

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
Stähle, 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 □□□□□

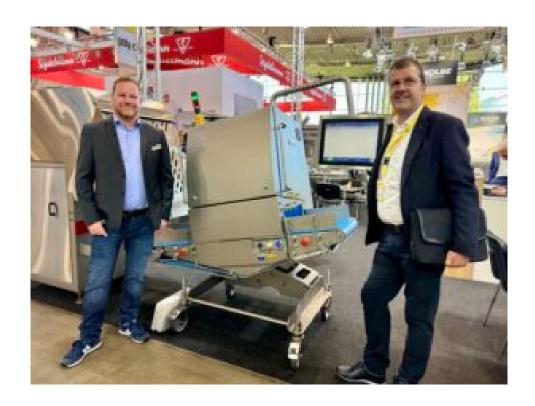


□□□□Sympathischer Experten-Talk bei grünem Tee: Darmhändler Saied Amjadi (links) mit dem Waldviertler Fleischermeister Johann Fichtenbauer. © Braune □□□□□



□□□□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, André Steinhanses. © Braune □□□□□



□□□□David Holzwarth Geschäftsführer der Shop-IQ GmbH & CoKG zeigt Zukunftslösungen für die Branche. © Braune □□□□□



 $\Box\Box\Box\Box$ Bernd Höreth präsentierte unter anderem den Vakuumtumbler des deutschen Unternehmens Henneken, das seit heuer unter der Ägide von Duravant steht. © Braune $\Box\Box\Box\Box$



□□□□Hygieneexperte und Stammgast bei der SÜFFA: Werner Ernst aus dem deutschen Kamen. © Braune □□□□□



□□□□Bernd Jakobs von den Verpackungsprofis Perga zeigte fesche Tüten und Verpackungen für Lebensmittelhändler. © Braune



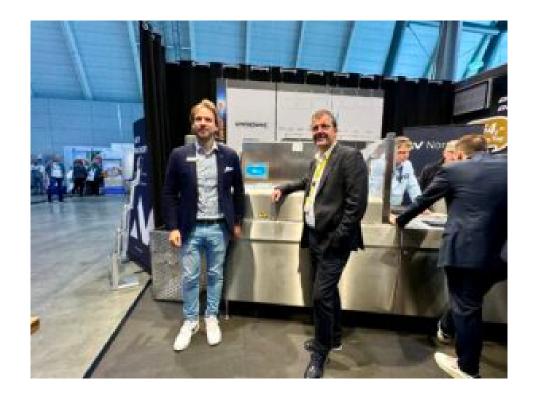
□□□□Anka Lorencz und Raimund Plautz im Talk mit Reinigungsprofi Peter Oberharter von Singer. © Braune □□□□□



□□□□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

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 Kendler, Betriebsleiter in der Fleischerverband-Zentrale in Wals-Siezenheim.. © Braune



□□□□Christa Seitz von Seitz+ Kerler GmbH & Co. KG bot einen guten Überblick über Boden-Varianten für den LH. © Braune □□□□□



□□□□Robert Braun, Vertriebstechniker von VendCom zeigte leicht zu 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 Maximillian 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 Mario Wechselberger. © Braune □□□□□



□□□□Verkaufsautomaten boomen unablässig: Andreas Bischof (rechts im Bild), 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. Interssant sind der leicht gesunkene Altersdurchschnitt (40,6 Jahre) und die um 8 % gestiegene Zahl der Neubesucher.



□□□□Schneiden in Perfektion mit Maschinen von S.A.M. Kuchler aus Klagenfurtwie 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 Klagenfurtwie 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 Plautzihre 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-Gramiller mit Lebensmitteltechniker und Gebietsverkaufsleiter Frank Götting (links) und Fleischermeister und Gebietsverkaufsleiter Thomas Remberg (rechts). Der Vakuumfüller DP6, der vor allem für Handwerks- betriebe ideal ist, war an diesem Stand nur eines von vielen innovativen Exponaten. © Braune



□□□□Projektleiterin Messen und Marketing Petra Jäckle-Holz und Gerhard Pockenauer-Gramiller am Stand von Holac Maschinenbau. © Braune □□□□□



□□□□Viele Kundenkontakte verzeichnete die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut in Stuttgart (v. l.): Mitarbeiterinnen Nicole Knogler und Andrea Finger, Schulleiterin Barbara Zinkl und Fachlehrer Fritz Huber. © Braune



□□□□Premiere für Sealpac auf der SÜFFA: Drei Tage voll gepackt mit guten Gesprächen. Eine sehr positive Bilanz berichteten David Gerstel, Stefan Dangel und Jochen Paraquin (v. l.n. r.)

© Braune
□□□□



 \square Raimund Plautz und Anka Lorencz zu Gast bei Johann Penias (r.) auf dem Tipper-Tie-Stand. \bigcirc Braune \square



□□□□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 allerorten 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 SUFFA vom 7. bis 9. November 2026.



Sophie-Kristin Stähle von der Messe Stuttgart ist als Projektleiterin für die SUFFA 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 Fleischerhand- werk und gibt uns allen Anlass, optimistisch in die Zukunft zu blicken."

Autor: Dima-Alexander Braune



Raimund Plautz, Fachjournalist & Dommelier Hannes Rottensteiner, Messe-Projektleiterin Ulrike Mayer und Anka Lorencz freuten sich über die erfolgreiche Messe. ©
Braune

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at