

SÜFFA 2024: Starkes Handwerk & starke Messe!

Sehr positive Stimmung und gute Investitionsbereitschaft: Die SÜFFA 2024 hat beim Fachpublikum wieder voll eingeschlagen und für tolle Resonanz gesorgt. Ausstellende und Publikum werten die 27. Ausgabe der Stuttgarter Fachmesse als Erfolg.



*Feierlicher Wurstanschnitt zur SÜFFA-Eröffnung (v. l.):
Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, Peter Hauk, Minister für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Anka Lorencz,
Bundesinnungsgeschäftsführerin der Wirtschaftskammer Österreich,
Lebensmittelgewerbe, Agata Goworek, Koordinatorin für Marketing des Verbandes der
Metzger und Wurstwarenhersteller in Polen, Sophia-Kristin Staehle, Projektleiterin der
SÜFFA, Joachim Lederer, Baden-Württembergs Landesinnungsmeister,
Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung Messe Stuttgart und Stefan Lohnert,
Geschäftsführer der Messe Stuttgart. © Messe Stuttgart*

Es waren drei spannende Messetage: Ende September fanden sich insgesamt 6.712 Fachbesucher aus aller Welt bei der 27. Stuttgarter **SÜFFA** ein, um bei 228 ausstellenden Unternehmen innovative

Neuheiten aus sämtlichen Bereichen des Handwerks kennenzulernen,
Weiterbildungsangebote zu nutzen und den kollegialen Austausch zu
pflegen.

Dietmar Thomas Hemm, Geschäftsführer der Bayreuther Berufsmode

GmbH, freut sich über die erfolgreiche Fachmesse. © Braune

Sympathischer Experten-Talk bei grünem Tee: Darmhändler Saied

Amjadi (links) mit dem Waldviertler Fleischermeister Johann
Fichtenbauer. © Braune

Bundesgeschäftsführerin Anka Lorencz und Fleischer- Chef Raimund

Plautz waren von „Kisten-Innovateuren“ Doris Augustin und Hendrik Lange von GastroMonk begeistert. © Braune

Dipl.-Ing. Gerhard Pockenauer-Gramiller (rechts) mit dem Sales Manager

vom Hamburger Unternehmen Foss, Andre? Steinhanses. © Braune

David Holzwarth Geschäftsführer der Shop-IQ GmbH & CoKG zeigt

deutschen Unternehmens Henneken, das seit heuer unter der Ägide von Duravant steht. © Braune

Hygieneexperte und Stammgast bei der SÜFFA: Werner Ernst aus dem

Sven Butzen, Gebietsverkaufsleiter von Süddeutschland, präsentiert die individuell beklebbaren (ja, geht auch in rosa!) Vakuumverpackungs-

Tischmaschinen von Komet Germany. Selbst Dipl.-Ing. Gerhard Pockenauer (links) ist begeistert. © Braune

Sales-Manager Stefan Geisen von der Maschinenfabrik Seydelmann,

Bundesgeschäftsführerin Anka Lorencz, Stefan Strasser von der Strasser GmbH & Co.KG und Fleischerchef Raimund Plautz vor dem Vakuum-Koch-Kutter K 324. © Braune

Sales-Manager Stefan Geisen von der Maschinenfabrik Seydelmann,

Bundesgeschäftsführerin Anka Lorencz, Stefan Strasser von der Strasser GmbH & Co.KG und Fleischerchef Raimund Plautz vor dem Vakuum-Koch-Kutter K 324. © Braune

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Auf der Messe: Kräftiges Lebenszeichen des Fleischerhandwerks**
- **SÜFFA 2024: Austro-Unternehmer – innovativ, praxisnah und gut gelaunt**
- **Selbstbedienungslösungen, Wurstschau & Team-Cup-Wettbewerb**
- **Nachgefragt bei Sophie Stähle – Managerin Messe & Eventleitung Messe Stuttgart:**

Auf der Messe: Kräftiges Lebenszeichen des Fleischerhandwerks

Bereits beim traditionellen Wurstanschnitt war die positive Grundstimmung deutlich zu spüren, und Dipl.-Ing. **Anka Lorencz**, Geschäftsführerin der **Bundesinnung Lebensmittelgewerbe**, brachte es in ihrer vielbeachteten Eröffnungsrede auf den Punkt: „Das Fleischerhandwerk lebt!“

Austro-Plauscherl: Fleischerverband-Chef Wolfgang Hartl, Anka Lorencz,

Raimund Plautz, Manfred Kos und Amela Ahmicic aus der Niederlassung
in Graz und Prokurist Stefan Kandler, Betriebsleiter in der
Fleischerverband-Zentrale in Wals-Siezenheim.. © Braune

Christa Seitz von Seitz + Kerler GmbH & Co. KG bot einen guten

bedienende Verkaufsautomaten. © Braune

Produktionsleiterin Annette Koch, Marketing-Chefin Sonja Vojtech und

Luis Jaugstetter vom deutschen Ladenbauer Hanke zeigten Top-Innovationen vor allem für SB- und Hybridläden. © Braune

Handtmann auf der SÜFFA 2024 war einer der Kundenmagnete. Das

Team rund um Robert Omagbemi zeigte die neueste Systemtechnologie für vielfältige Produkte. © Braune

Ebenso gern besucht war Düker Rex: Viele österreichische

Fleischer:innen wurden auf diesem Stand gesichtet. © Braune

Handwerksqualität: Meike und Maximilian Beck von Beck Gewürze und

Additive präsentierten Klassiker unter dem hervorragenden Motto „Back to the roots“. © Braune

Phillippa Annabring, Marketing-Lady vom Ladenbauer Aichinger zeigte

die neuesten Trends für die Fleischereien der Zukunft. © Braune

Günther-Vertriebsleiter Dirk Deuschle freute sich über den großen

Andrang auf seinem Stand – und präsentierte seine Highlights auch vielen Interessierten aus Österreich. © Braune

Das Raimund Beck Verkaufsteam Roberto Heinze, Tomiaslav Pokrivka

und Matthias Scheibenzuber stellen Anka Lorencz und Raimund Plautz die neusten Trends der Cliptechnik vor. © Braune

Tiroler Speck- und Wildspezialitäten von Ager präsentierten Sarah und

stellt hier einen sehr praktischen Kombi-Automaten für Verkaufs- und Abholware vor. © Braune

SÜFFA 2024: Austro-Unternehmer – innovativ, praxisnah und gut gelaunt

Gemeinsam mit **Raimund Plautz**, Bundesinnungsmeister der Fleischer, besuchte Lorencz die österreichischen Aussteller und beide zeigten sich beeindruckt von dem breitgefächerten Angebot, den praxisnahen Lösungen und der guten Laune. Auch viele Austro-Fleischer waren vor Ort, darunter **Johann Fichtenbauer** und **Ferdinand Wild** sen. & jun. Auch die offiziellen Zahlen der Messe Stuttgart zeigen, dass die SÜFFA weiterhin im Fokus des Handwerks steht: 71 % der Besucher kamen aus dem Fleischerhandwerk und 11% aus der fleischverarbeitenden Industrie. Interessant sind der leicht gesunkene Altersdurchschnitt (40,6 Jahre) und die um 8 % gestiegene Zahl der Neubesucher.

Klagenfurt wie dem Aufschnittvoll automaten mit Quickpak App X3.TW
demonstrierten Valentina und Constantin Kuchler. © Braune

Schneiden in Perfektion mit Maschinen von S.A.M. Kuchler aus

Klagenfurt wie dem Aufschnittvoll automaten mit Quickpak App X3.TW
demonstrierten Valentina und Constantin Kuchler. © Braune

Top-Innovation aus Oberösterreich: Mario Kokot und Sonja Samhaber

zeigten Anka Lorencz und Raimund Plautz ihre Reinigungsdüse für Schlitzrinnen. Fazit: Super praktisch! © Braune

Talk, Netzwerk und Begegnungen: Hier tratschen Anka Lorencz und

Raimund Plautz mit Robert Huber, der für OrbitCrispy in Stuttgart war. ©
Braune

Gute Laune am hochfrequentierten Vemag-Stand: Gerhard Pockenauer-

Grammiller mit Lebensmitteltechniker und Gebietsverkaufsleiter Frank Götting (links) und Fleischermeister und Gebietsverkaufsleiter Thomas Remberg (rechts). Der Vakuumfüller DP6, der vor allem für Handwerksbetriebe ideal ist, war an diesem Stand nur eines von vielen innovativen Exponaten. © Braune

Landshut in Stuttgart (v. l.): Mitarbeiterinnen Nicole Knogler und Andrea Finger, Schulleiterin Barbara Zinkl und Fachlehrer Fritz Huber. © Braune

Premiere fu?r Sealpac auf der SU?FFA: Drei Tage voll gepackt mit guten Gespr?chen. Eine sehr positive Bilanz berichteten David Gerstel, Stefan Dangel und Jochen Paraquin (v. l.n. r.) © Braune

Raimund Plautz und Anka Lorencz zu Gast bei Johann Penias (r.) auf

dem Tipper-Tie-Stand. © Braune

Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer, Raimund Plautz, Anka Lorencz

und Jost Wetter trafen sich am Stand von K+G Wetter, um über die Branche und viele Innovationen zu sprechen. © Braune

Das Konzept gegen die Personalnot: Winfried Groß, Geschäftsführer von

Ladenbau-Profi Schrutka-Peukert präsentierte den Selbstläufer-Laden der Zukunft. © Braune

Kristian Blomqvist, GF von Polyclip System Deutschland präsentierte

unter anderem den Vollautomatisches Clipper FCA 140, der in Österreich von Tech Forum vertrieben wird. © Braune

Selbstbedienungslösungen, Wurstschau & Team-Cup-Wettbewerb

Zu den wichtigsten Themen der Messe zählten, bedingt durch den allseits beklagten **Fachkräftemangel**, flexible **Selbstbedienungs- und 24/7-Lösungen**. Neben der umfassenden Produktausstellung fanden auch Sonderthemen wie das Trendthema **Wild** oder Bühnenshows großen Anklang. Darunter auch die internationale Wurstschau Österreich. Für viel Spaß und Nervenkitzel sorgten die bereits traditionellen Qualitätswettbewerbe und der erstmals veranstaltete **Team Cup**. Sechs Teams, plus ein SÜFFA-Projektteam, gingen an den Start und wurden vom anfeuernden Publikum mit viel Applaus und Lob belohnt. Leider war kein Team aus Österreich vertreten – das sollte sich künftig aber wieder ändern.

Die nächste Chance bietet die **SÜFFA** vom 7. bis 9. November 2026.

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

Nachgefragt bei Sophie Stähle – Managerin Messe & Eventleitung Messe Stuttgart:

„Die SÜFFA 2024 war ein echter Erfolg! Die überwältigende positive Resonanz und die hohe Bereitschaft zur Investition unter den Teilnehmenden verdeutlichen die Bedeutung dieser Messe für die Fleischbranche. Alle Besucher:innen konnten von einem abwechslungsreichen Programm profitieren und zahlreiche wertvolle Kontakte knüpfen. Besonders erfreulich war die Resonanz auf den ersten SÜFFA Team Cup. Die SÜFFA bleibt der zentrale Treffpunkt für das Fleischerhandwerk und gibt uns allen Anlass, optimistisch in die Zukunft zu blicken.“

Autor: Dima-Alexander Braune

Messe-Projektleiterin Ulrike Mayer und Anka Lorencz freuten sich u?ber die erfolgreiche Messe. © Braune

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at