

staedler

Nr.4 / 2024

INSIGHTS



04 MITARBEITENDE

06 RÜCKBLICK PROJEKTE

12 EVENTS

14 AKTUELLES

16 15 JAHRE STAEDLER



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.

staedler



45

Staedler beschäftigt bereits mehr als 45 Mitarbeitende. In jeder Ausgabe von «Staedler Insights» stellen wir zwei von ihnen vor. In dieser Ausgabe rücken Philipp Glauser und David Eisenring ins Rampenlicht.

Philipp ist seit 2020 Teil des Staedler-Teams und leitet heute die Abteilung Konstruktion. David verstärkt unser Team seit 2021 und verantwortet die Endmontage unserer Maschinen und Anlagen. Beide tragen massgeblich zum Erfolg des Unternehmens bei. Sie sind unverzichtbare Stützen für unser Wachstum und unsere Weiterentwicklung.



Philipp Glauser
Teamleiter Mechanical
Engineering und Montage



Wie bist du zu Staedler gekommen?

Als Staedler die Firma Marinox übernahm, kam ich «mit ins Boot». Für mich bedeutete das den Einstieg in ein moderneres, dynamischeres Umfeld – eine Entscheidung, die ich bis heute nicht bereue.

Welche Fähigkeiten oder Kenntnisse hast du bei Staedler erworben, die du vorher nicht hattest?

Dank den vielfältigen Projekten habe ich mein Wissen im Sondermaschinenbau und in der Robotik erweitern können. Zudem habe ich durch die Zusammenarbeit mit dem Hardware- und Software-Team abteilungsüber-



David Eisenring
Maschinenmonteur /
Polymechaniker



VIER BELLENDE HUNDE SORGTEN FÜR ZUSÄTZLICHE GERÄUSCHKULISSE

greifende Erfahrungen gesammelt, die mir in meiner Arbeit sehr zugute kommen.

Gibt es ein Projekt oder eine Aufgabe, auf die du besonders stolz bist?

Für einen Kunden haben wir eine Anlage zur Glasbearbeitung entwickelt – ein mehrjähriges Projekt, das auch Herausforderungen mit sich brachte. Durch die enge, lösungsorientierte Zusammenarbeit mit dem Kunden konnten wir das Projekt erfolgreich abschliessen.

Wie würdest du die Unternehmenskultur bei Staedler beschreiben?

Bei uns herrscht ein freundschaftliches Arbeitsklima, geprägt durch gemeinsame Aktivitäten und das spontane Feierabendbier. Obwohl wir ein kleineres Unternehmen sind,

decken wir viele Bereiche wie Software, Hardware, Konstruktion und Montage ab. Diese Struktur sorgt für eine abwechslungsreiche Arbeit und fördert den Austausch zwischen den Abteilungen.

Welchen Rat würdest du neuen Mitarbeitenden bei Staedler geben?

Fragt bei Unsicherheiten unbedingt eure Teamkollegen. Bisher wurde mir bei einer Frage nie die Unterstützung verweigert.

Auf welche Weise lebst und förderst du die Unternehmenswerte in deinem täglichen Arbeitsalltag?

Zusammenhalt fördern wir ganz unkompliziert – zum Beispiel beim Feierabendbier.



Erzähl uns von deinem Werdegang und wie du zu Staedler gekommen bist.

Nach einem zweijährigen Sabbatical in Namibia kam ich zu Staedler. Die Bewerbungsgespräche fanden über Teams statt – von Afrika bis in die Schweiz. Es ging dabei manchmal etwas turbulent zu, da im Hintergrund noch vier bellende Hunde für zusätzliche Geräuschkulisse sorgten.

Welche Fähigkeiten oder Kenntnisse hast du bei Staedler erworben, die du vorher nicht hattest?

Staedler gab mir die Möglichkeit, mich im Bereich SPS-Programmierung weiterzubilden. Die Kurse absolvierte ich bei Martin Glarner im SPS-Haus. Nun hoffe ich sehr, mich in naher Zukunft in diesem Bereich stärker einbringen zu können.

Erzähl uns von einem speziellen Projekt oder einer Aufgabe, die du erfolgreich abgeschlossen hast und auf die du besonders stolz bist.

Es gibt viele Projekte, auf die ich sehr stolz bin, doch drei davon stechen besonders hervor: Der Glasautomat für unseren Partner, die Gebinde-Waschlinie mit zwei ABB-Robotern

für Amerika, die wir für unseren langjährigen Kunden Hildebrand Industry AG realisiert haben, und die Bordiermaschine für die Sigg Switzerland Bottles AG, bei der wir gemeinsam viele Herausforderungen gemeistert haben.

Wie würdest du die Unternehmenskultur bei Staedler beschreiben?

Als junges, dynamisches Team mit einem kollegialen Umgang streben wir stets die Bestleistung in jedem Projekt an. Da kann es schon mal vorkommen, dass wir sogar beim Feierabend-Bier weiter über die Arbeit diskutieren.

Welche Hobbys oder Interessen hast du, die vielleicht überraschend für deine Kollegen sind?

Ich liebe es, auf der Farm der Familie meiner Frau in Namibia Gamedrives zu unternehmen und die Weite und beeindruckende Schönheit des Landes zu geniessen. In meiner Freizeit koche und grilliere ich leidenschaftlich gern. Ich verbringe auch viel Zeit im Garten, wo ich mich um meine Pflanzen kümmere und besonders viel Freude an meinen Bonsais habe.



SIGG SWITZERLAND BOTTLES AG

BORDIER- MASCHINE



SIGG Switzerland Bottles AG, gegründet 1908, ist ein führender Schweizer Hersteller von Trinkflaschen, besonders bekannt für Aluminiumflaschen. Das Unternehmen hat seinen Sitz in Frauenfeld und bietet Produkte aus Aluminium, Edelstahl, Polypropylen und Glas an. Die Flaschen, beliebt für ihre Robustheit und innovativen Designs, erlangten weltweit Anerkennung und wurden sogar im Museum of Modern Art in New York ausgestellt.

Für die Unterstützung in Produktion und Lagerung durfte Staedler zwei spezialisierte Maschinen entwickeln, die nicht nur die Effizienz der Produktion steigern, sondern auch Mitarbeiter entlasten und deren Arbeit vereinfachen. Die beiden Maschinen, eine Umreifungs- und eine Bordiermaschine, wurden von Staedler von der Konzeptphase bis zur Inbetriebnahme sorgfältig geplant und umgesetzt. Ziel war es, den Produktionsprozess zu optimieren und den Mitarbeitenden die alltägliche Arbeit zu erleichtern.

Bordiermaschine

Ein besonderes Merkmal der Maschine ist ihre Vielseitigkeit: Sie verarbeitet Aluminiumflaschen in Größen von 0.4 bis 1.5 Liter sowie mit unterschiedlichen Durchmessern, Formen und Farben. Dank einer durchdachten Konstruktion lässt sich die Maschine in weniger als zehn Minuten auf verschiedene Flaschentypen umstellen.

Am Ende der Produktionslinie übernimmt die Bordiermaschine die auto-

matisierte Anbringung des Gewinderings. Sie richtet den Ring mittels Wendelförderer, Profilsensor, Linear-einheit und speziellem Greifer aus, bevor eine Servopresse den Ring sicher und präzise verpresst. Diese Automatisierung ersetzt die bisher manuelle, zeitaufwendige Arbeit und erlaubt eine nahtlose Integration in die Produktionslinie.

Die beiden Sondermaschinen von Staedler ermöglichen SIGG Switzerland Bottles AG eine effizientere und mitarbeiterfreundliche Produktion.

[REFERENZVIDEO ANSCHAUEN](#)



FACTS & FIGURES



Vollintegration in Produktionslinie



1440 Flaschen pro Stunde /
0.4 bis 1.5 l Flaschen



Geschwindigkeit der Lineareinheit
bis zu 1000mm/s



HOLDERHOF CIP-STATION SULGEN



Holderhof Produkte AG ist ein etabliertes Schweizer Familienunternehmen, das für höchste Qualität und Regionalität im Lebensmittelbereich steht. Mit innovativen Getränken, die sowohl in Hofläden, als auch in den Regalen internationaler Handelsketten zu finden sind, setzt Holderhof auf eine klare Vision: Rohstoffe aus verantwortungsvoller Produktion und eine Verarbeitung, die Natürlichkeit bewahrt. Ein bedeutender Anteil der Kräuter und Beeren stammt aus eigenem Bio-Anbau, während enge Partnerschaften mit Schweizer Bauernfamilien und ausgewählten internationalen Betrieben für weitere Rohstoffe sorgen – stets mit Fokus auf Nachhaltigkeit und Bioqualität.

Holderhof Produkte AG betreibt drei Produktionsstandorte mit modernster Ausstattung, darunter zwei aseptische PET-Abfüllanlagen, eine Glasflaschen- und eine Do-

senabfüllanlage. Rund 100 motivierte Mitarbeitende sorgen jährlich für die Produktion von über 70 Millionen Einheiten, die höchsten Qualitätsstandards entsprechen.

Staedler realisierte bei der Holderhof Produkte AG am Produktionsstandort in Sulgen eine CIP-Station. Dies beinhaltet zum Start des Projekts das Erstellen eines R&I Schemas (Rohrleitungs- und Instrumentenfließschema), das Erstellen der Geräteliste sowie des Elektroschemas, Bestellung der Sensoren, Bau des Schaltschranks, die elektrische Installation der Anlage, Programmierung der Software bis hin zur Inbetriebnahme und Übergabe der Anlage an den Kunden.

Doch was genau ist eine CIP-Station? Die CIP-Reinigung (Cleaning in Place) ist ein Prozess in der Lebensmittelindustrie, der für die Hygiene verantwortlich ist. Es ermöglicht eine Anlage gründlich zu reinigen, ohne dass Teile der Anlage demontiert werden müssen. Bei der CIP werden verschiedene Reinigungsflüssigkeiten durch die Anlage gespült, damit diese nach der Reinigung wieder produktionsbereit ist.



FACTS & FIGURES



Zwei CIP-Kreisläufe



60 verschiedene Reinigungen



Individuelle Rezeptverwaltung mit 5 Unterprogrammen pro Reinigung

kalt

alt

ANLAGEN- STEUERUNG

KÄSEREI THÖNEN



Die Geschichte der Käseerei Thönen begann 1996 mit Godi Thönen in der Gemeinde Wängi. Über die Jahre hinweg entwickelte sich das Unternehmen stetig weiter, begleitet von mehreren Umbauten und Erweiterungen. Im Jahr 2015 war klar, dass die Produktions- und Lagerkapazitäten ihre Grenzen erreicht hatten. So begann die Planung für einen modernen Neubau, die sechs Jahre in Anspruch nahm. Im August 2021 erfolgte der Spatenstich für die neue Käseerei Wängi, deren Bauzeit sich über rund zwei Jahre erstreckte.

Staedler erhielt die Aufgabe, die Gesamtanlagesteuerung zu programmieren und in Betrieb zu nehmen. Unsere langjährige Erfahrung floss in das Projekt ein und ermöglichte Verbesserungen in Funktion, Prozesssicherheit und Bedienbarkeit. Das Resultat der exzellenten Zusammenarbeit spricht

für sich: Bereits in der ersten Produktionswoche wurde Appenzeller Käse mit Bestnoten ausgezeichnet.

Ein Highlight des Projekts war der Einsatz modernster Technologie: Über 250 Ventile wurden mithilfe der fortschrittlichen IO-Link-Technologie gesteuert. Dazu installierten wir rund 50 IO-Link-Master und 32 Sensor-

verteiler, von denen die Signale auf einer S7-1517 Steuerung verarbeitet werden.

Dieses Konzept macht nicht nur die Installation zu einem echten Blickfang, sondern erleichtert auch die

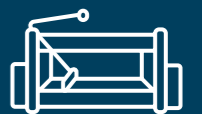
Wartung, indem potenzielle Störungen einfach identifiziert werden können. Für eine Käseerei dieser Größenordnung ist das ein Novum und unterstreicht die Zukunftsorientierung des neuen Produktionsbetriebs.



FACTS & FIGURES



20 Mio. Liter Milch pro Jahr von rund 50 regionalen Landwirten



Herstellung von 1080 Käseläiben pro Tag möglich



Käsekeller mit mehr als 70'000 Lagerplätzen





RÜCKBLICK FOOD- TRUCK

Ein sonniger Montag für das Staedler Team:
Am 21. Oktober wurde unser Team zum ersten Mal vom «fine food factory flawil»-Foodtruck verwöhnt. Nebst leckeren Burgern und Pommes stand der gemeinsame Genuss im Vordergrund – ein Moment der Wertschätzung für unsere Mitarbeitenden.



Der Foodtruck von 4-F wird uns nun einmal im Monat besuchen und nicht nur unser Team, sondern auch die umliegenden Unternehmen kulinarisch verwöhnen.



RÜCKBLICK LOOÄCKER GRÜMPELI



TRADITION UND TEAMGEIST BEIM 3. LOOÄCKER GRÜMPELI

Bei herrlichem Sommerwetter fand am 6. September 2024 das dritte Looäcker Grümpeli statt: Ein traditionsreiches Event, das Teams aus verschiedenen Unternehmen des Looäckerquartiers zusammenbringt. Im Vordergrund standen nebst dem sportlichen Wettkampf auch der gemeinsame Spass, das kollegiale Miteinander und der intensive Austausch zwischen den Teilnehmern der verschiedenen Unternehmen.



ADVATCON

THE DIGITAL CHEESE FACTORY

POWERED BY
ICUBE

« DIE APP ERMÖGLICHT ES MIR, ALLE VERGANGENEN UND AKTUELLEN PRODUKTIONS DATEN ZENTRALISIERT UND IN ECHTZEIT ÜBERALL BEI MILCO ZUGÄNGLICH ZU HABEN!

Cédric Brodard
Käsemeister



Die Digitalisierung ist nicht bloss ein vorübergehender Trend, sondern sie prägt die Zukunft nachhaltig – und macht auch vor dem Traditionshandwerk der Käsereien keinen Halt. Kalt, zusammen mit Staedler, unterstützt die Kunden dabei, ihre Käsereien in das digitale Zeitalter zu führen.

Dafür werden alle neuen Anlagen mit moderner Hardware ausgestattet, sodass die relevanten Daten direkt in der Steuerung erfasst und auf einer benutzerfreundlichen Webapplikation dargestellt werden können. Unsere Kunden erhalten dadurch – ob aus dem Büro oder unterwegs per Smartphone – einen direkten Einblick in die laufende Produktion.

Die Speicherung und Analyse der Daten über längere Zeiträume ermöglicht es, Wartungsbedarf frühzeitig zu erkennen. Dies trägt nicht nur zur Si-

cherung Ihrer Produktion bei, sondern hilft auch, Prozesse und Produktqualität kontinuierlich zu optimieren.

Zusätzlich werden die Daten laufend auf Korrelationen überwacht. Bei Abweichungen wird ein Alarm ausgelöst, der dem Betreiber unmittelbar per SMS auf sein Mobilgerät gesendet wird.

Mit dieser Lösung machen wir die Käsereien bereit für die digitale Zukunft. **Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich bei uns.**

FACTS & FIGURES



Überwachen der Produktion



Überprüfen der Qualität



Nachverfolgung der Auslastung
und des Verschleisses



Störungen werden via SMS
direkt an den Betreiber gesandt

RÜCKBLICK 15 JAHRE STAEDLER AUTOMATION AG



Im August feierte die Staedler Automation AG ihr 15-jähriges Bestehen. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden und ihren Partner/innen genossen wir einen unvergesslichen Tag bei strahlendem Sommerwetter auf dem Reithof der Familie Wagner.

Der Tag begann mit einer gemütlichen Kutschenfahrt zum Brunch, bei der viel gelacht wurde. Der Nachmittag stand ganz im Zeichen eines spielerischen Kräftermessens: Bei den Highland Games stellten sich unsere Teams in Disziplinen wie Baumstamm- und Axtwerfen spannenden Herausforderungen.

Den gelungenen Abschluss bildete ein gemeinsames BBQ, begleitet von kühlem Bier und guter Stimmung. Wir möchten an dieser Stelle allen Mitarbeitenden herzlich für ihr Engagement in den vergangenen Jahren danken. Gemeinsam haben wir die Erfolge von Staedler Automation AG möglich gemacht – auf viele weitere erfolgreiche Jahre!



VORSCHAU CHEESE- AFFAIR



Auch 2025 sind Staedler Automation AG und Kalt Maschinenbau AG wieder gemeinsam auf der CheeseAffair vertreten. Die nationale Plattform für Schweizer Käse öffnet am 3. und 4. Februar 2025 ihre Türen in Aarau.

Wir präsentieren Ihnen innovative Lösungen für die Automatisierung in der Käseproduktion. Gemeinsam mit unserem Partner Kalt Maschinenbau AG zeigen wir, wie modernste Technologie und jahrzehntelange Erfahrung zu effizienteren Prozessen und höchster Qualität in der Käseherstellung führen.

Wir freuen uns darauf, Sie in Aarau willkommen zu heissen und gemeinsam die Zukunft der Käseproduktion zu gestalten.

5 JAHRE

Seit 2019 bereichern Denis und Tim die Firma Staedler mit ihren Fachkenntnissen und ihrer Begeisterung für die Technik. Im Hardware Engineering Team sind sie ein wichtiger Bestandteil und haben grossen Anteil daran, dass die extern gefertigten Schaltschränke und die Elektroinstallationen effizient wie auch korrekt ausgeführt werden. Auch Nadja, die seit über fünf Jahren in der Administration tätig ist, trägt mit ihrer strukturierten Arbeitsweise massgeblich zum reibungslosen Ablauf im Hintergrund bei und unterstützt das gesamte Team.

Vielen Dank für eure grossartige Arbeit und das Engagement bei Staedler!



DENIS
BENZ

NADJA
HINDER

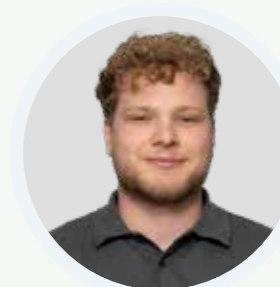
TIM
KELLER

WILLKOMMEN IM TEAM

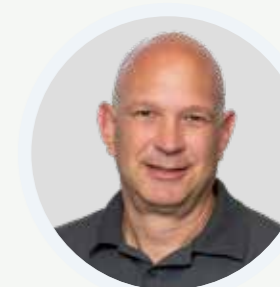
Wir freuen uns an dieser Stelle, unsere neuen Mitarbeitenden Andrea Goldinger, Dominik Inauen, Marco Gölz, Tobias Schmucker, Raphael Staedler, Philipp Mutti, Rafaela Portmann, Samuel Sutter und Micha Schaaf in unserem Team begrüessen zu dürfen. Sie alle kamen in der zweiten Jahreshälfte 2024 zu uns und sind bereits eine wertvolle Bereicherung.



Andrea Goldinger
Administration



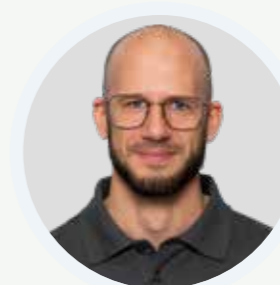
Dominik Inauen
Hardware-Engineering



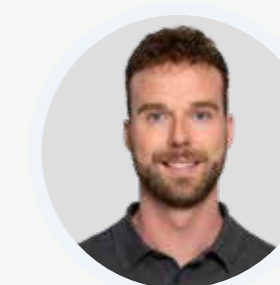
Marco Goelz
Leiter Sicherheitsabnahmen
und Schulungen



Micha Schaaf
Software-Engineer



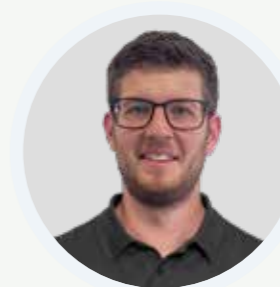
Philipp Mutti
Leiter Software-Team
Prozessautomation



Raphael Staedler
Konstruktion



Rafaela Portmann
Software-Engineering



Tobias Schmucker
Service-Engineer



Samuel Sutter
Automatiker

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

kalt

staedler

eurotandem

marinox