

staedler

Nr.7 / 2026

INSIGHTS



- 04** **MITARBEITENDE**
- 06** **RÜCKBLICK PROJEKTE**
- 12** **EVENTS**
- 14** **AKTUELLES**
- 18** **JUBILÄEN & NEUE TALENTE**



06
GEBINDEPALETTIERUNG



08
**RETROFIT
KAPSELANLAGE**



10
**KONTINUIERLICHE
KOCHLINIE**



12
SKITAG



14
**SICHERHEITSABNAHMEN &
CE-BERATUNG**



17
CHICOREE BIENNALE

staedler

Member of Advaton

Staedler unterstützt Unternehmen in der Industrie-, Lebensmittel- und Getränkebranche dabei, die Effizienz in der Produktion und Logistik zu verbessern.

Wir sind spezialisiert auf Maschinenbau, Prozessautomation und mobile Robotik.



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 **Philipp Mutti** und **Raphael Städler** kennen. Philipp Mutti ist seit dem 1. Oktober 2024 als Teamleiter Software im Einsatz und bringt Struktur sowie neue Impulse in die Weiterentwicklung unserer Lösungen. Mit seiner Führungserfahrung unterstützt er das Team dabei, Projekte effizient und zielgerichtet umzusetzen. Raphael Städler verstärkt seit dem 1. Oktober 2024 das Team Konstruktion im Bereich Mechanical Engineering. Mit seinem technischen Verständnis trägt er dazu bei, innovative Anlagenlösungen praxisnah zu entwickeln und umzusetzen.

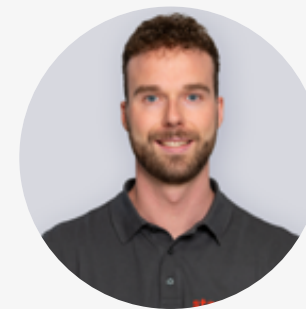


Philipp Mutti
Teamleiter
Software Engineering

Wie bist du zu Staedler gekommen?

Nach vielen Jahren Softwareentwicklung im Prototypenbau für Elektrofahrzeuge und -schiffe wollte ich etwas Neues ausprobieren und bin dabei auf die Automatisierung von Industrieanlagen gestossen. Dass ich

von Batterien und Antrieben zu Milch, Käse und Prozessen gekommen bin, war schlussendlich ein Glückstreffer für mich. Bei Staedler haben mich die Firmengrösse und die Projekte überzeugt. Auch die Chance, ohne Siemens-Vorkenntnisse einsteigen zu dürfen, habe ich geschätzt.



Raphael Städler
Mechanical Engineer

Wie bist du zu Staedler gekommen?

Vor Staedler habe ich sechs Jahre bei einem Ingenieurbüro gearbeitet. Die Arbeit war sehr abwechslungsreich, da ich viele Firmen in der Entwicklung begleiten durfte und spannende Projekte hatte. Zuletzt durfte ich mich drei Jahre im Gebiet der Optomechanik vertiefen und für militärische Zwecke Nachtsichtgeräte entwickeln. Weil mir der Zusammenhalt innerhalb der Firma gefehlt hatte, wollte ich eine neue berufliche Herausforderung. Nach kurzer Suche bin ich schliesslich bei Staedler Automation gelandet.

Was war dein erster Eindruck von Staedler?

Mein erster Eindruck war, dass das Team überraschend jung ist. Hier war ich nicht mehr der Jüngste. Ich wurde schnell ins Geschehen geworfen (im positiven Sinn) und hatte von Anfang an genug zu tun. Die Kommunikation ist offen und ehrlich. Das Wichtigste: Man arbeitet zusammen, nicht gegeneinander.

Welche Fähigkeiten oder Kenntnisse hast du bei Staedler erworben?

Ich habe mich hier ziemlich tief in die Siemens-Welt eingearbeitet. Das war komplett neu für mich. Ausserdem habe ich gelernt, Software anders zu schreiben, so dass sie im Team einheitlich und nachvollziehbar ist. Und mit der Rolle als Teamleiter ist auch einiges dazugekommen. Es ist extrem spannend, Projekte und damit verbundene Aufgaben mit meinem vielgestaltigen Team bearbeiten zu dürfen.

Auf welches Projekt oder welche Aufgabe bist du besonders stolz?

Die grosse Änderung beim Milchpasteur bei Woerle war sicher ein

Highlight. Am Anfang dachte ich: Wie soll ich diese ganzen Spezialfälle überhaupt durchschauen? Mit der Zeit hat sich alles sortiert und am Schluss hat es richtig Spass gemacht. Vor allem, wenn man sieht, was dabei rauskommt: mehr Effizienz und die Einsparung mehrerer tausend Liter Wasser pro Tag. Das ist schon sehr zufriedenstellend.

Welche Hobbys oder Interessen hast du?

Ich bin ein Bewegungsmensch und verbringe meine freien Tage gerne in der Natur. Mich in den Bergen aufzuhalten, gibt mir wahnsinnig viel – egal, zu welcher Jahreszeit. Indem ich den Alltag wortwörtlich unter/hinter mir lasse, kann ich am besten abschalten. Ein etwas anderes Hobby ist der Oldtimer unserer Familie: ein Volvo Amazon 123 GT. Zusammen mit meinem Vater und meinem Bruder kümmere ich mich darum. Das Auto ist fast 60 Jahre alt, hat schon einiges erlebt und braucht entsprechend auch immer wieder etwas Aufmerksamkeit.



Was war dein erster Eindruck von Staedler?

Da ich vorher viel in grösseren Betrieben gearbeitet hatte, war ich bei Staedler kurz überfordert. Von der Konstruktion über die Angebotsbeschaffung bis hin zur Bestellung und Montage ist man bei Staedler überall involviert. Das kannte ich vorher so nicht, da es für all dies spezialisierte Abteilungen gab. Inzwischen ist gerade diese Abwechslung das, was ich bei Staedler am spannendsten finde.

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

Anlagenbau war für mich nicht komplett neu, in Kombination mit Robotern jedoch schon. Zudem war ich nicht sehr versiert mit Pneumatik und unserem jetzigen CAD-Programm. Doch mit der Hilfe von meinem Team, lernte ich schnell, mit all diesen Dingen umzugehen.

Auf welches Projekt oder welche Aufgabe bist du besonders stolz?

TRITON war mein erstes Projekt bei Staedler – darauf bin ich sehr stolz.

Von der Idee bis hin zum glücklichen Gesicht des Kunden benötigte es viele Überlegungen und etwas Zeit. Ich finde, wir haben hier eine coole Anlage geschaffen.

Was hat dich bei deinem Start bei Staedler am meisten überrascht?

Dass so eine kleine Firma so grosse und coole Projekte auf die Beine stellt. Zudem wurde ich von der ersten Sekunde weg voll ins Geschehen eingebunden. Das ist nicht selbstverständlich.

Was machst du gerne in deiner Freizeit?

Ich verbringe meine Zeit am liebsten in der Natur und in der Luft. Am schönsten ist es, nach einem anstrengenden Tag auf einen Berg zu kraxeln und mit dem Gleitschirm in den Sonnenuntergang zu fliegen.



COOP

GEBINDEPALETTIERUNG

Am Standort Schafisheim steht das grösste und modernste Logistikzentrum von Coop. An diesem Standort befindet sich eine Grossbäckerei und -Konditorei, die nationale Tiefkühl-Verteilzentrale und eine regionale Verteilzentrale. Rund 400 Verkaufsstellen, was rund 40% aller Coop-Supermärkte ausmacht, werden von Schafisheim aus beliefert.

Die Grossbäckerei und -Konditorei ist die grösste der Schweiz, worin pro Jahr 60'000 Tonnen Brot und Backwaren auf über 23 Produktionslinien verarbeitet werden.

Für die Produktionslinie von Wähen und Kuchen konnte Staedler eine Palettier-Anlage liefern.

Die Wähen und Kuchen werden, je nach Produkt, für die Distribution in zwei unterschiedliche Gebinde abgepackt. Die Gebinde-Zuführung in die Palettier-Anlage wurde über ein getaktetes Zuführband realisiert.

Die mit einem 6-Achs-Roboter ausgestattete Anlage ist in der Lage, unterschiedliche Gebindetypen, je nach

Produkt auf zwei Palettenplätzen, mehrere Lagen hoch automatisiert zu stapeln. Um die beiden unterschiedlichen Gebinde-Grössen ohne Formatumstellung zu handeln, wurde ein Kombi-Greifer entwickelt.

Um diese Vorgabe prozessstabil umzusetzen, werden auf dem Zuführband jeweils zwei C1-Gebinde einzeln, aufgestaut und anschliessend paarweise mit dem Robotergreifer gegriffen und palettiert.

Dank der engen und guten Zusammenarbeit mit Coop sowie dem hervorragenden Einsatz aller am Projekt beteiligten Personen konnten Montage, Installation und Inbetriebnahme vor Ort bei laufendem Produktionsbetrieb schnell und effizient umgesetzt werden. Dadurch wurde das

Projekt nicht nur erfolgreich, sondern sogar vor dem geplanten Termin abgeschlossen.



FACTS & FIGURES



600 Gebinde pro Stunde



Keine Formatumstellung nötig



Inbetriebnahme der Anlage
in unter 5 Tagen



RETROFIT KAPSELANLAGE

GELPELL

Die Gelpell AG aus Gähwil (SG) steht für Schweizer Präzision und Innovation in der Herstellung von Nahrungsergänzungsmitteln. Als spezialisierter CDMO Partner (Contract Development and Manufacturing Organization) begleitet das Unternehmen seine Kunden von der ersten Produktidee über die Entwicklung und Herstellung bis hin zur Verpackung und Markteinführung. Mit modernster Technologie, fundiertem Fachwissen und einem kompromisslosen Qualitätsanspruch schafft Gelpell die Basis für hochwertige und erfolgreiche Produkte im internationalen Markt.

Damit bestehende Kapselanlagen auch künftig zuverlässig, flexibel und effizient betrieben werden können, durfte Staedler im Rahmen eines Retrofits die komplette Steuerungs-, Bedien- und Antriebstechnik einer Anlage erneuern.

Im Zentrum des Projekts stand die Modernisierung der Bedien- und Visualisierungsebene. Neu kommt ein SIMATIC HMI MTP1200 Unified Comfort PRO mit PROFIsafe-Extension-Unit zum Einsatz. Die Bedienung wurde

übersichtlich aufgebaut und unterstützt das Anlagenpersonal mit klaren Abläufen, Trendaufzeichnung, Alarmarchivierung und einer Benutzerverwaltung mit abgestuften Rollen.

Ein besonderer Mehrwert ist die neue Rezeptverwaltung: Produktions- und Trocknungsparameter werden datensatzbasiert verwaltet und in einer geführten Einrichterroutine geladen. Rezepte können exportiert, extern bearbeitet und wieder importiert werden. Das sorgt für reproduzierbare

Einstellungen, weniger manuelle Eingaben und mehr Flexibilität bei unterschiedlichen Produkten.

Auch steuerungsseitig wurde die Anlage auf den aktuellen Stand gebracht: Eine fehlersichere SIMATIC CPU 1512SP F-1 PN mit ET 200SP-Peripherie bildet das neue Herz der Anlage. Der Sicherheitskreis ist durchgängig fehlersicher umgesetzt, die Antriebe sind über Profinet angebunden und die Fernwartung erfolgt über einen eWON-Router.

Mit dem Retrofit ist die Kapselanlage nun steuerungstechnisch auf dem aktuellen Siemens-TIA-Portal-Standard. Für Gelpell bedeutet das: bessere Wartbarkeit, höhere Zukunftssicherheit, Fernwartungsfähigkeit und eine flexible Umstellung auf verschiedene Produkte. Ein gelungenes Beispiel dafür, wie bestehende Anlagen mit gezielter Modernisierung nachhaltig fit für die Zukunft gemacht werden können.



VORHER

NACHHER



FACTS & FIGURES



Flexible Produktwahl



Fehlersicherer Sicherheitskreis



Neue Rezeptverwaltung
mit Im-/Export



MARINOX CK800 KOCHER

MENU AND MORE AG

menuandmore kocht seit über zwanzig Jahren für Kinder und Jugendliche an Mittagstischen in der Deutschschweiz. Das Unternehmen verbindet eine lange soziale Tradition mit modernen Produktionsprozessen und einem klaren Fokus auf Qualität, Verantwortung und Effizienz. Mit gesunden, kindergerechten Menüs sowie einer konsequent nachhaltigen Ausrichtung entlang der gesamten Wertschöpfungskette zählt das Unternehmen heute zu den etablierten Anbietern im Bereich Kinder- und Jugendverpflegung. Der neue, fossilfrei betriebene Firmensitz in Spreitenbach unterstreicht den Anspruch, Ernährung und Nachhaltigkeit zukunftsorientiert zu verbinden.

menuandmore

Bei menuandmore konnte Staedler eine Kochlinie mit integrierter Kühlung und Vibrationsförderer erfolgreich in Betrieb nehmen. Die Beschickung der Anlage erfolgt flexibel über eine Spätzlemaschine oder ein Eingabeband. So lassen sich unterschiedliche Produktarten wie trockene Teigwaren,

frische Spätzle oder Gemüse schonend und kontinuierlich verarbeiten.

Die Anlage ist darauf ausgelegt, eine gleichbleibend hohe Produktqualität sicherzustellen und die Prozesse zuverlässig zu reproduzieren. Eine automatisierte Salzdosierung ermöglicht

es, die Würzung gezielt und nur dort einzusetzen, wo sie tatsächlich erforderlich ist – abgestimmt auf Produkt und Rezeptur.

Besonderes Augenmerk lag auf der optimalen Einbindung der Kochlinie in die neue Produktionsumgebung. Die Entwicklung des Layouts erfolgte in engem Austausch mit menuandmore und orientierte sich konsequent an klaren Abläufen, guter Zugänglichkeit

und einer vorausschauenden Produktionsplanung. Das Ergebnis ist eine partnerschaftlich umgesetzte Lösung, die hohe Qualität mit effizienten, gut planbaren Prozessen verbindet.

FACTS & FIGURES



Spätzli und Gemüse auf derselben Anlage



Einfache Bedienung



Konstant bleibende Produktequalität



SKITAG AROSA

TEAMSPIRIT IN DEN BERGEN

Auch in diesem Jahr durfte unser gemeinsamer Skitag nicht fehlen. Im März führte uns der erste Teamevent des Jahres in die winterliche Bergwelt von Arosa – bei besten Bedingungen und strahlendem Sonnenschein.

Mit viel Vorfreude machte sich das Staedler-Team frühmorgens auf den Weg. Kaum angekommen, standen die ersten bereits auf den Skiern und genossen die hervorragend präparierten Pisten. Ob sportlich auf der Abfahrt oder gemütlich unterwegs – für alle war etwas dabei.

Über die Mittagsstunden traf man sich auf der Sonnenterrasse, tauschte sich aus und tankte neue Energie für den Nachmittag. Während einige danach nochmals die Pisten nutzten, zog es andere bereits ins gemütliche Beisammensein. Spätestens am späten Nachmittag traf sich das gesamte Team wieder – mit müden Beinen, frischer Bergluft im Gesicht und einem Lächeln.

Solche gemeinsamen Erlebnisse stärken nicht nur den Teamzusammenhalt, sondern schaffen auch Raum für neue Gespräche abseits des Arbeitsalltags. Der Skitag in Arosa bleibt uns in bester Erinnerung – und wir freuen uns bereits auf den nächsten Anlass im kommenden Jahr.



KÜHLE GETRÄNKE, HEISSE SPEISEN GRILLABENDE SIEMENS / ADVATON

Der Juni stand ganz im Zeichen geselliger Grillabende: Gleich zweimal durften wir Gastgeber sein – einmal für unseren Partner Siemens und einmal für die Kalt Maschinenbau AG, die ebenfalls zur Advaton FoodTec Group gehört.

Gemeinsam mit unserem Partner Siemens verbrachten wir einen gemütlichen Sommerabend bei uns in Henau. In entspannter Atmosphäre standen der persönliche Austausch, gute Gespräche und das gegenseitige Kennenlernen im Mittelpunkt. Der Anlass bot die ideale Gelegenheit, die erfolgreiche Zusammenarbeit weiter zu vertiefen und Danke zu sagen. Wir schätzen die partnerschaftliche Zusammenarbeit sehr und freuen uns auf viele weitere gemeinsame Projekte.



Auch das ADVATON FoodTec Mitarbeitererevent sorgte für beste Stimmung. Bei sommerlich heißen Temperaturen kamen die Teams von Kalt Maschinenbau und Staedler Automation zu einem gemütlichen Grillplausch zusammen. Neben feinen Grillspezialitäten, erfrischenden Getränken und vielen angeregten Gesprächen standen vor allem das Miteinander und der teamübergreifende Austausch im Vordergrund. Es wurde gelacht, gemeinsam gegessen und das schöne Sommerwetter genossen – inklusive einer willkommenen Abkühlung zwischendurch.

Diese Anlässe bieten Raum für persönliche Begegnungen, Teamgeist und starke Partnerschaften, die wichtig für unseren gemeinsamen Erfolg sind. Dafür bedanken wir uns bei allen Beteiligten und Gästen, die zu diesen gelungenen Abenden beigetragen haben.



SICHERHEITSABNAHMEN & CE-BERATUNG

BEREIT FÜR KOMMENDE ANFORDERUNGEN

Die Anforderungen an Maschinen und Anlagen steigen stetig, insbesondere im Hinblick auf die neuen regulatorischen Vorgaben wie die Maschinenverordnung (EU) 2023/1230 sowie den Cyber Resilience Act (EU) 2024/2847. Viele Unternehmen stehen vor der Herausforderung, bestehende Anlagen neu zu bewerten und auf zukünftige Vorschriften auszurichten.

Gefragt ist dabei vor allem eines: **Transparenz und Klarheit über den aktuellen Stand.**

Staedler bietet hierfür praxisnahe Sicherheits- und CE-Beurteilungen direkt vor Ort. Anlagen werden systematisch analysiert, Risiken bewertet und verständliche Handlungsempfehlungen abgeleitet.

Im Fokus steht:

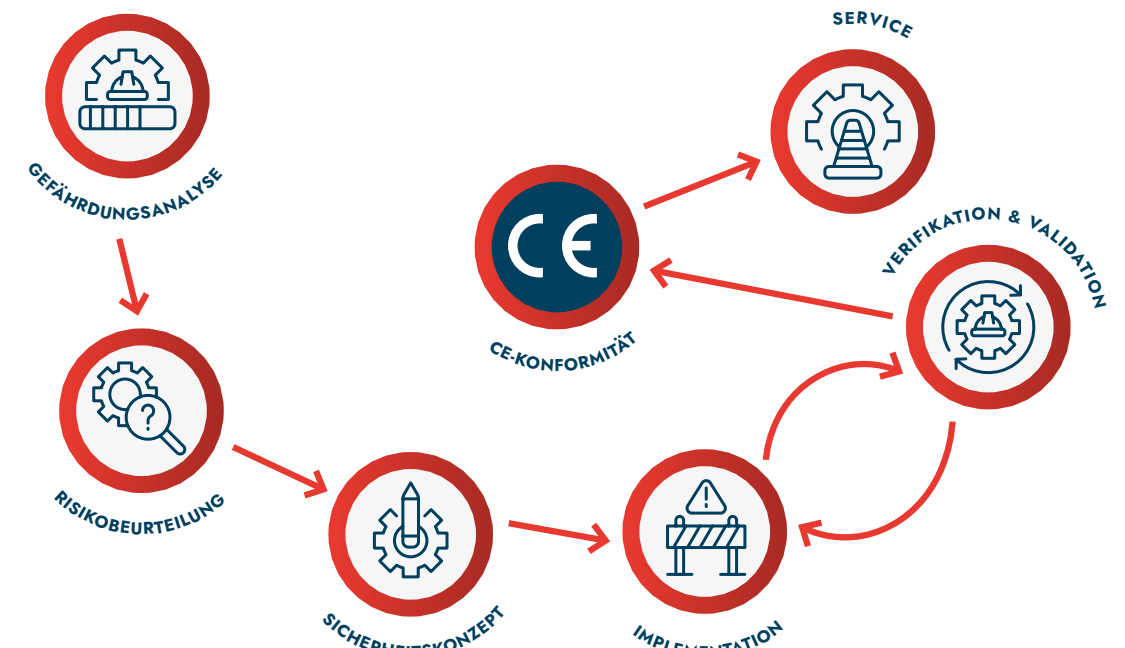
- klare Einschätzung des Ist-Zustands
- verständliche Einordnung von Anforderungen
- konkrete, umsetzbare nächste Schritte

Mit den neuen regulatorischen Rahmenbedingungen gewinnt das Thema weiter an Bedeutung. Eine frühzeitige Auseinandersetzung schafft Sicherheit – sowohl im Betrieb als auch für zukünftige Investitionen.

Sichere und konforme Anlagen sind nicht nur Pflicht, sondern ein wesentlicher Erfolgsfaktor.

Unsere Leistungen in Kürze:

- Sicherheits- und CE-Beurteilung von Maschinen und Anlagen
- Risikoanalysen und Bewertung bestehender Anlagen
- Unterstützung bei CE-Konformität und Dokumentation
- Entwicklung praxisnaher Sicherheitskonzepte
- Begleitung bei Anpassungen und Optimierungen
- Schulungen zu Maschinensicherheit und CE-Anforderungen



Sie möchten wissen, wie sicher und konform Ihre Anlagen heute sind?

Vereinbaren Sie eine unverbindliche Sicherheits- und CE-Beurteilung vor Ort. Unsere Experten schaffen Klarheit über den aktuellen Stand, zeigen Handlungsbedarf auf und begleiten Sie bei den nächsten Schritten.

RÜCKBLICK RIGA 2026 – AUSTAUSCH, TECHNIK UND STARKE BEGEGNUNGEN

Staedler war Ende Mai an der RIGA 2026 in Uzwil vertreten und durfte vier abwechslungsreiche Messe-tage in einem spannenden regionalen Umfeld erleben.

Die RIGA bot die ideale Plattform, um mit Besucherinnen und Besuchern aus der Region ins Gespräch zu kommen. Zahlreiche interessante Begegnungen, viele gute Gespräche und ein lebendiger Austausch prägten unseren Messeauftritt. Besonders gefreut hat uns das grosse Interesse an unseren Leistungen sowie an den Einblicken in die Welt der Automation und Robotik.

Ein weiterer Fokus lag auf unserem Engagement als Lehrbetrieb. Am Stand konnten wir viele Fragen zur Ausbildung als Automatiker EFZ beantworten und jungen Interessierten einen direkten Einblick in unsere Arbeit geben.

Die RIGA 2026 zeigte einmal mehr, wie wertvoll solche Anlässe für den persönlichen Austausch und die regionale Vernetzung sind. Als Plattform bringt sie Unternehmen, Fachleute und die Bevölkerung zusammen und schafft Raum für neue Kontakte und Ideen.

Wir danken allen Besucherinnen und Besuchern für das Interesse und die spannenden Gespräche und freuen uns schon jetzt auf die nächste Gelegenheit, unsere Lösungen und unser Team vorzustellen.



Das Staedler-Team an der RIGA 2026 in Uzwil. V.l.n.r. Jürg Krähenmann, Nala Paganini, Sandro Braun und Andreas Altwegg; abwesend: Fabian Oberhansli.

AUSBLICK CHICORÉE- BIENNALE MIT GAMPER GEMÜSE

Auch im zweiten Halbjahr 2026 stehen bereits spannende Projekte und Branchen-Highlights an. Bei unserem Kunden Gamper Gemüse wird Staedler an der Chicorée-Biennale teilnehmen, einem bedeutenden europäischen Branchentreff der Chicorée-Produzenten.

Die Biennale bringt Fachleute aus verschiedenen Ländern zusammen. Darunter Produzenten, Händler und Technologieanbieter und bietet eine Plattform für den Austausch zu aktuellen Entwicklungen in Anbau, Verarbeitung und Vermarktung. Fachvorträge, Betriebsbesichtigungen und persönliche Gespräche stehen dabei im Mittelpunkt und ermöglichen einen direkten Einblick in die Zukunft der Branche.

Für Staedler ist die Teilnahme besonders interessant, da unser Kunde Gamper Gemüse zu den führenden Chicorée-

Produzenten der Schweiz zählt. Dank langjähriger Erfahrung, moderner Infrastruktur und kontinuierlicher Weiterentwicklung liefert das Unternehmen ganzjährig hochwertigen Chicorée an den Schweizer Markt, dies auch dank Lösungen von Staedler.

Die Chicorée-Biennale bietet somit eine ideale Gelegenheit, gemeinsam mit unserem Kunden Einblicke in innovative Produktionsprozesse zu gewinnen, neue Kontakte zu knüpfen und technologische Trends frühzeitig zu erkennen. Gleichzeitig stärkt sie unsere Vernetzung innerhalb der europäischen Lebensmittel- und Agrarbranche.

Wir freuen uns auf inspirierende Gespräche, neue Impulse und darauf, gemeinsam mit unseren Partnern die Zukunft der Lebensmittelproduktion aktiv mitzugestalten.



5 JAHRE STAEDLER

DANKE FÜR EUREN EINSATZ!

Wir gratulieren und bedanken uns herzlich bei **Gregor Felder** und **David Eisenring**, die unser Team nun seit über fünf Jahren bereichern. Mit ihrem täglichen Einsatz leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Erfolg von Staedler und der Zufriedenheit unserer Kunden.

Gregor Felder startete am 1. Februar 2021 als Servicetechniker und ist seither europaweit für Staedler im Einsatz. Als Techniker ist er für uns oft unterwegs, scheut keine Mühen und ist auch unter anspruchsvollen Bedingungen stets zuverlässig und bestens vorbereitet.

David Eisenring begann am 1. April 2021 in der Montage und leitet heute erfolgreich die Werkstatt. Mit seiner langjährigen Erfahrung in der Montage und Installation bringt er viel Ruhe ins Team und findet auch in schwierigen Situationen stets konstruktive und lösungsorientierte Ansätze.



**GREGOR
FELDER**

**DAVID
EISENRING**

WILLKOMMEN

IM TEAM

Das Staedler-Team wächst weiter: Wir begrüßen Nicola Kreis, René Albrecht, Nik Grabo und Luca Billwiller.

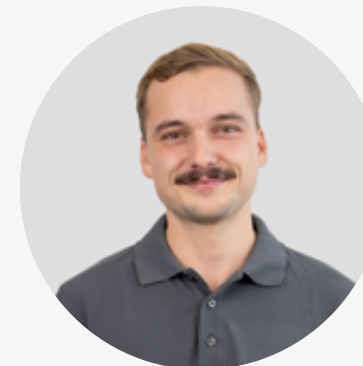
Nicola Kreis verstärkt seit 1. Januar 2026 unser Software-Team und bringt frische Perspektiven in die Umsetzung unserer Lösungen. Mit seinem strukturierten Denken trägt er dazu bei, komplexe Aufgaben effizient und zielgerichtet umzusetzen.

René Albrecht ergänzt seit 1. März 2026 unser Software-Engineering-Team und bringt wertvolle Erfahrung in der Umsetzung anspruchsvoller Projekte mit. Mit seinem Engagement sorgt er dafür, dass Lösungen zuverlässig und praxisnah entstehen.

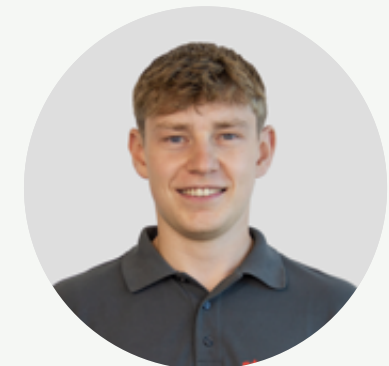
Seit 1. März 2026 verstärkt Nik Grabo unser Entwicklerteam und bringt neue Ideen sowie frischen Input in die Softwareentwicklung. Mit seiner Motivation unterstützt er die Weiterentwicklung unserer Systeme und Lösungen.

Luca Billwiller ist seit 1. Juni 2026 neu im Service im Einsatz und sorgt dafür, dass Anlagen zuverlässig und effizient laufen. Mit seinem praxisorientierten Ansatz packt er Herausforderungen direkt vor Ort an und findet schnelle Lösungen.

Ein herzliches Willkommen an alle – schön, seid ihr Teil des Staedler-Teams!



Nicola Kreis
Software Engineer



Nik Grabo
Software Engineer



René Albrecht
Software Engineer



Luca Billwiller
Service 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.

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