

staedler

Nr.6 / 2025

INSIGHTS



04 **MITARBEITENDE**

06 **RÜCKBLICK PROJEKTE**

12 **EVENTS**

14 **AKTUELLES**

18 **JUBILÄEN & NEUE TALENTE**

06
ROBOTERZELLE

08
**RETROFIT
ABFÜLLANLAGE
BM6**

10
**MARINOX
CK800
KOCHER**

12
FUSSBALL-GOLF

14
**Q.WIKI
TRANSPARENZ & EFFIZIENZ**

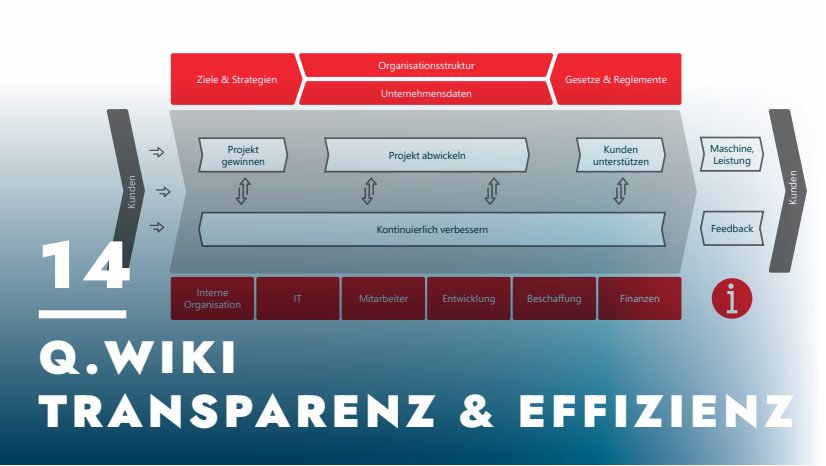
17
**CHEESEAFFAIR
GLUG & RIGA
2026**

staedler

Member of Advaton

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

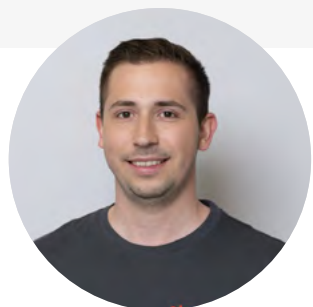
Dank Arbeiten in höchster Qualität und kontinuierlicher Weiterentwicklung wuchs Staedler in den letzten Jahren stetig. In unserem modernen Betriebsgebäude arbeiten wir höchst effizient: Die grosse Werkhalle mit Kran und Lager ermöglicht uns die Montage modernster Anlagen.





Bei Staedler sorgen derzeit 46 engagierte Mitarbeitende dafür, dass jedes Projekt gelingt. In «Staedler Insights» stellen wir regelmässig zwei von ihnen näher vor.

In dieser Ausgabe lernen Sie Denis Benz und Gregor Felder kennen. Denis ist seit Herbst 2019 Teil des Staedler-Teams. Ab dem 1. Januar übernimmt er die Leitung des Hardware-Engineering-Teams und bringt dabei seine langjährige Erfahrung und sein Engagement für technische Exzellenz ein. Gregor verstärkt seit Februar 2022 unseren Kundendienst. Mit seiner freundlichen Art und seinem ausgeprägten Serviceverständnis unterstützt er unsere Kundinnen und Kunden kompetent bei Fragen und Anliegen.



Denis Benz

Teamleiter
Hardware Engineering

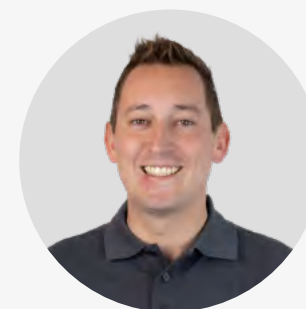
Wie bist du zu Staedler gekommen?

Nach meiner Ausbildung zum Elektroinstallateur zog es mich zunächst für mehrere Monate nach Australien. Zurück in der Schweiz war für mich klar: Ich wollte weg vom Bau und in die Industrie wechseln. 2019 entdeckte ich dann eine ausgeschriebe-

ne Stelle bei der Staedler Automation AG als Automatiker. Die Tätigkeiten passten perfekt zu meinen Interessen. So begann mein Weg bei Staedler.

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

Im Jahr 2023 konnte ich meine Wei-



Gregor Felder
Kundendienst

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

Ich bin in zwei Schiessvereinen aktiv und verbringe gerne Zeit auf dem Motorrad – sowohl auf der Strasse als auch offroad. Für mich ist das der perfekte Ausgleich zum Berufsalltag und eine gute Möglichkeit, den Kopf frei zu bekommen.

Wie bist du zu Staedler gekommen?

Mein Weg zu Staedler begann als Ferienjob – während meiner Vollzeitausbildung an der Techniker Schule Maschinenbau.

terbildung zum Techniker HF Systemtechnik erfolgreich abschliessen. Während der gesamten dreijährigen Ausbildung erhielt ich grosse Unterstützung von Staedler. Dies hat mir sehr viel bedeutet. Beruflich konnte ich mich vom Automatiker zum Hardwareplaner weiterentwickeln und dabei viele neue fachliche und organisatorische Fähigkeiten aufbauen.

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

Besonders stolz bin ich auf meine Rolle als Berufsbildner und den erfolgreichen Abschluss unseres ersten Lehrlings, Fabrice Mürner. Ebenso freue ich mich über die Einstellung unserer nächsten Lernenden, Nala Paganini (Start 2025) und Janis Lutz (Start 2026). In diesem Bereich arbeiten wir eng mit der Kalt Maschinenbau AG zusammen. Mein Ziel ist es, die Ausbildung unserer Lernenden weiter auszubauen, damit sie bei Staedler eine erstklassige Ausbildung geniessen können.

Wie würdest du die Unternehmenskultur bei Staedler beschreiben?

Die Atmosphäre bei Staedler ist sehr angenehm, locker, hilfsbereit und kollegial. Man unterstützt sich gegenseitig, wo man kann. Besonders die gemeinsamen Mitarbeitererevents wie der Skitag, die Quiznight oder der traditionelle Fondueplausch am letzten Freitag vor Weihnachten tragen zu diesem besonderen Zusammenhalt bei. Auch in unserem Hardware-Team („Glashaus-Team“) herrscht ein super Teamgeist. Das bereichert die Arbeit jeden Tag.

Welche Hobbys oder Interessen hast du, die deine Kolleginnen und Kollegen vielleicht überraschen würden?

In meiner Freizeit bin ich leidenschaftlicher Fussballspieler und seit mittlerweile 26 Jahren aktiv im Verein. Zurzeit spiele ich beim FC Staad in der 4. Liga. Neben dem Fussball gehe ich gerne ins Kino und reise so oft wie möglich. Am liebsten kombiniere ich beides. Fussballspiele in fremden Ländern zu besuchen, ist für mich das perfekte Reiseerlebnis.



Was war dein erster Eindruck von Staedler?

Zu dieser Zeit war Staedler noch in Zuzwil zuhause. Ich unterstützte das Team beim Verkabeln und Zusammenbau verschiedener Sondermaschinen. Das Team war kleiner als heute. Die Maschinen wurden an unterschiedlichen Standorten gebaut und in Betrieb genommen. Rückblickend war manches vielleicht etwas improvisiert, aber genau das machte den besonderen Charme aus. Die unkomplizierte und lösungsorientierte Arbeitsweise hat mich von Anfang an beeindruckt.

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

Ich konnte in vielen Bereichen dazulernen, besonders in der Lebensmittelproduktion. Auch programmiertechnisch habe ich spannende Einblicke gewonnen. Ein Feld, in dem ich mich sicher noch weiterentwickeln möchte.

Auf welches Projekt oder welche Aufgabe, bist du besonders stolz?

Nicht auf ein einzelnes Projekt, sondern auf das grosse Ganze: Wenn ich im privaten Umfeld erzähle, was wir bei Staedler machen, sind viele überrascht, wie vielseitig und innovativ das Unternehmen ist. Wir bedienen unterschiedlichste Branchen und Kundengruppen. Und das mit einem vergleichsweise kleinen, aber sehr engagierten Team. Darauf bin ich wirklich stolz.

Welchen Rat würdest du neuen Mitarbeitenden bei Staedler geben?

Zögert nicht, Fragen zu stellen oder um Hilfe zu bitten. Ganz gleich, ob es um alltägliche Dinge oder um Herausforderungen während einer Inbetriebnahme geht. Bei Staedler findet sich immer jemand, der bereit ist zu unterstützen. Genau das macht das Arbeiten hier so besonders.



EUGSTER / FRISMAG

ROBOTERZELLE

Die Eugster / Frismag AG ist ein international tätiges Schweizer Familienunternehmen mit Hauptsitz in Amriswil im Kanton Thurgau. Seit der Gründung 1976 entwickelte sich das Unternehmen zu einem der weltweit führenden OEM-Hersteller von Kaffeemaschinen. Es entwickelt und produziert jährlich mehrere Millionen Geräte für namhafte Marken weltweit. Mit eigenen Produktionsstandorten in der Schweiz, Portugal und China sowie rund 3'600 Mitarbeitenden deckt Eugster / Frismag die gesamte Wertschöpfungskette von der Entwicklung über die Serienfertigung bis zum After-Sales-Service ab.

Im Rahmen der ersten partnerschaftlichen Zusammenarbeit entwickelte, konstruierte und installierte Staedler eine massgeschneiderte Gebinde-Palettieranlage für die Eugster / Frismag AG. Ziel des Projekts war die Realisierung einer automatisierten Lösung zur Palettierung von Gebinden.

Sie wurde optimal an die beengten Platzverhältnisse angepasst und bietet gleichzeitig eine effiziente Unterstützung des logistischen Ablaufs.

Die Anlage stapelt Gebinde im Format 600x400mm auf Paletten, die von einer Rollenbahn zugeführt werden. Sobald eine Palette vollständig

beladen ist, erfolgt eine visuelle Meldung an die Logistik. Die Anlage beginnt dann automatisch mit der Beladung des zweiten Palettenplatzes. Dadurch entsteht maximale Automatiezeit auf minimalem Raum – eine smarte Lösung für eine effiziente In- und Logistik unter anspruchsvollen Bedingungen.

Ein zentraler Erfolgsfaktor war die enge und konstruktive Kommunikation mit dem Kunden, welche es ermöglichte, flexibel auf Anforderungen einzugehen und praxisorientierte

Lösungen umzusetzen. Erfolgreich realisiert wurde das Projekt innerhalb von rund sechs Monaten von der ersten Konzeptphase bis zur betriebsbereiten Installation.

Die neue Anlage trägt wesentlich zur Entlastung der internen Logistik bei und schafft zusätzliche Kapazitäten für weiterführende Arbeitsschritte. Durch die Automatisierung werden nicht nur Prozesse effizienter gestaltet, sondern auch personelle Ressourcen gezielt ergänzt und entlastet.

FACTS & FIGURES



End of Line Lösung auf 8m2

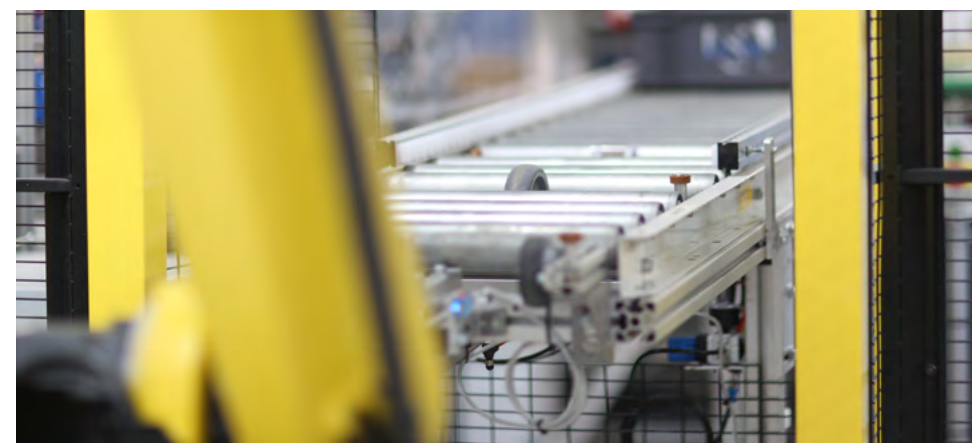


Zwei Palettenstellplätze



Frei konfigurierbare Stapelhöhe

E.F.
EUGSTER / FRISMAG



RETROFIT ABFÜLLANLAGE BM6 MOLKEREI BIEDERMANN



Die aus der Ostschweiz stammende Molkerei Biedermann hat sich als Bio-Pionier etabliert: Bereits 1989 erwarb sie als erste Molkerei in der Schweiz die Lizenz zur Verarbeitung von Bio-Milch. Heute verarbeitet sie Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch aus einem eng begrenzten Sammelgebiet und produziert zusätzlich vegane Bio-Produkte unter der Marke „Biedermann Bio VEGAN“. In ihrem Handeln stehen Qualität, Nachhaltigkeit und regionale Verantwortung im Zentrum. Heute gehört das Unternehmen in die Emmi Group.

Staedler durfte für die Molkerei Biedermann einen umfassenden Retrofit der Abfüllmaschine BM6 realisieren. Dabei wurden die gesamte Steuerung, die Software sowie ein grosser Teil der elektrischen Komponenten modernisiert

und auf den neuesten Stand gebracht.

Die Anlage ermöglicht das Abfüllen unterschiedlich grosser PET- und HDPE-Flaschen mit Milch, Rahm oder Proteindrinks. Sie besteht aus

mehreren Stationen: vom Flaschen-einlass über Sterilisierung, Abfüllung und Deckelmontage bis hin zum Flaschenauslass. Eine Hauptkette verbindet die einzelnen Stationen und transportiert die Flaschen präzise durch den Prozess. Je nach Produkt erreicht die Maschine eine Leistung von bis zu 3'600 Flaschen pro Stunde.

Der Umbau konnte innerhalb von nur drei Wochen abgeschlossen werden, inklusive einer 5/24h-Pro-

duktionsbegleitung. Dank des grossen Engagements aller Beteiligten, sowohl seitens Staedler als auch der Molkerei Biedermann, wurde das Projekt termingerecht und erfolgreich umgesetzt.



FACTS & FIGURES



11 Servoantriebe S210



Flaschenformate 0.33 – 1l



Bis 3'600 Flaschen/Stunde



MARINOX CK800 KOCHER

MINNIG METZGEREI AG

Die Minnig Metzgerei AG steht seit 1961 für echtes Schweizer Metzgerhandwerk und höchste Qualität im Zürcher Oberland. Mit Leidenschaft und Sorgfalt werden hier Fleisch- und Wurstspezialitäten nach traditionellen Rezepten hergestellt. Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit stehen dabei im Mittelpunkt. Durch die Verbindung von handwerklicher Tradition und moderner Produktion entstehen Produkte mit unverwechselbarem Charakter und authentischem Geschmack.

Um die Produktion weiter zu optimieren, hat das Unternehmen kürzlich einen Marinox CK800 Kocher angeschafft, der für die Herstellung von Spätzle und Bratkügel eingesetzt wird.

Dem Kauf ging ein Referenzbesuch im Allgäu voraus, bei dem die Leistungsfähigkeit der Anlage überzeugte. Aufgrund der engen räumlichen Gegebenheiten in der Produktion musste die Kochanlage individuell angepasst werden: Der Schaltschrank

wurde im Technikgeschoss installiert, während das Bedienpanel platzsparend an der Wand montiert wurde.

Dank der hervorragenden Zusammenarbeit zwischen Minnig und Stedler konnte die gesamte Anlage innerhalb von nur zwei Tagen installiert und in Betrieb genommen werden. Heute produziert Minnig mit dem neuen Kocher mehrmals pro Woche und profitiert von einer deutlich hö-

heren Produktqualität sowie einer verkürzten Produktionszeit.

Die intelligente Steuerung sorgt zudem dafür, dass die Anlage bereits betriebsbereit ist, wenn die Mitarbeitenden ihre Arbeit am Morgen aufnehmen. So geht keine wertvolle Zeit verloren. Ein weiterer Schritt Richtung Effizienz und Zukunftsfähigkeit bei der Minnig Metzgerei.



FACTS & FIGURES



Spätzli und Bratkügel auf derselben Anlage



Einfache Bedienung



Konstantbleibende Produktqualität

FUSSBALL-GOLF

TECHNIK, TAKTIK UND JEDE MENGE SPASS

Nachdem unser fussballbegeistertes Team im letzten Jahr wetterbedingt auf den Anlass hatte verzichten müssen, stand dem Mitarbeitererevent dieses Jahr endlich nichts mehr im Weg. Alle waren bereit zu zeigen, dass sie nicht nur in der Kaffeepause oder beim Feierabendbier das Zeug zum Fussballprofi haben.

Kurz vor den Sommerferien machten wir uns auf nach Müllheim zur Fussballgolfanlage. Nach dem Aufwärmen und einigen Zielübungen ging's los: In mehreren Gruppen spielten wir die 18 Bahnen der Anlage. Wie beim echten Golf war das Ziel, den Ball mit möglichst wenigen Schüssen ins Loch zu bringen.



Auf jeder Bahn half ein Plan, die besten Wege um die Hindernisse herum zu finden.

Als alle Bälle sicher im 18. Loch gelandet waren, folgte die grosse Auswertung. Die ersten beiden Plätze gingen, wenig überraschend, an erfahrene Senioren-Fussballer, die ihr Können eindrucksvoll unter Beweis stellten. Manche hatten sich etwas zu viel vorgenommen, andere überraschten mit starken Leistungen und mischten vorne mit.



Zum Abschluss liessen wir uns im Restaurant Friedberg in Amlikon feine Pouletflügeli und Chnuspierli schmecken und stiessen auf einen rundum gelungenen Abend an.



KLUGE KÖPFE, HEISSE DUELLE

2. STAEDLER QUIZ NIGHT

Die zweite Staedler Quiznight organisierte dieses Mal der Sieger der letzten Ausgabe «Quiztiano Ronaldo». Viele Klassiker blieben, doch es gab auch spannende Neuerungen: einen Countdown bei jeder Frage und zwei Joker, die für ordentlich Wirbel sorgten.

Mit dem Dieb-Joker konnten Teams Punkte klauen, der Doppel-Joker verdoppelte einmalig den eigenen Gewinn. Besonders der Dieb-Joker war der Publikumsliebbling – kaum gestartet, flogen die Punkte schon quer durchs Feld.

Nicht ganz ohne Drama: Einige Spieler liessen den nötigen Respekt vermissen, worauf die Quizmaster kurzerhand Punktabzüge verteilten. Fairness muss schliesslich sein.

Am Ende setzte sich das Team «Ojee» in allen fünf Kategorien durch und krönte sich zum neuen «Best Quiz-Team of Staedler». Die Organisation der nächsten Quiznight wurde per Los an ein anderes Team übergeben.



Wir sagen: Herzliche Gratulation und freuen uns schon jetzt auf Runde drei mit neuen Ideen, neuem Elan und vielleicht wieder ein paar geklauten Punkten!



Kennen Sie die Antworten zu unseren Quiz-Fragen?

- 1) Was ist das grösste Organ im menschlichen Körper?
- 2) Wie lange ist die chinesische Mauer?
- 3) Wie viele Grand Slam hat Roger Federer gewonnen?
- 4) Welcher Künstler schaffte es als einziger mit einem rein deutschsprachigen Song an die Spitze der US-Charts?

Magazin um 180° drehen, um die Antworten zu sehen.



Q.WIKI

TRANSPARENZ UND EFFIZIENZ IM STAEDLER PROZESSMANAGEMENT



In den vergangenen Monaten hat Staedler mit Q.wiki alle internen Prozesse und Arbeitsschritte systematisch dokumentiert. Ziel dieser Initiative ist es, Wissen zentral zu bündeln, Prozesse transparent zu gestalten und einheitliche Arbeitsweisen über alle Bereiche hinweg zu etablieren. So stellen wir sicher, dass alle Mitarbeitenden jederzeit auf aktuelle Informationen zugreifen können und dass wir als Unternehmen noch effizienter, agiler und zukunftsorientierter arbeiten.

Q.wiki ist eine moderne Softwarelösung für Prozess- und Wissensmanagement. Sie vereint Dokumentation, Zusammenarbeit und kontinuierliche Verbesserung in einem zentralen System. Ähnlich wie ein interaktives internes Wiki ermöglicht Q.wiki, Inhalte gemeinsam zu erstellen, aktuell zu halten und für alle Mitarbeitenden zugänglich zu machen.

Durch die Einführung von Q.wiki stärkt Staedler:

- Transparenz über Abläufe, Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten
- Effizienz durch schnellen Zugriff auf relevantes Wissen
- Konsistenz in Prozessen und Standards
- Zusammenarbeit über Abteilungsgrenzen hinweg
- Qualität durch kontinuierliche Aktualisierung und Verbesserung

Damit schafft Staedler die Basis für eine offene, vernetzte und nachhaltige Unternehmenskultur, in der Qualität, Transparenz und Effizienz im Mittelpunkt stehen.

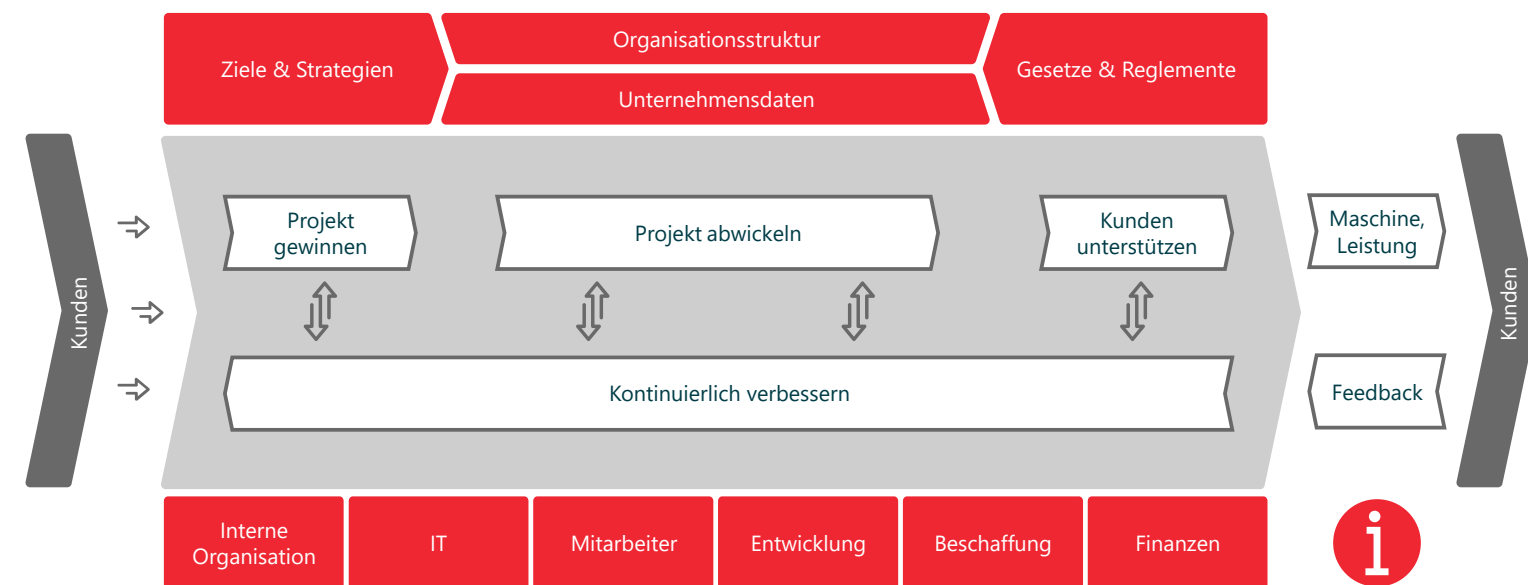


Abbildung Hauptprozess

RÜCKBLICK SINDEX BERN & FOODTECH ATHEN 2025

Im Bereich der Automation präsentierte sich Staedler an der **SINDEX in Bern** einem breiten Fachpublikum. Dabei ergaben sich zahlreiche anregende Gespräche sowohl mit bestehenden als auch mit potenziellen neuen Geschäftspartnern. Die Erfrischung „Staedler Bräu“ gab es unter anderem durch unsere Roboterzelle.

Gemeinsam mit der **Kalt Maschinenbau AG** stellte sich Staedler im November an der **FoodTech in Athen** dem griechischen Publikum aus der Lebensmittelindustrie vor. Auch dort konnten wir viele spannende Kontakte knüpfen und wertvolle Gespräche führen.

Wir danken allen Besuchern beider Messen herzlich für ihr Interesse und den bereichernden Austausch.



Das Staedler-Team an der SINDEX 2025 in Bern.
v.l.n.r Sandro Braun, Lars Siegwart, Marco Götz, Reto Emmenegger



Gemeinsamer Auftritt von Kalt und Staedler an der FOODTECH 2025 in Athen.
v.l.n.r Sandro Braun, Josef Rau, Marko Panou

AUSBLICK CHEESEAFFAIR, GLUG & RIGA 2026

Staedler ist auch nächstes Jahr gemeinsam mit der Kalt Maschinenbau AG an der **CHEESEAFFAIR** in Aarau vertreten. Bei dieser Fachmesse dreht sich alles um den Schweizer Käse. Produzenten, Händler und Gastronomen treffen aufeinander, um neue Produkte zu entdecken, sich auszutauschen und aktuelle Branchentrends zu erleben. Neben Käseverkostungen bietet die Messe auch spannende Einblicke in Themen wie Verpackung, Logistik, Vermarktung und Weiterbildung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Im Anschluss an die Messe findet die **GLUG** statt, eine zweitägige Fachmesse für die Getränke- und Brauindustrie. Hier kommen Hersteller, Händler und Dienstleister aus allen Bereichen der Wertschöpfungskette zusammen. Das Angebot reicht von Rohstoffen über Produktion und Abfüllung bis hin zu Verpackung, Logistik und Vertrieb.

Im Mai 2026 trifft sich an der riga in der Eishalle Uzwil das lokale Gewerbe aus Oberuzwil, Uzwil und Oberbüren. Staedler präsentiert sich dort der regionalen Bevölkerung und freut sich auf viele spannende Begegnungen.

Wir freuen uns bei allen Events auf zahlreiche Besuche und interessante Gespräche.



EVENTS IM ÜBERBLICK

CHEESEAFFAIR
Aarau, 2. & 3. Februar 2026
Stand 335

GLUG
Aarau, 5. & 6. Februar 2026
Stand 335

riga
Uzwil, 28. – 31. Mai 2026
Stand A23

5

JAHRE JUBILÄUM & EIN HERZLICHES DANKESCHÖN!

Wir gratulieren und bedanken uns herzlich bei **Adrian Steiner, Michael Ruckstuhl, Lars Siegwart und Sandro Braun**, die unser Team nun schon seit über fünf Jahren bereichern.

Adrian Steiner stiess im August 2020 als Software-Engineer zum Team. Seitdem betreut er weltweit Kunden, bei denen unter anderem spezielles Wissen über Prozesse in Molkereien und Käsereien benötigt wird. Kunden sowie Teammitglieder schätzen seine Spezialkenntnisse sehr.

Michael Ruckstuhl und Sandro Braun begleiten Staedler seit Oktober 2020. Michael startete als Software-Entwickler für Maschinen bei Staedler und leitet heute das Team Software-Engineering-Maschinen bei Staedler.

Sandro Braun kam zum Team Staedler mit seiner internationalen Erfahrung im Lebensmittelbereich als Verkäufer für unsere MARINOX Kochanlagen. Heute leitet er den Verkauf der Staedler Automation.

Lars Siegwart stiess im November 2018 erstmals zu uns in der mechanischen Entwicklung. Zurück nach einer Pause von 2020 bis Juni 2022 unterstützt er uns heute als Teamleiter in der Projektleitung und im Verkauf. Mit seinem technischen Know-how und seiner lösungsorientierten Art leistet er einen wichtigen Beitrag zum Erfolg grosser Projekte und zur Entwicklung neuer Kundenlösungen.

Vielen Dank für euren grossartigen Einsatz, eure Treue und eure Leidenschaft bei Staedler!



**ADRIAN
STEINER**

**MICHAEL
RUCKSTUHL**

**SANDRO
BRAUN**

**LARS
SIEGWART**

WILLKOMMEN IM TEAM

Das Staedler-Team heisst **Simon Meile, Reto Emmenegger, Nala Paganini, Dominik Lüthi, Patrick Meile und Nils Stocker** herzlich willkommen.

Simon Meile verstärkt unser Hardware-Engineering-Team seit dem 1. Juni 2025 als Automatiker und bringt frischen Schwung in die Werkstatt. Mit seiner präzisen Arbeitsweise sorgt er dafür, dass jedes Detail sitzt.

Seit dem 1. Juli 2025 unterstützt Reto Emmenegger unseren Verkauf mit viel Engagement, Erfahrung und einem feinen Gespür für Kundenbedürfnisse. Er begleitet unsere Kunden bei der Entwicklung passender Lösungen.

Seit dem 1. August 2025 ist Nala Paganini Teil des Staedler-Teams. Er absolviert bei uns seine vierjährige Lehre als Automatiker und sammelt erste praktische Erfahrungen in der Technik.

Zusätzliche Unterstützung erhielt Staedler am 1. September 2025 in der Softwareentwicklung durch Dominik Lüthi. Er betreut unsere Kunden im Bereich Maschinensteuerungen und sorgt für reibungslose Abläufe.

Patrick Meile ist seit dem 1. Oktober 2025 neu als Service-Techniker im Einsatz und stellt sicher, dass unsere Anlagen zuverlässig laufen. Mit seiner Erfahrung packt er Herausforderungen direkt und lösungsorientiert an.

Nils Stocker ergänzt seit dem 1. November 2025 das Team der Automatiker. Er bringt frische Ideen und viel Begeisterung für Technik mit. Seine Motivation und sein Engagement machen ihn zu einer wertvollen Verstärkung.

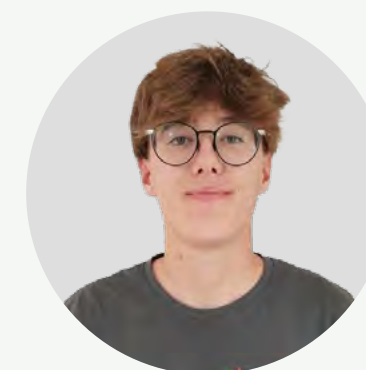
Wir freuen uns, dass ihr Teil des Staedler-Teams seid und auf spannende gemeinsame Projekte!



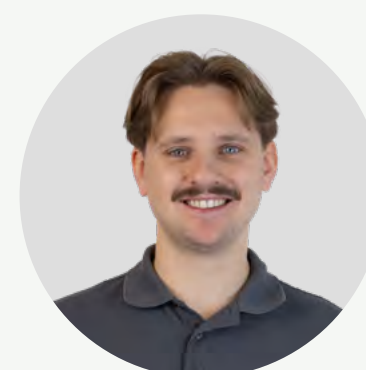
Simon Meile
Automatiker



Reto Emmenegger
Verkauf



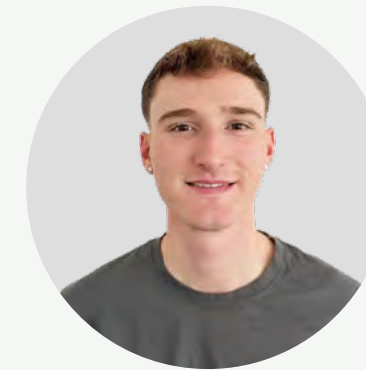
Nala Paganini
Lernender Automatiker



Dominik Lüthi
Software-Entwickler



Patrick Meile
Service-Techniker



Nils Stocker
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.

AUTOMATION, DIE BEGEISTERT.

Professionell – Innovativ – Kundennah

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