SÜFFA ’18: Erfolgreiches „Fest” für das gehobene Handwerk

Vom 20. – 22. Oktober 2018 feierte die Messe Stuttgart wieder das große Branchentreffen. 8.500 Fachbesucher setzen ein deutliches Lebenszeichen für das vitale Fleischerhandwerk.

In der DACH-Region ist und bleibt die SÜFFA der Branchentreff für ein lebendiges Handwerk“, sagte Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. „Auch die diesjährige Veranstaltung hat dies wieder eindrucksvoll bewiesen.“ Vom 20. bis 22. Oktober kamen mehr als 8.500 Fachbesucher in Stuttgart zusammen, um sich in zwei Hallen über die jüngsten Marktentwicklungen zu informieren, die neusten Trends kennenzulernen und eventuell anstehende Investitionen zuplanen. Abermals zeigte sich, dass die Strahlkraft der SÜFFA

weit über die Region hinausreicht: Etwa die Hälfte der Besucher nahm eine Anreise von mehr als 100 Kilometern in Kauf. Insgesamt begrüßte man Gäste aus 26 Ländern, darunter aus Österreich, der Schweiz, Frankreich, Großbritannien oder Südkorea.

Breit gefächertes Angebot

Bei Ausstellern und Besuchern gleichermaßen habe „eine unglaublich positive Stimmung“ geherrscht, freute sich Ulrich Klostermann, GF des Landesinnungsverbandes für das Fleischerhandwerk inBaden-Württemberg, der die „qualitativ hochwertigen Präsentationen der Aussteller“ lobte. „Wir hatten - qualitativ hochwertigeGespräche am Stand – die Stimmung aufder Messe war sehr gut,“ freute sich auch Stefan Strasser, Geschäftsführer der Strasser GmbH & Co.KG

Im Interesse des Fachpublikums standen Arbeits- und Betriebstechnik, Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Einrichtungen und Ausstattung, Verkaufsförderung und Werbung, Rohstoffe und Halbfabrikate, Nahrungsmittel und Getränke. Daneben wurden auch die zahlreichen Sonderschauen und Workshops bestens angenommen.

Unter den vielen unterschiedlichen Innovationen der Aussteller waren zwei Trends besonders deutlich zu sehen: die Vereinfachung des Berufalltags und die aufwendigere Präsentation des Sortiments. So wurden vom Zahlsystem bis hin zu verschiedenen Grillern Neuheiten präsentiert, die die Bedienung und den Kundenservice effizienter machen sollen. Auf der anderen Seite zeigten die Aussteller hochwertige Theken, die als drehbare Inseln oder rahmenlose Hightech-Pulte jeden Verkaufsraum ausschmücken können – allerdings wurde auch hier insbesondere auf einfache Handhabung und schnelle und effiziente Reinigung Wert gelegt.

Viele Fachbesucher

Mit etwa drei Vierteln stellte das Fleischerhandwerk die größte Besuchergruppe, gefolgt von Catering-Anbietern, Industrie, Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie. Ähnlich vielfältig waren die genannten Aufgabenbereiche, von der Unternehmens- und Betriebsleitung über Verkauf und Vertrieb bis hin zu Fertigung und Produktion. Ein weiterer Pluspunkt der diesjährigen SÜFFA war dabei die ungebrochen hohe Qualität der Besucher: So gaben 84% an, Einkaufsentscheidungen in ihrem Unternehmen mitzutragen, knapp 80% reisten bereits mit definitiver Kauf- oder Investitionsbereitschaft an.Entsprechend positiv fiel die Resonanz auf Ausstellerseite aus: „Die SÜFFA ist eine Top-Adresse für das gehobene Handwerk“, sagte etwa Kevin Eberhardt, Fertigungsleiter der Eberhardt GmbH.

Die Bedeutung der SÜFFA für das Handwerk äußerte sich nicht zuletzt in einer überaus hohen Weiterempfehlungs- und Wiederbesuchsabsicht: Von den befragten Besuchern wollen 84 % Freunden und Kollegen die Messe weiterempfehlen, fast alle wollen die nächste SÜFFA wieder besuchen. Diese wird aber erst wieder 2020 stattfinden, denn 2019 ist vom 4. bis 9.Mai einmal die IFFA in Frankfurt an der Reihe.

Lesen Sie in der Ausgabe 15/18 der Österreichischen Fleischerzeitung über einige der Top-Innovationen der heurigen Messeim kurzen Überblick.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at