

## SÜFFA 2021: Kraftpaket für eine gesunde Branche

Inspirationen, Know-how und Vernetzung: Die Organisierenden erwarten hohen Anteil an EntscheiderInnen und gute Investitionslaune



*Messe Stuttgart*

Das SÜFFA-Jubiläum kommt mit Verspätung, aber es kommt. Vom 18. bis 20. September ist es endlich soweit, dann können alle Profis der Fleischbranche bei der 25. Ausgabe der erfolgreichen Stuttgarter Fachmesse wieder richtig durchstarten. Veranstalterin und PartnerInnen sind sich einig: Die **SÜFFA** nimmt in diesem Jahr eine wichtige Sonderstellung ein – mit Riesenchancen für alle Teilnehmenden, denn insgesamt ist die

Branche bislang gut durch die Corona-Zeit gekommen.

Dies bestätigt Landesinnungsmeister Joachim „Joggi“ Lederer vom Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg: Fast drei Viertel aller Betriebe hätten ihren Umsatz im vergangenen Jahr steigern können, und gerade in Baden-Württemberg gehe es den MetzgerInnen „richtig gut“. Er sei daher „sicher, dass wir eine sehr gute, fachlich ausgerichtete Messe mit hoher Investitionsbereitschaft erleben werden“.

## **Breites Themenspektrum: „Vom Handwerk bis zur Großproduktion“**

Die Mischung macht's: Seit ihrer Erstveranstaltung habe sich die Messe einerseits durch Kontinuität ausgezeichnet, aber auch immer „mit dem Markt bewegt“, sagt Projektleiterin Sophie Stähle. „Dabei war es stets unser Anspruch, das gesamte Themenspektrum vom traditionellen Handwerk bis zur Großproduktion abzudecken.“

Das Angebot der 135 ausstellenden Unternehmen in den Messehallen spannt erneut einen weiten Bogen: Arbeits- und Betriebstechnik, Rohstoffe und Halbfabrikate, Küchentechnik, Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Verkaufsförderung und Werbung, Nahrungsmittel und Getränke oder Dienstleistungen – Neues und Bewährtes, eine Fülle von Informationen sowie reichlich Gelegenheit zum fachlichen Austausch.

## **SÜFFA-Specials: Tipps für die betriebliche**

## **Praxis**

Spannende Impulse und wertvolle Praxistipps bietet das Rahmenprogramm mit den beliebten SÜFFA-Specials. Dazu gehören „SÜFFA-Dauerbrenner“ wie der Tag der Metzgerfrauen oder die Bühne für Trends und Neues, aber auch Sonderschauen und Themenbereiche. Sie bieten neben passendem Equipment, Rohstoffen oder Gewürzen viele professionelle Anregungen und Know-how. Das BBQ-Areal etwa trägt einem Trend Rechnung, der in den vergangenen Pandemie-Monaten vielerorts für steigende Umsätze gesorgt hat.

Daneben setzt die SÜFFA 2021 mit den Themen Hof- und Weideschlachtung, Feinkost sowie Wild & Jagd weitere Schwerpunkte für findige MetzgerInnen, die ihr Angebot erweitern möchten. Gerade das Zusatzgeschäft Wild verfüge über hohes Wachstumspotenzial, meint Samuel Golter vom Landesjagdverband Baden-Württemberg: „Die Kunden sind sehr anspruchsvoll, wollen frische regionale Ware statt Massenfleisch. Wildprodukte aus heimischen Wäldern stehen darum zunehmend hoch im Kurs.“ Ein bisschen Nervenkitzel darf schließlich auch nicht fehlen: Täglich knistert die Spannung bei den vom Landesinnungsverband ausgelobten SÜFFA-Qualitätswettbewerben. Die dort vergebenen Preise sind begehrte Gütesiegel und wirksame Instrumente in der Kundenkommunikation.

## **afz AKADEMIE: „Weiterbildung mit Weitblick“**

Erstmals veranstaltet die allgemeine fleischer zeitung auf der SÜFFA die afz AKADEMIE, die spannenden Austausch und Weiterbildung mit Weitblick verspricht. Am Samstag, 18. September referieren ExpertInnen und erfahrene Praktizierende über zeitgemäße Erfolgsbausteine wie bäuerliche Fleischqualität, Veredelung, Online-Vermarktung und – in einem Praxisvortrag mit Live-Zerlegung – über Fleischkompetenz im

Gespräch mit der Kundschaft. „Wir freuen uns sehr, dass wir diese Veranstaltung im Rahmen der SÜFFA präsentieren können“, sagt Sophie Stähle. „Die Funktion der Fachmesse als Informationsumschlagplatz wird dadurch nochmals unterstrichen.“ Mit dem Ticket erhalten die Akademie-Teilnehmenden selbstverständlich freien Eintritt zur SÜFFA.

## **SÜFFA - mit Sicherheit!**

Sorgen um die eigene Gesundheit brauche man sich bei einem SÜFFA-Besuch nicht zu machen, versichert Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. „Der Gesundheitsschutz von BesucherInnen, AusstellerInnen und MitarbeiterInnen steht an oberster Stelle. Dazu haben wir in enger Kooperation mit den Behörden ein tragfähiges Durchführungskonzept erstellt, das laufend mit den geltenden Vorschriften abgeglichen wird und bei Bedarf flexibel reagieren kann.“ Das hauseigene Signet „SAFE EXPO“ fasst zahlreiche ineinandergreifende Sicherheits- und Hygienemaßnahmen zusammen. Neben Online-Ticketing und einer intelligenten BesucherInnen-Führung ermöglichen die Einhaltung der sogenannten 3G-Regeln, moderne Lüftungstechnik oder eine allgemeine Maskenpflicht den Messebetrieb in Corona-Zeiten. Wiesinger: „Wir sehen einem reibungslosen Ablauf der SÜFFA zuversichtlich entgegen. Alle Messeteilnehmenden können sich auf ein ungetrübtes Messeerlebnis freuen!“



*Das Angebot der 135 ausstellenden Unternehmen in den Messehallen bietet wieder eine Fülle von Informationen und reichlich Gelegenheit zum fachlichen Austausch. Dank SAFE EXPO Konzept können sich alle Messeteilnehmenden auf ein ungetrübtes Messeerlebnis freuen! (© Messe Stuttgart)*

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