



Unser Profil

Unsere Ziele	26
Unsere Werte	27
Unsere Zukunft	28
Unser Geschäft	32
Innovation	36

Unsere Ziele

Was wir erreichen wollen
und wieso wir existieren.

Jeden Tag kommen Milliarden Menschen mit Technologien von Bühler in Berührung, um ihre Grundbedürfnisse nach Lebensmitteln und Mobilität zu decken. Mit unseren industriellen Prozesstechnologien und -lösungen leisten wir einen bedeutenden Beitrag zur Welternährung mit einem Fokus auf Ernährungs- und Lebensmittelsicherheit. Die globale Produktion und Verarbeitung von Weizen, Mais, Reis, Pasta, Schokolade und Frühstückscerealien vertraut auf Bühler. Wir sind zudem führend im Bereich Futtermittel. Gleichzeitig ist Bühler ein führender Lösungsanbieter von Druckguss- und Beschichtungstechnologien für hochvolumige Anwendungsbereiche bei Automobil, Optik und Druckfarben. Als global aufgestelltes Schweizer Familienunternehmen sind wir in besonderem Masse der Nachhaltigkeit verpflichtet.

Warum wir existieren

- Wir wollen, dass unsere Kunden erfolgreich sind.
- Wir wollen, dass jeder Mensch Zugang zu gesunder Nahrung hat.
- Wir wollen das Klima schützen durch energieeffiziente Fahrzeuge, Gebäude und Maschinen.
- Wir schaffen sichere und attraktive Arbeitsplätze.
- Wir wollen durch nachhaltigen Erfolg die Unabhängigkeit unseres Unternehmens sicherstellen.

Was wir tun: unser Kern

- Wir entwickeln die besten Prozesslösungen für Lebens- und Futtermittel mit einem Fokus auf Verfügbarkeit, Sicherheit und Ernährung.
- Wir entwickeln die besten Prozesslösungen mit Fokus auf Energieeffizienz und hochqualitative Endprodukte.
- Wir stellen Wissen und Services zur Verfügung, um unsere Kunden und Mitarbeitenden erfolgreich zu machen.

Wie wir arbeiten: unsere Prioritäten

- Wir entwickeln nachhaltige Lösungen mit einer maximalen Leistung und dem besten Return on Investment.
- Als ein global agierendes Schweizer Familienunternehmen haben wir uns höchsten Qualitätsstandards verschrieben.
- Wir sind immer nahe bei unseren Kunden und operieren in der Region, für die Region. Wir sind Partner fürs Leben.
- Wir arbeiten eng mit unseren Partnern aus Wissenschaft, Industrie und dem öffentlichen Leben zusammen und gestalten gemeinsam die Lösungen von morgen.

Unsere Werte

Unsere Kernwerte bestimmen unser Verhalten.

Unsere Werte sind der innere Kompass für unsere Aktivitäten. Sie bestimmen, wer wir sind und wie wir uns verhalten. Die fünf Bühler Werte helfen unseren Mitarbeitenden, die richtigen Entscheidungen zu treffen und sich gemäss dem Bühler Way zu verhalten:

- Vertrauen
- Respekt
- Anerkennung
- Einbindung
- Leidenschaft

Wir wollen vertrauenswürdig sein und anderen Vertrauen entgegenbringen. Wir wollen stolz auf unseren eigenen Beitrag sein und die Beiträge anderer anerkennen. Wir bringen uns in das, was wir tun, voll ein und sind immer bereit für den entscheidenden Extraschritt, der zum Erfolg führt. Wir begeistern uns für unsere Aufgaben, für unser Unternehmen und für das Ziel unseres Unternehmens.



Einsatz für einen guten Zweck: Partners in Food Solutions

Bühler unterstützt die regierungsunabhängige Organisation Partners in Food Solutions mit der Vision, zusammen mit einigen der weltweit grössten Lebensmittel- und Landwirtschaftsunternehmen die Menschen dieser Welt mit genügend sicheren Nahrungsmitteln zu versorgen. Bisher hat Partners in Food Solutions geholfen, die Leistungsfähigkeit von über 600 Lebensmittelfirmen in Kenia, Sambia, Tansania, Malawi und Äthiopien zu stärken. Die Begünstigten dieser Initiative sind knapp 829'000 lokale Kleinbauern, die schätzungsweise 4,9 Millionen Familienmitglieder ernähren. Bühler ist stolz, Partners in Food Solutions sowohl finanziell wie auch mit qualifizierten freiwilligen Helfern zu unterstützen.

Unsere Zukunft

Die Kernthemen für unsere Märkte, Kunden und unser Geschäft.

50% mehr Proteine

Bis 2050 brauchen wir 265 Millionen Tonnen Eiweiss zur Ernährung der Weltbevölkerung. Bühler Lösungen leisten hier einen wichtigen Beitrag.

Bis zum Jahr 2050 werden neun Milliarden Menschen den Planeten bevölkern. Wie können wir sie mit gesunden und sicheren Nahrungsmitteln versorgen? Weniger CO₂-Emissionen, verschärfter Wettbewerb, neue Technologien: Die globale Automobilindustrie steht vor zahlreichen Herausforderungen. Für Bühler bedeuten diese Trends neue Geschäftsmöglichkeiten. Das Unternehmen hat fünf Kernthemen erkannt, die für diesen Wandel ausschlaggebend sind: Ernährung, Lebens- und Futtermittelsicherheit, Nachhaltigkeit, das Internet der Dinge und Mobilität.

Ernährung

Hunger, der Mangel an Spurenelementen und Übergewicht sind die wichtigsten Herausforderungen der Ernährung. Geschätzte 840 Millionen Menschen leiden Hunger und ein Drittel der Bevölkerung in den Entwicklungsstaaten leidet unter einem Mangel an Spurenelementen. Gleichzeitig bleibt Übergewicht ein Hauptproblem für die industrialisierten Nationen und wird auch für die Entwicklungsländer zunehmend ein Thema. Die Herausforderung wird noch weiter verschärft durch die sich abzeichnende Proteinlücke. Berechnungen zeigen, dass zur Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung bis zum Jahr 2050 rund 265 Millionen Tonnen Eiweiss zusätzlich benötigt werden: eine Zunahme von rund 50%.

Es gibt bereits heute Lösungen für die Proteinlücke: Hülsenfrüchte sind glutenfrei, sättigend und reich an Eiweissen, Ballaststoffen und Spurenelementen. Mittel- und kurzfristig ist der Einsatz von neuen Rohmaterialien, die weniger Anbauflächen verbrauchen, jedoch unvermeidbar. Besonders Insekten und Algen sind hochwertige und nachhaltige Eiweissquellen. Deshalb arbeitet Bühler an der industriellen Nutzung des Potenzials dieser alternativen Proteinquellen für die Lebens- und Futtermittelherstellung.





Lebens- und Futtermittelsicherheit

Die Lebensmittelsicherheit hat einen zunehmenden Einfluss auf das Geschäft der Lebensmittelhersteller. Es vergeht kaum ein Tag ohne Nachrichten von verunreinigten, verfälschten oder krankmachenden Lebensmitteln. Bühler hat die Herausforderung der Lebensmittelsicherheit angenommen und engagiert sich für Innovationen, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette eine sichere Futter- und Lebensmittelverarbeitung gewährleisten. Der global wachsende Handel und die zunehmende industrielle Lebensmittelproduktion erzeugen einen Bedarf nach mehr Lebensmittelsicherheit. Ausserdem führt der Fortschritt bei der Erkennung von Verunreinigungen zu einer Neueinschätzung der Risiken im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit. Zudem hat auch das Vertrauen der Konsumenten in Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie durch Lebensmittelskandale gelitten, die auch in den sozialen Medien hohe Wellen schlagen können.

Der Ansatz von Bühler umfasst den sicheren Umgang mit Rohprodukten, innovative Lösungen für hygienisches Design sowie die Eliminierung von schädlichen Bakterien.

25% der 
Getreideernte
kontaminiert

Ein Viertel der Getreideernte ist mit gefährlichen Mykotoxinen kontaminiert. Sortierlösungen von Bühler schaffen Abhilfe.




Nachhaltigkeit

Bühler setzt sich ehrgeizige Ziele bei der Reduktion des Energie-, Wasser- und Ressourcenverbrauchs. Bis 2020 will Bühler den Energieverbrauch und die Abfallproduktion an Kundenstandorten um 30% verringern.

Eine höhere Energieeffizienz ist nicht nur nachhaltig, sondern auch wirtschaftlich sinnvoll. In den Verarbeitungsindustrien macht die Energie bis zu 10% der Gesamtkosten aus. Deshalb schlägt sich jede Einsparung direkt in höheren Margen nieder. So senkt die neuste Generation des Teigwarentrockners Ecothermatik die Energiekosten um bis zu 40%. Und das Potenzial ist bei weitem noch nicht ausgeschöpft, da ein Grossteil des Energieverbrauchs in der verarbeitenden Industrie durch Prozesswärme verursacht wird.

Eine höhere Nachhaltigkeit bei Futtermitteln genießt ebenfalls höchste Priorität, zum Beispiel im Bereich Fischfutter, dem aktuell am schnellsten wachsenden Gebiet der Futtermittelindustrie. Fischzuchten werden oft kritisiert, weil sie als Basis für ihre Futtermittel Fischmehl von Fischen aus dem Wildfang verwenden. Beim Einsatz der Extrusionstechnologie von Bühler erhalten hingegen pflanzliche Rohprodukte auf einfache und effiziente Weise die entsprechenden Eigenschaften. In naher Zukunft werden auch alternative Eiweissquellen wie Algen oder Insekten als Futtermittel für Fische und Hühner ein Thema.

30% weniger Energie

 Bühler hat sich zum Ziel gesetzt, den Energiebedarf bis 2020 um 30% zu reduzieren. Mit diesem Ziel lässt sich alle sechs bis acht Jahre ein kleineres thermisches Kraftwerk einsparen.

Effizienz (das Internet der Dinge)

Das Internet der Dinge verspricht einen Innovationsschub. Es ist ein Kernthema, das die Lebensmittelindustrie massgeblich verändert. Vernetzte Sensoren generieren enorme Datenmengen und sorgen für deutliche Verbesserungen bei Prozesssteuerung und -transparenz. Die einzigartige Kombination von Konnektivität, günstigen Speichermöglichkeiten und Hochleistungsrechnerkapazitäten eröffnet neue Horizonte.

Die Vision von Bühler ist es, den grösstmöglichen Nutzen für Kunden aus diesen technologischen Fortschritten zu ziehen, beispielsweise durch die vorbeugende Wartung von Maschinen. Dank der kontinuierlichen Überwachung von vitalen Betriebsparametern wird es möglich sein, den Ausfall einer Komponente oder eines Verbrauchteils vorherzusagen und die Lieferung eines Ersatzteils rechtzeitig auszulösen.

Bühler legt heute schon die entsprechenden Grundlagen dazu und schafft Mehrwert für die Kunden mit innovativen, datengetriebenen Dienstleistungen. So bietet Bühler schon heute Sensoren an, die bei der Mehlproduktion das Produkt kontinuierlich auf Farbe, Granulation und Stippen überwachen. Andere Messfühler erfassen zusammen mit dem Asche- oder Eiweissgehalt den Feuchtegehalt und erlauben es, die Produktion in Echtzeit zu optimieren. Ein weiteres Beispiel ist AnywarePro von Bühler Sortex: Durch diese Fernüberwachungsanwendung können die Bühler Experten ihre Kunden über grosse Entfernungen hinweg unterstützen. Und dank der integrierten Analyse der Betriebsdaten können Getreideverarbeitungsfirmen auch ihre Produktivität steigern.





Mobilität

Mobilität ist ein grundlegendes Bedürfnis der heutigen Gesellschaft. Die Bevölkerungszunahme und der steigende Wohlstand in den Schwellenländern sorgen für eine Belebung der Fahrzeugnachfrage. Das starke Wachstum der Automobilindustrie bringt aber auch Herausforderungen mit sich. So ist der Verkehrssektor für 13% aller Treibhausgasemissionen verantwortlich. 75% davon entfallen auf den Strassenverkehr. Mit der Zunahme der Fahrzeugproduktion steigt das Bedürfnis nach einer effizienten und sauberen Mobilität. Zentral für die Verringerung des Treibstoffverbrauchs, und damit auch der CO₂-Emissionen, ist die Leichtbauweise von Fahrzeugen.

Bühler ist ein führender Anbieter von Druckgusstechnologien für die Automobilindustrie. Die Leichtbauweise von Motorblöcken und Strukturteilen wie Federbeinstützen oder Querträgern verringert den Treibstoffverbrauch und die CO₂-Emissionen. Auch Ölwannen oder Getriebekomponenten werden aus Leichtmetallen wie Aluminium gefertigt.

Ein langfristiger Mobilitätstrend sind zudem Elektrofahrzeuge: Die Internationale Energieagentur (IEA) schätzt, dass von 120 Millionen im Jahr 2030 verkauften Neufahrzeugen bereits jedes zweite teilweise oder ganz von einem Elektromotor angetrieben sein wird. Hybrid- oder Elektrofahrzeuge benötigen eine Batterie als internen Energiespeicher. Bühler hat eine innovative Lösung für die Herstellung von Elektrodenpasten entwickelt. Die Qualität dieser Paste beeinflusst direkt die Leistung der Batterien. Bühler erhielt 2016 mehrere Aufträge für Produktionsanlagen im industriellen Massstab.

13% Treibhausgasemissionen

Der Verkehrssektor ist für 13% aller Treibhausgasemissionen verantwortlich. Davon entfallen 75% auf den Strassenverkehr. Die Leichtbauweise von Bühler trägt zu einer sauberen Mobilität bei.

60 Millionen Elektrofahrzeuge

Bis 2030 soll bereits jedes zweite Neufahrzeug teilweise oder ganz von einem Elektromotor angetrieben sein, das heisst 60 Millionen Stück. Die Elektrodenpasten von Bühler tragen wesentlich dazu bei.

Unser Geschäft

Grains & Food

Die Weltbevölkerung steigt gemäss Schätzungen bis 2050 auf neun Milliarden an. Wie können alle sicher, gesund und nachhaltig ernährt werden? Die Technologien des Bühler Geschäfts Grains&Food tragen massgeblich zur Versorgung einer wachsenden Weltbevölkerung bei – mit Grundnahrungsmitteln hergestellt aus Mais, Reis oder Weizen. Auch bei Teigwaren oder Schokolade hat Bühler eine führende Marktstellung. Das Unternehmen investiert zudem in neue Lösungen im Futtermittelbereich.

Grains&Food ist in der Nahrungsmittelindustrie hervorragend positioniert. So werden global 65% allen Weizens mit Mahltechnologie von Bühler vermahlen. Aber auch zur Verarbeitung von Mais oder Reis leistet Bühler einen essenziellen Beitrag. Das Unternehmen erzielt mit seinen Lösungen für Reisverarbeitungsanlagen heute einen Marktanteil von über 30%. In der getreideverarbeitenden Industrie geht es um gigantische Mengen: Rund 2'500 Millionen Tonnen Mais, Reis und Weizen werden jedes Jahr geerntet und verarbeitet. Für vier Milliarden Menschen ist Weizen das wichtigste Grundnahrungsmittel. Weitere drei Milliarden Menschen ernähren sich primär von Reis. Immer wichtiger wird die Sortierung von Getreide und Mais, um höchste Qualität zu garantieren und Verunreinigungen zu vermeiden. Bühler bietet auch hier die neusten Technologien an.

Bühler ist aber nicht nur im Bereich dieser Grundnahrungsmittel ein globaler Player, auch die Marktanteile in anderen Anwendungsbereichen sind eindrücklich: Über 70% des weltweit produzierten Biers werden mit Malz gebraut, das auf Anlagen von Bühler hergestellt ist. Mehr als ein Drittel der Frühstückscerealien sowie der industriell hergestellten Teigwaren werden auf Maschinen von Bühler produziert. Schliesslich werden auch 60% aller Schokoladenprodukte auf Anlagen von Bühler hergestellt.


Dank weltweiter Servicekapazitäten und Anwendungszentren, in denen lokale und kundenspezifische Lösungen entstehen, ist Bühler ein führender Partner in der Getreide- und Lebensmittelindustrie. Das Unternehmen hat sich auch in wichtigen Wachstumsmärkten stark etabliert – wie im Bereich Aquafeed oder in der Verarbeitung von Hülsenfrüchten. Auch Insekten werden immer wichtiger, insbesondere im Futterbereich. Bühler ist auch hier ausgezeichnet positioniert mit Technologie, Fähigkeiten und einem globalen Netzwerk.

Grains & Food
auf einen Blick

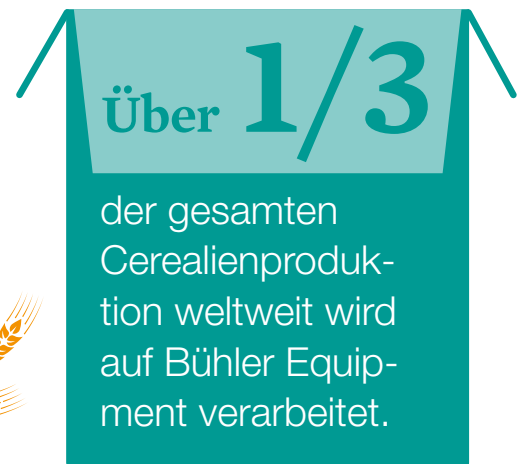
#1

in der Reisverarbeitung
in der Weizenverarbeitung
in der Cerealienverarbeitung
in der Schokoladenverarbeitung
in der Mälzerei



> **1/3** 

weniger Energieverbrauch mit der neusten
Pastatrocknungslösung Ecothermatik.



Die Mehrheit

allen Weizens weltweit wird auf
Bühler Equipment verarbeitet.



265 Mio Ton- nen Protein

Für 9 Milliarden Menschen
bis 2050 brauchen
wir 50% mehr Protein.

30% Verlust

Zwischen dem Feld und
unseren Tellern verlieren
wir 30% der Nahrungs-
mittel.

140'000 Weizenkörner

Eine typische Weizenmühle verarbeitet pro Stunde über
20 Tonnen Weizen und sortiert 140'000 Weizenkörner
pro Sekunde nach Qualität mit optischen Sortierern.

Unser Geschäft

Advanced Materials

Weniger CO₂-Emissionen, verschärfter Wettbewerb, neue Technologien: Die globale Automobilindustrie steht vor zahlreichen Herausforderungen. Für Bühler bedeuten diese Trends neue Geschäftsmöglichkeiten.

Die Bevölkerungszunahme und der steigende Wohlstand in den Schwellenländern sorgen für eine Belebung der Fahrzeugnachfrage. Motorblöcke, Getriebegehäuse, Ölwanne und Strukturteile aus Aluminium, Reflektoren für Front- und Heckscheinwerfer, Elektrodenmaterial für Lithium-Ionen-Batterien, Farb- und Schutzlacke, Sonnenschutzscheiben, verchromte Interieur-Teile und Kameras für Fahrerassistenzsysteme: Das Bühler Geschäft Advanced Materials ist ein relevanter Ausrüster der weltweiten Automobilindustrie und bietet innovative Technologien und Lösungen für eine CO₂-optimierte, sichere und komfortable Mobilität an.

Zentral für die Verringerung des Treibstoffverbrauchs – und damit auch der CO₂-Emissionen – ist die Leichtbauweise von Fahrzeugen. Motorblöcke, Strukturteile wie Federbeinstützen oder Querträger, aber auch Ölwanne oder Getriebekomponenten werden immer häufiger aus Leichtmetallen wie Aluminium anstatt aus Stahl gefertigt. Bühler ist ein weltweit führender Anbieter von Druckgusstechnologie für die Automobilindustrie. 25% aller Motorblöcke werden mit Druckgussmaschinen von Bühler hergestellt. Als einziger Anbieter verfügt Bühler über eigene Fertigungskapazitäten in den drei wichtigsten Märkten der globalen Automobilindustrie.

Ein langfristiger Mobilitätstrend sind zudem Elektrofahrzeuge. Hybrid- oder Elektrofahrzeuge benötigen eine Batterie als internen Energiespeicher. In den nächsten Jahren ist deshalb von einer massiven Erweiterung der weltweiten Produktionskapazitäten für Lithium-Ionen-Batterien auszugehen. Auch in diesem Wachstumsmarkt ist Bühler aktiv: Auf der Basis von bewährter Extrusionstechnologie hat die Gruppe eine innovative Lösung für die Herstellung von Elektrodenpasten entwickelt. Die Qualität dieser Paste beeinflusst direkt die Leistung der Batterien. Bühler erhielt 2016 mehrere Aufträge für Anlagen zur Produktion von Elektrodenpasten im industriellen Massstab. Marktstudien bestätigen das hohe Marktwachstum in der Batterieproduktion und vielversprechende Geschäftschancen für Bühler.

Bühler hat auch eine führende Position bei Verpackungsdruckfarben erreicht und ist in verschiedene High-Tech-Anwendungen wie Farbfilter für LCD-Flachbildschirme und metallische respektive keramische Pasten für Elektronik-Anwendungen vorgedrungen. Bei Beschichtungsanlagen für optische Präzisionskomponenten wie hochpräzise Filter, Linsen und Strahlteiler ist Bühler weltweit führend. Dieselben Fähigkeiten setzt die Gruppe auch bei Beschichtungsanlagen für Architekturglas und bei Barrierebeschichtungsanlagen für Verpackungsfolien ein.

Advanced Materials
auf einen Blick

#

1

im Druckguss

bei Offsetfarben

bei Beschichtungen von
Reflektoren

in der Prozessinnovation
für Elektrodenpasten



Die Hälfte

aller neuen PKWs weltweit
haben Druckgussteile mit Bühler
Technologie.

Einzigartig

Der kontinuierliche Prozess von
Bühler für Elektrodenpasten in
Lithium-Ionen-Batterien.

Rund

60%



aller Offsetfarben
weltweit werden
mit Technologie von
Bühler gefertigt.

Herausforderung Treibhausgase

Der Verkehrssektor ist für 13% aller Treibhausgas-
emissionen verantwortlich. 75% davon entfallen auf
den Strassenverkehr.

50% E-Autos

2030 werden 50% aller
Neufahrzeuge ganz oder
teilweise von einem
Elektromotor angetrieben
sein.

88 Millionen Autos

2015 wurden weltweit
88 Millionen Fahrzeuge
hergestellt. 2021 sollen
es 113 Millionen Exem-
plare sein.

20% Wachstum

Der Markt für Fahrer-
assistenzsysteme wird
in diesem Jahrzehnt
voraussichtlich jährlich
20% wachsen.

Innovation

Innovative Lösungen sind die Grundlage für unseren Erfolg.



30 Innovationen

Präsentiert an den Bühler Networking Days 2016.

Bühler baut auf Innovation und Forschung & Entwicklung wie kein anderer Lösungsanbieter in der Nahrungverarbeitungsindustrie. Das Unternehmen arbeitet mit Kunden, Wissenschaftlern, Industriepartnern, Start-ups und Lernenden laufend an neuen Innovationen und es fördert eine interne Kultur, die von Innovation und Unternehmertum geprägt ist. Bühler investierte 2016 mit CHF 109 Mio. erneut einen substanziellen Betrag in Forschung und Entwicklung (Vorjahr: CHF 102 Mio.), was einer Umsatzquote von 4,4% entspricht.

Offenes Innovationsmodell

Wie ernst das Unternehmen seine Verantwortung als wichtiger Industriakteur nimmt, wurde an den Bühler Networking Days 2016 deutlich. Es gelang Bühler, 750 Teilnehmer aus der weltweiten Getreide verarbeitenden Industrie – Kunden, Wissenschaftler, Industriepartner, Start-ups und Lernende – zusammenzubringen, um zu diskutieren, wie die drängenden Herausforderungen gemeinsam in neue geschäftliche Chancen gewandelt werden können. Die Networking Days stehen für das offene, auf Zusammenarbeit ausgerichtete Innovationsmodell von Bühler. Das Unternehmen kooperiert mit vielen Institutionen weltweit, darunter: ETH Zürich, EPFL Lausanne, Universität St. Gallen, UC London, Imperial College London, Jiangnan University (Wuxi, China), Universitätsnetzwerk Unitech, Kansas State University, University of Toronto, University of Minnesota, Canadian International Grain Institute, Fachhochschule Konstanz und das Institut für neue Materialien in Saarbrücken. Bühler unterhält an der EPFL einen Innovations-Satelliten und ist Schweizer Gründungspartner von MassChallenge, einem der weltweit bedeutendsten Innovations- und Start-up-Beschleuniger. Durch intern durchgeführte und extern organisierte «Innovation Challenges» bezieht Bühler die eigenen Mitarbeitenden sowie Studierende an führenden Hochschulen in seinen Innovationsprozess mit ein.



Kundennähe ist essenziell, um Innovationen für eine bessere Welt zu entwickeln.



Tube ist das einzige rohrförmige Fördersystem der Welt, das einzelne Schubelemente kontinuierlich schiebt.

Innovationen für und mit Kunden

Bühler öffnet seine Anwendungszentren für Kunden, um gemeinsam neue Prozesskonzepte, Rezepte und Endprodukte zu entwickeln und zu testen. In China etwa unterstützt Bühler lokale Schokoladenhersteller mit einem speziellen Labor. In diesem helfen mehr als 30 lokale Experten mit, landestypische Süßwaren und die dafür notwendigen Produktionsanlagen zu entwickeln. Im neuen Lebensmittellabor im Bundesstaat Minnesota, USA, können Kunden die Herstellung neuer Nahrungsmittel testen und dabei Versuche auf einer kompletten Verarbeitungslinie durchführen.

Nur qualifiziertes Personal kann das Beste aus den High-tech-Anlagen herausholen. Dafür ist das Ausbildungs- und Schulungsangebot von Bühler ausschlaggebend. Bühler ist der Hauptträger der Swiss Milling School, die bereits Tausende Müller ausgebildet hat. Zudem hat die Gruppe 2015 die African Milling School gegründet: In dieser Müllereifachschule in Kenia werden afrikanische Müller gemäss höchsten Qualitätsstandards fundiert ausgebildet. Der erste Jahrgang hat die Ausbildung 2016 erfolgreich abgeschlossen.



CHF 109 Millionen für F&E

Bühler investierte CHF 109 Millionen in Forschung und Entwicklung. Dies entspricht 4,4% des Umsatzes.



Das Bakery Innovation Center von Bühler.

Neue Produkte und Lösungen 2016 lanciert

Bühler stellte 2016 seine Innovationskraft mit vielen Neuerungen und Innovationen unter Beweis. Darunter finden sich folgende Highlights:

Innovatives Fördersystem Tubo: Das neuartige Fördersystem gewann den Kundenpreis an den Bühler Networking Days. Es ist das weltweit erste rohrförmige Fördersystem, das einzelne Schubelemente kontinuierlich vorwärts fördert. Es braucht deutlich weniger Platz als andere mechanische Fördertechniken und bietet eine hohe Flexibilität beim Anlagenlayout.

Hochpräzisionswaage Tubex: Die innovative Hochpräzisionswaage reduziert die Energiekosten um mehr als 90%. Sie maximiert die Lebensmittelsicherheit und ermöglicht eine benutzerfreundliche Bedienung.

CombiMill-Prozess mit höherer Flexibilität: Der neue CombiMill-Prozess ermöglicht die Herstellung von Vollweizenmehl für Flachbrote sowie von dunklen und hellen Mehlen mit demselben Vermahlungssystem. Kunden profitieren von der höheren Produktionsflexibilität.

Energieeffizienter Teigwarentrockner Ecothermatik:

Das neueste Modell der Pastatrocknungslösung reduziert den Energieverbrauch um bis zu 40%.

Neuartige Bedienung Wincos: Die innovative Wincos-Anlagensteuerung ermöglicht deutliche Effizienz- und Qualitätsgewinne mit neuem Design, intuitiver Benutzerführung und Darstellung auf mobilen Endgeräten.

Mehr Produktivität mit Ecoline S: Bühler vervollständigte das Portfolio von Druckgusszellen mit einer Lösung für kleinere Giessereien, die eine hohe Produktivität und Zuverlässigkeit bei einfachster Handhabung bietet. Ein Touchscreen sorgt für eine intuitive Bedienung.

Energieeffiziente MacroMedia: Durch den Einsatz von neuartigen Mikromahlkörpern bei der Vordispersierung können diese auch direkt bei der Feinvermahlung verwendet werden. Sie sparen bis zu 50% Energie ein und bieten eine rund 30% höhere Produktivität.

Barrierebeschichtungen für Lebensmittelverpackungsfolien: Mit der neuesten Leybold Optics PAK T+ können bis zu 1'500 kg Film pro Stunde mit einer Breite von 3,7 Metern mit Aluminium beschichtet werden. Die Lösung kann auch transparente Barrierschichten (Aluminiumoxid) produzieren.

Die Chancen der Digitalisierung

Grosse Innovationsschübe in unseren Kernmärkten verspricht vor allem das Internet der Dinge. Die Verfügbarkeit von kostengünstigen Sensoren und die Möglichkeit, grosse Datenmengen in der Cloud zu speichern und in Echtzeit auszuwerten, eröffnen Chancen für deutliche Effizienzgewinne etwa in der Lebensmittelherstellung. Beispielsweise lassen sich wichtige Produktionsparameter wie Feuchtigkeit, Temperatur oder Zusammensetzung kontinuierlich überwachen und die Produktionsprozesse können in Echtzeit optimiert werden. Dadurch wird sich künftig nicht nur die Produktivität verbessern – die lückenlose Transparenz über die gesamte Wertschöpfungskette erhöht auch die Lebensmittelsicherheit und trägt dadurch deutlich zur Reduzierung von Verlusten bei. Das ist umso wichtiger, als die weltweiten Lebensmittelverluste zusammengenommen der weltweit drittgrösste CO₂-Emittent sind.

Um die Komponenten und Anlagen von Bühler noch stärker mit Sensorik auszurüsten, hat das Unternehmen im September eine Vereinbarung zur Erweiterung der bestehenden Forschungs- und Entwicklungspartnerschaft mit Bosch unterzeichnet. Die beiden Firmen wollen nach einem zweijährigen, erfolgreichen Forschungsprojekt zusammen MEMS-Sensoren (micro-electro-mechanical systems) in Lebensmitteltechnologien von Bühler kommerzialisieren. Bühler lancierte 2016 das Online-Kundenportal MyBühler mit 24/7-Zugriff, aktuellsten Informationen und einfachem Bestellvorgang für die Kunden.

Prozess-Know-how ist entscheidend

Bühler blickt zurück auf über 150 Jahre Erfahrung in der Veredelung von wertvollen Rohstoffen in höherwertige Endprodukte. Dabei hat das Unternehmen die Verfahren stetig verfeinert und so die technologische Entwicklung entscheidend mitgeprägt. Die Kerntechnologien liegen im Bereich der mechanischen und thermischen Verfahrenstechnik und umfassen unter anderem das Fördern, Reinigen, Sortieren, Mahlen, Mischen, Rösten, Trocknen und Formen für die Verarbeitung von Getreide und anderen Rohstoffen. Verfahrenstechnik von Bühler kommt auch bei der Herstellung und Veredelung technischer Materialien und für den Druckguss zum Einsatz.



4'000 Mitarbeitende

Mehr als ein Drittel der Bühler Mitarbeitenden nahm an der Bühler Innovation Challenge 2016 teil.



Der Teigwarentrockner Ecothermatik senkt den Energieverbrauch um bis zu 40%.

