT FÜR DIE GESAMTE LOGISTIK MEHRWEG-KUNSTSTOFFGEBINDE.»



VOLLAUTOMATISCHE PALETTIERANLAGE

# CORVAGLIA AG



Prozent weltweit

# 20

**Die Corvaglia Gruppe bietet innovative Verschlusslösungen für Getränkebehälter und setzte damit international Massstäbe. Weltweit sind rund 20 Prozent aller PET-Flaschen für Erfrischungsgetränke mit Corvaglia-Verschlüssen bestückt. Bis heute wurden über 1 Billion cr-caps® hergestellt.**

Für Corvaglia durfte die Staedler Automation AG eine vollautomatische Palettieranlage projektieren und realisieren, die rund um die Uhr an 7 Tagen in der Woche in Betrieb ist.

Die in Kartonschachteln verpackten Verschlüsse werden durch einen Roboter produktespezifisch palettiert und danach stapelweise umgelagert. Die fertig bestückte Palette wird im

Palettenwickler mit Stretchfolie gesichert und anschliessend beim Auslauf des Wicklers etikettiert. Durch die 10 Abholplätze der fertigen Paletten wird eine grosse Autonomiezeit erreicht.

Wir als Staedler durften eine Anlage auf kleinstem Raum planen, konstruieren und umsetzen.

Für die Projektumsetzung wurde ein 6-Achsen Fanuc Roboter R-2000iC 165F auf einer zusätzlichen Linearachse verwendet. Mit einem eigens entwickelten Greifer können einzelne Paletten von einem Stapel abgenommen, gewendet und ausgerichtet werden. Ebenso kann der Greifer vier Kartonkisten gemeinsam greifen, welche über ein Gewicht von je 20kg verfügen.

Staedler lieferte neben den mechanischen Intralogistikkomponenten auch die Schaltschränke, erstellte die Schaltpläne und das Software-Engineering inklusive Einbindung in das ERP-System von Corvaglia.

Wir sind begeistert von cleverer Automation und Robotik. Unser umfangreiches Wissen einzusetzen, um die Robotik clever in die Intralogistikprozesse einzubinden, ist unsere Motivation.

Es ist grossartig zu sehen, wie unsere Technik Corvaglia sichere Prozesse gewährleistet und der höhere Automatisierungsgrad hilft, Kosten zu verringern.

Der 24/7 Service von Staedler steht dem Kunden bei Bedarf zur Verfügung.

## FACTS & FIGURES



**20 Prozent aller PET-Flaschen für Erfrischungsgetränke mit Corvaglia-Verschlüssen**



**Mehr als 1.1 Billionen produzierter cr-caps® seit 1991**



**Aktuell wiegt der leichteste Verschluss von Corvaglia so viel wie das Garantiband vor 20 Jahren.**

# corvaglia

THINK • SHAPE • MAKE • APPLY • CAPS



RÜCKBLICK

# ESCAPE ROOM



Unser jüngster Mitarbeiterausflug nach Winterthur stand ganz im Zeichen des Miteinanders: Wir stellten uns gemeinsam den Herausforderungen in einem Escape Room und feierten anschliessend zusammen bei einem köstlichen Abendessen. Dieser Tag testete nicht nur unsere Rätselkompetenzen, sondern stärkte auch unseren Teamgeist und die Verbundenheit.



## RÜCKBLICK

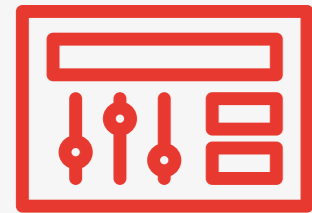
# WIENERLI-DUNNSTIG

– TRADITION

Der «Wienerli-Dunnstig» – immer am letzten Donnerstag jedes Monats – ist eine neue Tradition bei Staedler, die unser Team enger zusammenbringt.



# DIE KÄSE FERTIGER VON KALT IN EINEM NEUEN LOOK



Staedler durfte die Steuerungen der Käsefertiger von Kalt überarbeiten und standardisieren. Ziel dieses Projektes war, die Bedienung noch kundenfreundlicher zu gestalten, um so den Kunden einen Mehrwert zu bieten.

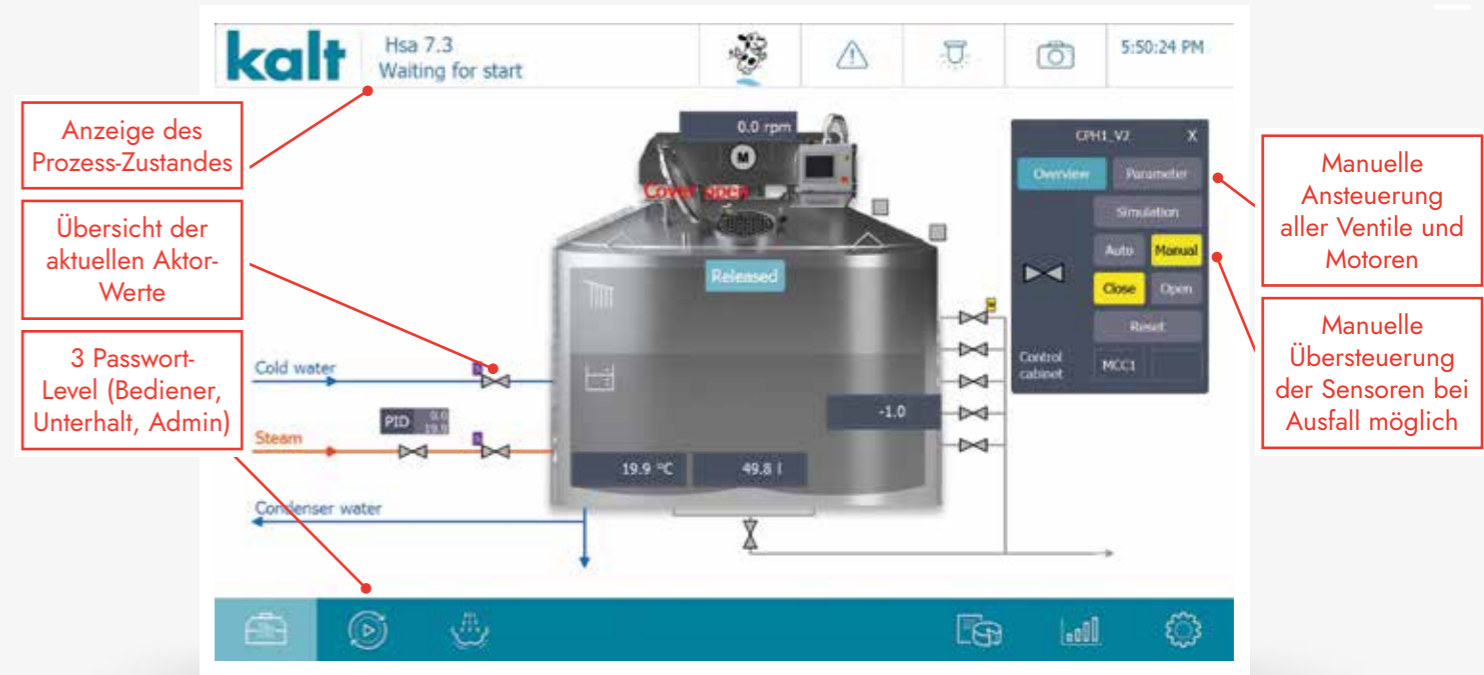
Nicht nur die Bedienoberfläche wurde angepasst, auch Anpassungen wie das Konzept der Rezeptur oder die Softwareschnittstelle zum Leitsystem sind weitere Beispiele der Neuentwicklung. Durch den neuen modularen Aufbau der Software, die übersichtliche Darstellung des Programms und der Schnittstelle kann bei der Inbetriebnahme Zeit eingespart werden.

Um die Produktion im Fokus zu behalten, werden auf der neuen Bedienoberfläche wichtige Angaben wie zum Beispiel der Prozesszustand auf jeder Seite angezeigt. Die Unterstützung für Wartungsarbeiten oder bei

einem Fehlerfall wurde verbessert, indem der aktuelle Zustand aller Sensoren, Ventile und Motoren angezeigt wird. Das ermöglicht Transparenz, weil während der laufenden Produktion ersichtlich ist, was von der Steuerung ausgewertet wird. Zudem es ist möglich, alle Elemente (Sensoren, Ventile und Motoren) manuell zu übersteuern, um die Funktionalität bei laufender Produktion zu prüfen. Dadurch kann zum Beispiel ein defekter Sensor kurzzeitig manuell überbrückt werden, um die Produktion noch abschliessen zu können.

# kalt

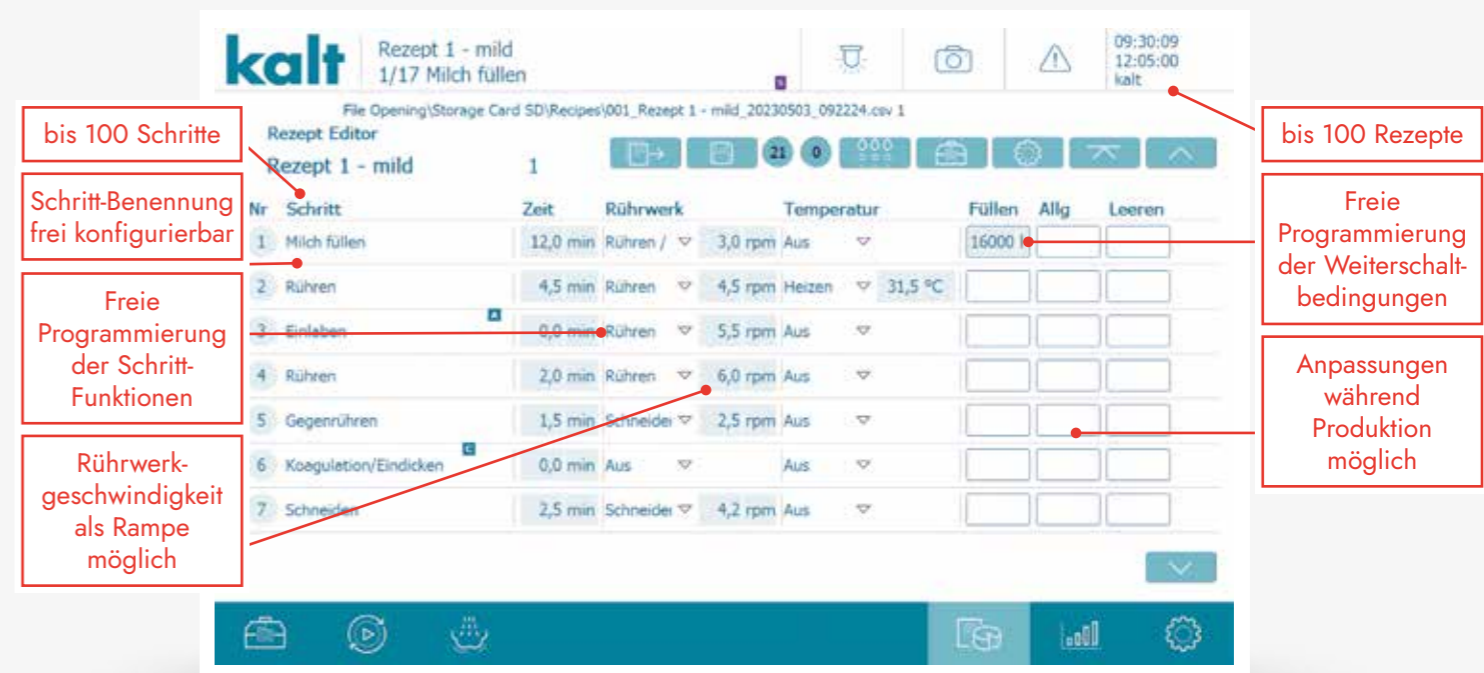
Member of Advaton



Die Individualisierung der Rezepte steht bei der neuen Bedienung im Vordergrund. Dadurch kann jeder Käser sein Wunschprodukt mit dem Fertiger von Kalt produzieren.

In einem Rezept können bis zu 100 Schritte generiert und jeder Schritt selbst benannt werden. Auch die Funktionen und Weichschaltbedingungen können frei gewählt

oder programmiert werden. Dank einer intuitiven Bedienoberfläche wird es für jeden Bediener ein Kinderspiel, seinen Lieblingskäse herzustellen.





# RÜCKBLICK INNOVATION DAYS 2023



Über einen Zeitraum von drei Tagen – vom 30. Juni bis zum 1. Juli 2023 – fanden bei Staedler in Henau die ersten Innovation Days des Unternehmens statt. Während dieser spannenden Veranstaltung hatten sowohl Geschäftskunden, als auch Privatpersonen aus der Nähe die einzigartige Gelegenheit, das Unternehmen und seine engagierten Mitarbeitenden näher kennenzulernen.

Die verschiedenen Abteilungen gewährten interessante Einblicke in laufende Projekte. Die Plattform bot zudem Partnern von Staedler die Möglichkeit, sich ebenfalls einem breiten Publikum zu präsentieren. Der Event erfreute sich einer beeindruckenden Resonanz, wie zahlreiche positive Rückmeldungen und Eindrücke zeigen.

Wir möchten uns herzlich bei all unseren Besucherinnen und Besuchern bedanken. Und freuen uns bereits jetzt auf die nächste Ausgabe dieser erfolgreichen Veranstaltung.



# RÜCKBLICK SINDEX 2023



Im September 2023 nahm Staedler Automation erstmals an der SINDEX 2023 in Bern teil. Wir hatten das Vergnügen, zahlreiche neue und vertraute Gesichter an unserem Messestand zu empfangen. Wir möchten uns bei allen für die anregenden Gespräche und den fruchtbaren Austausch zu verschiedenen Aspekten der Automatisierung bedanken. Inzwischen arbeiten wir bereits an einigen Projekten, die aus diesem besonderen Event hervorgegangen sind.

# VORSCHAU ANUGA FOOD TECH 2024



Staedler wird gemeinsam mit den renommierten Partnern der Advaton FoodTec Group – Kalt Maschinenbau AG und Eurotandem SAS – vom 19. bis 22. März 2024 an der Anuga FoodTec in Köln vertreten sein. Auf unserem Messestand werden wir stolz unsere neusten Entwicklungen präsentieren in den Bereichen kontinuierliche Kochanlagen, Anlagen für die Herstellung von Qualitätskäse sowie Prozessleitsysteme für komplette

Käsereien. Sie möchten Einblick in die Technologien von morgen erhalten? Dann sollten Sie diese Gelegenheit nicht verpassen.

Unser hochmotiviertes Team freut sich bereits jetzt auf Ihren Besuch an unserem Stand in der Halle 04.1 | Stand B080 - C081. Wir werden bereitstehen, um Ihre Fragen zu beantworten und Sie über unsere innovativen Lösungen zu informieren.



GUTSCHEIN FÜR EIN  
**RACLETTE**



# 7 JAHRE SIMON ILLI

Simon Illi ist seit sieben Jahren Teil von Staedler und leitet heute das Software-Team für Prozessautomation. Sein langjähriges Engagement und umfassendes Fachwissen haben einen bedeutenden Beitrag zur erfolgreichen Entwicklung dieses Geschäftsbereichs geleistet. Wir danken Simon herzlich für seine herausragende Arbeit und sieben Jahre voller wertvoller Beiträge!



**Sebastian Scherrer**  
Software Engineer



**Nils Wöcke**  
Software Engineer



**Damian Brauchli**  
Service Engineer

Des Weiteren heissen wir unsere neuen Mitarbeiter Sebastian Scherrer, Nils Wöcke und Damian Brauchli herzlich in unserem Team willkommen. Sie sind in der zweiten Jahreshälfte 2023 zu uns gestossen.

Sebastian Scherrer und Nils Wöcke bereichern unser Software-Team für Maschinensteuerungen, während Damian Brauchli unseren Kundendienst verstärkt.

Wir wünschen den dreien einen erfolgreichen Start und viel Erfolg in ihren neuen Positionen!

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](http://www.staedler-automation.ch)  
[info@staedler-automation.ch](mailto:info@staedler-automation.ch)

**ADVATON**   
FoodTec Group

**kalt**

**staedler**

**eurotandem**

**marinox**