

## Alles für die Fleischer

Nach einem Jahr Pause zeigt die Messe SÜFFA vom 21. bis 23. Oktober 2017 in Stuttgart wieder alle Facetten der Branche.



Zum jetzigen Zeitpunkt sind bereits rund 95 Prozent der verfügbaren Flächen gebucht, es werden rund 260 Aussteller erwartet. „Das Konzept der SÜFFA wird erneut bestätigt und gilt als Pflichttermin für diejenigen Fleischhandwerksbetriebe, die in Zukunft die Nase vorn haben wollen“, sagt Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. Das Angebot reicht von Maschinen- und Geräteherstellern über Rohstofflieferanten, Ladenbauer, Berufskleidungshersteller bis hin zu Dienstleistern.

Über das Ausstellungsangebot hinaus erwartet die Besucher ein

Überblick über innovative Produktneuheiten, aktuelle Trends und lösungsorientierte Entwicklungen des Fleischerhandwerks. Zudem bietet der Branchentreffpunkt die ideale Möglichkeit zum Dialog. Für Joachim Lederer, Landesinnungsmeister in Baden-Württemberg ist „die SÜFFA die Handwerksmesse Nummer eins in Deutschland. Die Wichtigkeit für das Handwerk kann nicht oft genug betont werden. Es ist jedes Mal hoch motivierend, dabei zu sein.“

## **Samstag bis Montag**

Die SÜFFA geht in diesem Jahr mit geänderter Tagesfolge an den Start. Die Messe beginnt bereits am Samstag, 21. Oktober, und endet am Montag, 23. Oktober. Auch die Öffnungszeiten wurden angepasst: Der Startschuss fällt am Samstag um 13 Uhr. Am Sonntag und Montag öffnet die SÜFFA von 10 bis 18 Uhr. Die traditionellen Berufsschulwettbewerbe am letzten Tag der Messe fallen folglich auf den Montag. Dies hat den Vorteil, dass die Schülerinnen gleichzeitig auch den Tag der Metzgerfrauen nutzen und sich nach den Wettbewerben den speziellen Angeboten widmen können. Außerdem wurde die Hallenplanung der Messe verändert. Die SÜFFA findet in den Hallen 7 und 9 statt und kann wie gewohnt über den Eingang West erreicht werden.

## **Tag der Metzgerfrauen**

Mit dem Tag der Metzgerfrauen bietet die SÜFFA in Stuttgart einen eigenen Treffpunkt für die weiblichen Branchenprofis. Ziel ist es, ein Rund-um-Paket zu liefern. Die Chefin, wie auch die Fachverkäuferin oder die Teilzeitmitarbeiterin im Verkauf und der Küche, aber auch die Meisterin in der Wurstküche treffen auf ein vielseitiges, auf die Wünsche der Besucherinnen abgestimmtes Programm. In diesem Jahr steht die weibliche Führungskraft im Mittelpunkt. Mit dem Aktionscode „Metzgerfrauen“ erhalten alle Besucherinnen auf der Homepage der Messe ([www.sueffa.de/metzgerfrauen](http://www.sueffa.de/metzgerfrauen)) im Vorfeld bis zu fünf kostenlose Eintrittskarten für den Messebesuch und damit

auch ein kostenloses Ticket für den öffentlichen Nahverkehr im VVS-Gebiet Stuttgart.

Um den Messebesuch auch zum Familientag zu machen, bietet die SÜFFA auch ein Kinderprogramm an. Während sich Entscheider ganz ohne Ablenkung auf Gespräche mit Ausstellern und Kollegen konzentrieren können, freut sich der Nachwuchs mit anderen Kindern zu spielen.

## **Interessante Trendthemen**

Auf der SÜFFA wird es für einige Trendthemen spezielle Sonderbereiche geben. Die BBQ & Foodtruck Area (Halle 9, Stand 9A71) widmet sich dem interessanten neuen Geschäftsfeld im Cateringbereich und zeigt, wie die mobile Küche zum neuen Umsatzbringer für das Handwerk wird. In der Sonderschau „The Snackeria“ (Halle 9, Stand 9C11) werden die klassischen belegten Brötchen neu erfunden mit Anregungen, neben Wurst und Käse auch andere Produkte wie Steaks zu verarbeiten. Eine Modenschau (Halle 7, Stand 7C21) präsentiert die im Trend liegenden Outfits und individuelle Kleidungsmodelle und in der gläsernen Wurstküche (Halle 9, Stand 9A59) erleben Besucher die Herstellung von Wurstwaren auf dem aktuellen Stand der Technik.

## **Erfolgreich Netzwerken**

Dialog, Weiterbildung und Wettbewerbe – „das SÜFFAdorf ergänzt die Ausstellung mit den vielen zusätzlichen Anlaufpunkten rund um die Belange des eigenen Betriebs und erstreckt sich über beide Hallen“, erklärt Sophie Stähle, Projektleiterin der SÜFFA. Auf der Bühne für Trends und Neues (Halle 7) finden kostenfreie Fachvorträgen von hochqualifizierten Referenten statt, während die neue Praxis-Bühne (Halle 9) den Ausstellern ein Forum für die Präsentation Ihrer Produktneuheiten bietet und den Besuchern einen Überblick über die Trends aus Produktion und Verkauf ermöglicht.

Ein weiterer wichtiger Anlaufpunkt im SÜFFAdorf ist der Stand des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg. Hier beraten Mitarbeiter des Verbands die Fachbesucher zu Fragen rund um das Fleischerhandwerk. Wer den Austausch mit Kollegen sucht, sich stärken oder von einem erfolgreichen Messetag erholen möchte, den lädt der Biergarten zum Stammtisch in Halle 7 ein.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**