

Die SÜFFA 2024 steht in den Startlöchern: Interview mit Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle

Die SÜFFA ist für die Fleischbranche Marktplatz, Produktschau und wichtige Zukunftsplattform – und das heuer bereits zum 27. Mal. Vom 28. bis 30. September wird die Messe Stuttgart wieder zum Mittelpunkt der Fleischerbranche. Fleisch & Co hat mit der Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle über die Fachmesse gesprochen.



Sophie-Kristin Stähle von der Messe Stuttgart ist als Projektleiterin für die SÜFFA zuständig. © SÜFFA

Fleisch & Co: Worauf dürfen wir uns bei der heurigen SÜFFA freuen?

Sophie-Kristin Stähle: „Die **SÜFFA 2024** setzt gleichermaßen auf Neues und Bewährtes. Kontinuität ist wichtig, doch lebt eine Messe langfristig auch davon, dass sie sich immer wieder neu

erfindet. Zwischen den SÜFFA-Eckpfeilern – einer umfassenden **Produktschau** und einem Rahmenprogramm mit viel Gelegenheit zum fachlichen Austausch – lassen wir deshalb genügend Spielraum für neue Entwicklungen. Das erfolgreiche SÜFFA-Konzept wurde ein wenig aufgefrischt und rückt nun den Eventcharakter stärker in den Fokus.“



*Sophie-Kristin Stähle von der Messe Stuttgart ist als Projektleiterin für die SÜFFA zuständig.
© SÜFFA*

Fleisch & Co: Gibt es News rund um die großen Ausstellenden?

Sophie-Kristin Stähle: „Für alle, die wissen wollen, was es in der Fleischbranche Neues gibt, ist die SÜFFA ein Pflichttermin, denn als Marktplatz und Schaufenster bildet sie das gesamte Spektrum vom traditionellen Handwerk bis zur Großproduktion ab. Auch das Informationsangebot ist immer am Puls der Zeit.“

Fleisch & Co: Welche Trends zeichnen sich in den heurigen Präsentationen ab?

Sophie-Kristin Stähle: „Die Möglichkeiten **digitaler Prozesse** und künstlicher Intelligenz sind Themen, die derzeit heiß diskutiert werden, auch in der Fleischbranche. Gerade vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels können KI und das ‚Internet der Dinge‘ Perspektiven für neue Digitalisierungsstrategien schaffen und viele lukrative Chancen eröffnen. Stichworte wären

hier etwa die weitere Automatisierung der Produktion oder personalfreie **Smart-Stores**, in denen Kundinnen und Kunden täglich rund um die Uhr in Selbstbedienung einkaufen können.“

Fleisch & Co: Wäre in den Hallen eigentlich noch Platz für ein paar spät entschlossene Ausstellende?

Sophie-Kristin Stähle: „Eine feste Anmeldefrist gibt es nicht. Demnach wäre es theoretisch bis zur sprichwörtlichen letzten Minute möglich, als Ausstellerin oder Aussteller noch an der SÜFFA teilzunehmen, die entsprechenden Kapazitäten vorausgesetzt. Wer dabei sein will, kann sich über unsere Internetseite in drei einfachen Schritten online anmelden. Stand heute sind noch Restflächen frei, aber wenn wir ausgebucht sind, sind wir freilich ausgebucht!“

Fleisch & Co: Die Wettbewerbe sind seit vielen Jahren fester Bestandteil der SÜFFA - worauf dürfen wir uns heuer freuen?

Sophie-Kristin Stähle: „Seit 1984 werden die Internationalen **SÜFFA-Wettbewerbe** in Zusammenarbeit mit dem Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg ausgelobt. Entscheidend ist hier allein die Qualität der eingereichten Produkte, weshalb die Auszeichnungen längst als begehrtes Gütesiegel gelten und gezielt in der Kundenkommunikation eingesetzt werden. In diesem Jahr finden die Wettbewerbe nicht - wie bisher - im Vorfeld der SÜFFA statt, sondern erstmals ‚vor Ort‘ auf der Messe.“

Fleisch & Co: Mit welchen frischen Ideen punktet die SÜFFA in ihrer 27. Ausgabe?

Sophie-Kristin Stähle: „Ein ganz neues Highlight ist der SÜFFA Team Cup, ein Wettkampf mit sieben Disziplinen, der in Zweier- oder Dreiergruppen ausgetragen wird. Im Vordergrund steht neben dem fachlichem Können daher der Teamgeist. Das Aufgabenspektrum reicht vom Ausbeinen, Wolfen oder Kuttern auf Zeit bis hin zur Blindverkostung von Soßen und Gewürzen. Wenn es also bei der Fußball-EM nicht zu einem Österreich-Deutschland-Spiel kommt, wird es dafür auf der SÜFFA umso spannender!“

Fleisch & Co: Fachmessen gelten als Branchentreff und Netzwerkplattform - welche Erfahrungen gibt es hier?

Sophie-Kristin Stähle: „Für das Handwerk und die mittelständische Industrie ist die SÜFFA ein wichtiger Umschlagplatz für neue Trends und Entwicklungen. Von Anfang an hat sich die SÜFFA stets dynamisch mit dem Markt bewegt und den Austausch der Branchenprofis untereinander gefördert. Auf einer Messe entstehen neue Ideen und Synergien, denen wir eine optimale Plattform bereiten wollen. Das Feedback, das wir seit vielen Jahren von Ausstellenden, Besucherinnen und Besuchern erhalten, bestätigt uns darin jedes Mal aufs Neue.“

Fleisch & Co: Die SÜFFA 2023 war eine gelungene Veranstaltung. Lassen sich die Besucherzahlen für die diesjährige Messe im Vorfeld einschätzen?

Sophie-Kristin Stähle: „Die SÜFFA erfreut sich einer gleichbleibend hohen Bedeutung für die Branche. Sie ist die einzige Fachmesse ihrer Art für das Fleischerhandwerk in Deutschland und im angrenzenden Ausland – und somit auch für Ausstellende aus Österreich die perfekte Gelegenheit, ein breit gefächertes Publikum anzusprechen. Insgesamt rechnen wir für die SÜFFA 2024 wieder mit Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus allen Bereichen von Handwerk und Industrie. Genaue Besuchszahlen lassen sich natürlich erst zum Messeende ermitteln.“

Fleisch & Co: Eine Fachmesse dieser Größe auf die Beine zu stellen, ist bestimmt eine Mammutaufgabe. Was sind die größten Herausforderungen für das Messe-Management?

Sophie-Kristin Stähle: „Unternehmerische Entscheidungen sind von vielen Einflussfaktoren abhängig. Eine langfristige Planung erfordert, regelmäßig neue Impulse zu setzen, den Messeauftritt aus der Perspektive unserer Ausstellenden heraus zu sehen und sie in allem optimal zu unterstützen. Die wichtigste und schönste Aufgabe für das Projektteam ist es, den

Eventcharakter der eigenen Messe zu stärken, ein cooles Rahmenprogramm für die Fachbesucherinnen und -besucher zusammenzustellen und die Ausstellenden eng in diesen Prozess einzubinden.“



Eine gute Vorbereitung der Aussteller ist das A und O. Dazu gehören eine durchdachte Standplanung oder die Schulung des Standpersonals. © SÜFFA

Fleisch & Co: Wie können Ausstellende bei Fachmessen am besten punkten?

Sophie-Kristin Stähle: „Die SÜFFA bietet den Rahmen, innerhalb dessen die Ausstellenden ihre Präsentationen gestalten und ihre Auftritte optimal nutzen können. Eine gute Vorbereitung ist folglich das A und O. Dazu gehören eine durchdachte Standplanung oder die Schulung des Standpersonals. Als sehr effektiv – und ebenso einfach – hat es sich außerdem erwiesen, eigene Kunden auf die Messe einzuladen. Dazu bieten wir spezielle Messe-Ticket-Codes.“

Fleisch & Co: Zum Schluss bitte noch einen Tipp für Besucherinnen und Besucher – was gilt es, unbedingt zu beachten?

Sophie-Kristin Stähle: „Die SÜFFA ist mit allen Verkehrsmitteln und – durch die unmittelbare Nähe zum Flughafen – insbesondere auch per Flugzeug sehr gut erreichbar. Die Erfahrung lehrt allerdings, dass man mit der Hotelbuchung

nicht zu lange warten sollte. Für Anreisende aus der Region, die vielleicht nur einen Tagesbesuch planen, ist wiederum gut zu wissen, dass der ÖPNV im Ticket enthalten ist. Besucherinnen und Besucher aus Österreich schließlich können ein attraktives Angebot nutzen: Unter dem Motto Austria goes SÜFFA lädt der **österreichische Fleischerverband** zu einer Gruppenreise mit kompaktem Besuchsprogramm zur SÜFFA ein, was uns ganz besonders freut. Ob man nun konkrete Investitionspläne hat oder sich einfach nur inspirieren lassen möchte – ein Besuch der **SÜFFA** lohnt sich auf jeden Fall immer!“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at