

SÜFFA auf Charme-Tour in Österreich

Die Verantwortlichen der Messe Stuttgart begaben sich erfolgreich auf Imagetour nach Österreich und wollen die Zusammenarbeit intensivieren. Besucht wurden erfolgreiche Fleischer, ein Aussteller in Klagenfurt und Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Es wurde auch eine gemeinsame Wochenend-Busfahrt zur Messe geplant. Diese wird vom Fleischerverband organisiert und soll in Wals bei Salzburg starten.



Die Stuttgarter Delegation zu Gast bei Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (2. v. r.). © HaRo

Deutsche Messedelegation der SÜFFA startet Charme-Offensive

Die **SÜFFA** ist die letzte reine Handwerksmesse für das Fleischergewerbe im deutschsprachigen Raum. Heuer findet diese Veranstaltung vom 21. bis 23. Oktober in Stuttgart

statt. Nach den schwierigen Corona-Jahren wollen die Messeverantwortlichen verstärkt auch das österreichische Fleischergewerbe in die Schwabenmetropole locken, um die **SÜFFA** noch internationaler zu machen.

Daher machte sich eine hochrangige Delegation bestehend aus dem Mitglied der Geschäftsführung der Stuttgarter Messe, **Andreas Wiesinger**, der SÜFFA-Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle und der Österreich-Repräsentanz der **Messe Stuttgart**, Ulrike Mayer, zur Besuchstour nach Kärnten und Salzburg auf.

Besuch bei S.A.M. Kuchler in Klagenfurt

Erster Besuchstermin war die Firma **S.A.M. Kuchler** in Klagenfurt. Die **S.A.M. Kuchler Electronics GmbH** entwickelt und produziert Aufschnitt- und **Verpackungsmaschinen** am Headquarter-Standort in Klagenfurt. Als Familienunternehmen steht seit 60 Jahren das Schneiden und Verpacken von Wurst, Schinken oder Käse auf möglichst kleinem Raum im Fokus. Die ständige Weiterentwicklung der Geräte führte zur Weltführerschaft bei innovativen Lösungen.

Empfangen wurden die deutschen Gäste vom den beiden Geschäftsführern **Constantin** und **Valentina Kuchler**, die das Unternehmen erfolgreich in zweiter Generation führen. S.A.M. Kuchler wird auch heuer wieder auf der SÜFFA ausstellen. Constantin Kuchler zeigt sich von der Fachmesse angetan: „Für uns ist der deutsche Markt sehr wichtig. Wir wollen zunehmend auch kleine Handwerksbetriebe ansprechen.“



Zu Besuch bei S.A.M. Kuchler in Klagenfurt (v. l.): SÜFFA-Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle, Geschäftsführer Constantin Kuchler, Ulrike Mayer, Österreich-Repräsentanz der Messe Stuttgart, Valentina Kuchler und das Mitglied der Geschäftsführung der Stuttgarter Messe, Andreas Wiesinger. © HaRo

Plautz schätzt die SÜFFA

Der zweite Termin fand dann beim **Bundesinnungsmeister** statt. **Raimund Plautz** führt gemeinsam mit Sohn Thomas die erfolgreiche **Fleischerei** in Klagenfurt, die sehr stark auf den Großhandel mit der Gastronomie und dem Lebensmitteleinzelhandel setzt. So stellt das Unternehmen rund 40 Tonnen Heringssalat im Jahr her und beliefert damit auch Rewe und Spar im Bundesland. Klassiker des Sortiments sind natürlich die Kärntner Spezialitäten wie Salami, Hauswürstel und Speck in geräuchertem und luftgetrocknetem Zustand. **Raimund Plautz:** „Das ist eine tolle Handwerksmesse – wie geschaffen für uns gewerbliche Fleischer. Ich werde auf jeden Fall auch heuer die SÜFFA wieder besuchen.“



*Abendessen im Steakhaus Goritschnigg (v. l.): SÜFFA- Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle, Fleischermeister Thomas Goritschnigg, das Mitglied der Geschäftsführung der Stuttgarter Messe, Andreas Wiesinger und Ulrike Mayer, Österreich-Repräsentanz der Messe Stuttgart.
© HaRo*

Abendessen im Steakhaus von Thomas Goritschnigg

Für das Abendessen hatten sich die SÜFFA-Reisenden eine besondere Location ausgesucht: das **Steakhaus von Fleischermeister Thomas Goritschnigg** in Velden am Wörthersee. Der Chef ließ es sich nicht nehmen, kurz persönlich vorbeizuschauen. Neben dem Steakhaus betreibt der Inhaber noch ein Hotel und eine Fleischerei im Ort.

Hybridfleischerei Nummer 1: Heitzmann in Seeboden

Der zweite Tag begann mit der ersten **Hybridfleischerei**. Florian **Heitzmann** führt die Familienfleischerei in Seeboden am Millstättersee in vierter Generation und eröffnete Mitte März zum 100-Jahre-Jubiläum des Unternehmens das vollkommen neue eingerichtete Fachgeschäft, das sich nach Ladenschluss mit wenigen Handgriffen in einen SB-Laden verwandeln lässt.

Bezahlt werden kann sowohl mit Bargeld, Karten als auch mit dem Smart- oder iPhone. Für Florian Heitzmann eine logische Lösung: „Selbstverständlich muss man im Jahr 2023 dem Kunden alle Optionen der Bezahlung anbieten.“



Ein faszinierender Besuch in der Hybridfleischerei Heitzmann in Seeboden (v. l.): das Mitglied der Geschäftsführung der Stuttgarter Messe, Andreas Wiesinger, Ulrike Mayer, Österreich- Repräsentanz der Messe Stuttgart, Fleischermeister Florian Heitzmann und SUFFA-Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle. © HaRo

Hybridfleischerei Nummer 2: Walter in Salzburg

Danach ging es nach Salzburg zur zweiten Hybridfleischerei.

Hans Walter ist der Chef dieses erfolgreichen Betriebs, er ist ein Fleischer vom neuen Schlag: unternehmungsfreudig, innovativ, engagiert, bei der Qualität kompromisslos und, ganz wichtig, nicht über das harte Fleischerlos lamentierend. Die **Fleischerei Walter** ist ein traditioneller Handwerksbetrieb, der in dritter Generation geführt wird.

Als Genuss.Fleischerei hat sich der Familienbetrieb schon seit jeher dem hochwertigen Feinkostengedanken, aber auch der Innovation verschrieben. Hans Walter ist auch als Besitzer des Balkan-Grills in der Salzburger Getreidegasse und der damit mittlerweile nicht nur bei Salzburgern beliebten, sondern auch in allen Reiseführern publizierten, „1. Original Bosna bei Walter“ in ganz Salzburg bekannt.

Nun war es Zeit für den nächsten Schritt: Aufgrund der Marktentwicklung, die in den letzten beiden Jahren von zunehmenden Preissteigerungen und einem immer mehr spürbaren Fachkräftemangel gekennzeichnet war, hat Walter das Konzept der HybridFleischerei entwickelt, das – eigentlich gegen den Trend der Zeit – die Öffnungszeiten für die Kunden beinahe verdoppelt. „Ich nenne mein Konzept

„Genuss.Fleischerei 2.0“. Dafür habe ich drei Säulen definiert: Bedienung und Beratung, den Selbstbedienungsbereich und als dritte Säule Click & Collect, die Bestellung über PC, Smartphone oder App“, erklärte er den interessierten Besuchern aus Deutschland.



Gute Gespräche über geplante Kooperationen in der Hybridfleischerei Walter in Salzburg (v. l.): Ulrike Mayer, Sophie-Kristin Stähle (beide von der Messe Stuttgart), Fleischermeister Hans Walter, Fleischerverbands-Chef Wolfgang Hartl, Fleischerverbands- Betriebsleiter Stefan Kendler und das Mitglied der Geschäftsführung der Stuttgarter Messe, Andreas Wiesinger. © HaRo

SÜFFA-Reise mit Museumsbesuch

In der Fleischerei Walter traf die Stuttgarter Delegation auch auf den Geschäftsführer des **Fleischerverbands, Wolfgang Hartl** und seinen Betriebsleiter **Stefan Kendler**. In den sehr guten und intensiven Gesprächen wurde die Idee geboren, einen Österreicher-Bus von Samstag auf Sonntag nach Stuttgart zur SÜFFA anzubieten.

Das Angebot wird den Bus, eine Übernachtung und einen Besuch im Mercedes-Benz-Museum beinhalten.

Weitere Schwerpunkte werden die Präsentation österreichischer Spezialitäten im Rahmen einer Wurstshow auf der Messe sowie die Teilnahme mindestens eines österreichischen Lehrlingsteams am SÜFFA-Lehrlingswettbewerb sein.

Austria goes SÜFFA 2023 - Hier finden Sie den

genauen Ablauf der Reise und die Einladung!

Einladung Austria goes SÜFFA 2023

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at