

SÜFFA 2023: Inspirierende ‘SÜFFA Specials’ für die Fleischbranche

Die SÜFFA 2023 in Stuttgart, ein bedeutendes Event der Fleischbranche, bietet über 200 Ausstellern eine Plattform für hochwertige Produkte und Innovationen. Das umfassende Rahmenprogramm „SÜFFA Specials“ (21. bis 23. Oktober) beinhaltet Networking, Expertenvorträge, den Metzgerinnen-Tag, Wettbewerbe, BBQ-Trends, Hof- und Weideschlachtung, Feinkost-Neuheiten sowie Wild & Jagd Schwerpunkte. Ein Must-Visit für Fachleute der Branche.



Fachmesse für die Fleischbranche

21.–23.10.2023

Messe Stuttgart

Eine erfolgreiche Messe lebt von ihrem stimmigen Konzept. Die Stuttgarter SÜFFA ist Marktplatz und Ideenbörse zugleich – und gilt deshalb als eine der wichtigsten Veranstaltungen für die Fleischbranche in Deutschland und im angrenzenden Ausland.

Bei der 2023er-Ausgabe informieren rund 200 namhafte Ausstellerinnen und Aussteller über hochwertige Produkte, interessante Entwicklungen und zukunftsweisende Technologien. Daneben erwartet das Fachpublikum ein breit gefächertes Rahmenprogramm: Vorhang auf für die „**SÜFFA Specials**“ (21. bis 23. Oktober).

„Die SÜFFA Specials bilden einen wichtigen Eckpfeiler der SÜFFA“, sagt Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. „Sie informieren über das Angebot an den Ständen der ausstellenden Unternehmen hinaus und machen die SÜFFA zu einer Messe mit echtem Mehrwert. Durch den fachlichen Austausch wird nicht zuletzt der Community-Gedanke und das Bewusstsein für das Handwerk gestärkt, was uns sehr wichtig ist.“

Networking: Neues Format - SÜFFA Netzwerktreffen für Austausch und Kontakte

Ganz im Zeichen von Kommunikation und Vernetzung steht das Netzwerktreffen am Samstag und Sonntag ab 17 Uhr, das auf der SÜFFA 2023 in Halle 9 Premiere feiert. „Das direkte Miteinander von Mensch zu Mensch ist im Geschäftsleben durch nichts zu ersetzen“, betont Wiesinger.

„Einer Branchenplattform wie der SÜFFA kommt somit eine besondere Funktion zu, die wir mit diesem neuen Format

zusätzlich fördern wollen.“ In entspannter Atmosphäre, bei Live-Musik und leckeren Essensangeboten, lassen sich abseits des allgemeinen Messetrubels intensive Gespräche führen und neue Kontakte vertiefen.

Trends und Neues: Praxisnahe Bühne für aktuelle Entwicklungen und Lösungen

„Dauerbrenner“ im SÜFFA Rahmenprogramm ist die Bühne für Trends und Neues. In hochkarätig besetzten Expertenvorträgen und Podiumsdiskussionen werden dort aktuelle Herausforderungen analysiert und branchenspezifische Lösungen für brennende Fragen aufgezeigt. Dazu gibt es Live-Vorführungen, Anregungen für lukrative Zusatzgeschäfte und jede Menge praxisnaher Tipps. Ein Besuch der Bühne für Trends und Neues lohnt sich immer!

Tag der Metzgerfrauen: Würdigung weiblicher Fachkräfte im Fleischerhandwerk

Mit dem Tag der Metzgerfrauen trägt die SÜFFA der vielschichtigen Rolle der Frau im Fleischerhandwerk Rechnung. Seit 2014 gehört der Messesamstag den Meisterinnen, Fachverkäuferinnen, Mitarbeiterinnen und weiblichen Auszubildenden. Das Klischee der „guten Seele“ hinter der Verkaufstheke ist überholt:

Viele Frauen erfüllen heute als Entscheiderinnen eine Schlüsselfunktion im Unternehmen. Weibliche Branchenprofis dürfen sich auf ein nach Besucherinnen-Wünschen entwickeltes, speziell zugeschnittenes Angebot freuen.

Wettbewerbe: Spannung und Qualitätssiegel bei SÜFFA Wettbewerben

Ein mit Spannung erwarteter Höhepunkt jeder SÜFFA sind die auf der Messe ausgetragenen SÜFFA Wettbewerbe, bei denen es – nicht nur im übertragenen Sinne – um die Wurst geht. Auch 2023 suchen der Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg und die Messe Stuttgart die Besten der Besten ihres Fachs. Innerhalb der Branche gelten die begehrten Preise als Gütesiegel und werden gezielt in der Kundenkommunikation eingesetzt.

Weiterbildung: afz AKADEMIE mit Fokus auf Fleisch- und Handelsbranche

Große Themen wie „Fleisch und Nicht-Fleisch“ oder die „Gratwanderung zwischen Markenwahn und Preiskampf im Einzelhandel“ nimmt die afz AKADEMIE ins Visier. Die praxisbezogene Plattform zum Lernen, Diskutieren und Netzwerken bietet „Weiterbildung mit Weitblick“, wie es die VeranstalterInnen kurz und knapp auf den Punkt bringen. Der Praxis-Workshop bietet Vorträge mit zahlreichen Best-Practice-Beispielen.

Gläserne Wurstküche: Einblicke in Wurstproduktion und innovative Produkte

Mehr als 1.500 verschiedene Wurstsorten gibt es hierzulande, damit steht das deutsche Fleischerhandwerk international an der Spitze. Grund genug, einen erhellenden Blick „hinter die Kulissen“ der Wurstproduktion zu werfen: Bereits zum dritten Mal präsentiert die SÜFFA gemeinsam Partnerunternehmen die Gläserne Wurstküche, die sich längst zu einem Besuchermagneten entwickelt hat.

Gezeigt werden Einsatzmöglichkeiten von Maschinen und beispielhafte Verarbeitungstechniken. Erstmals wird auch ein veganes Produkt hergestellt. Alle Produkte dürfen im Anschluss verkostet werden.

BBQ Area: Anpassung an BBQ-Trend und Smoker-Highlights

Der BBQ-Trend hält an und beeinflusst das Metzgergeschäft nachhaltig. So müssen nicht nur Kundenwünsche berücksichtigt, sondern auch umfassend beraten und Neuerungen aufgegriffen werden. Dazu gehören Special Cuts, Marinaden, passende Garverfahren und die richtigen Getränke.

Auf der BBQ Area erhalten BesucherInnen professionelle Anregungen und das passende Equipment für das BBQ Geschäft. Eines der Highlights der SÜFFA 2023 wird der Riesen-Smoker „Big Louis“ der Firma Walter Ludwig aus Pfinztal-Berghausen mit einem Fassungsvermögen von 9,8 Tonnen Fleisch sein.

Hof- und Weideschlachtung: Tierwohl und Qualität im Fokus

Haltung und Schlachtung sind Themen, die besonders an der Ladentheke zunehmend wichtiger werden, da für viele KundInnen neben der Fleischqualität auch das Tierwohl kaufentscheidend ist. Das Sonderthema Hof- und Weideschlachtung widmet sich einem innovativen Ansatz mit vielen Vorteilen: Da der Transport zum Schlachthof entfällt, können die Tiere in ihrer gewohnten Umgebung stressfrei geschlachtet werden. Dies wirkt sich wiederum positiv auf die Qualität des Fleisches aus.

Feinkost-Erweiterung: Sortimentstipps im Themenpark Feinkost

Fast jeder Metzgereibetrieb bietet inzwischen eine Auswahl hochwertiger Feinkostprodukte an, vom Gemüse- oder Eiersalat bis hin zu raffinierten Süßspeisen, pikanten Soßen und regionalen Gewürzölen. Im Themenpark Feinkost erfahren die SÜFFA BesucherInnen, wie sie ihr Sortiment geschickt erweitern,

auf Kundenwünsche besser eingehen und neue Geschäftsfelder optimal erschließen können.

Wild & Jagd: Trendthema Fleisch aus heimischer Jagd

Wachsender Beliebtheit erfreut sich auch Fleisch aus heimischer Jagd, sei es als geschätzte Delikatesse, gesundes Superfood oder Alternative zur Massenhaltung. Da MetzgerInnen und JägerInnen bei der Verarbeitung und Vermarktung von Wildprodukten ideale PartnerInnen sind, stellt die SÜFFA 2023 das Trendthema Wild & Jagd erneut in den Fokus.

Für manche BesucherInnen dürfte dieser Messeschwerpunkt doppelt interessant sein: Unter den MitgliederInnen des Landesjagdverbands finden sich auch viele MetzgerInnen.

Nachwuchsgewinnung: Jobbörse als Lösung für Fachkräftemangel

Die Nachwuchsgewinnung gehört mittlerweile zu den drängendsten Problemen im Handwerk. Mit der dynamischen Jobbörse bringt die SÜFFA Betriebe, GeschäftsführerInnen und MitarbeiterInnen zusammen, zeigt neue Perspektiven und Karrieremöglichkeiten auf.

Die vorab per Formular (Download über die SÜFFA Website) eingereichten Stellengesuche, Stellenangebote oder Betriebsübergaben werden kostenfrei auf der Fachmesse ausgehängt – und erreichen somit exakt die richtige Zielgruppe!

Über die SÜFFA

Auf der SÜFFA in Stuttgart kommen Menschen und Märkte zusammen. Sie ist der Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie. In den Hallen präsentieren sich ausstellende Unternehmen aus den Bereichen Produktion,

Verkauf und Ladenausstattung dem kompetenten Fachpublikum.
Die SÜFFA Specials lassen die Messe zusätzlich zu einem
Ereignis werden, das kein Fachbetrieb verpassen darf.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at