

## **SÜFFA 2023: Eine faszinierende Handwerksmesse – mit viel österreichischer Beteiligung**

Die SÜFFA 2023 hat allen Unkenrufen zum Trotz beim Fachpublikum voll eingeschlagen und fu?r tolle Resonanz gesorgt. Österreich war auch dieses Mal stark vertreten – sowohl bei den Besuchern, als auch auf Ausstellerseite. Wir haben uns fu?r Sie, geschätzte Leser:innen, auf einen Fotostreifzug durch die beiden Messehallen in Stuttgart begeben.



Feierlicher Wurstanschnitt zur SÜFFA-Eröffnung (v. l.): Baden-Wu?rttembergs Landesinnungsmeister Joachim Lederer, Österreichs Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, Ministerialdirigentin Isabel Kling und Stefan Lohnert, Geschäftsfu?hrer der Messe Stuttgart. © Landesmesse Stuttgart GmbH

Nach drei spannenden, inspirierenden und vor allem erfolgreichen Messetagen schloss die 26. Stuttgarter **SPFFA** mit einem positiven Gesamtergebnis ihre Pforten: Es ist uns

gelungen, ein bewährtes Konzept nochmals zu optimieren, ist **Stefan Lohnert**, Geschäftsführer der **Messe Stuttgart**, stolz und zufrieden. Vom 21. bis 23. Oktober kamen 7543 Fachbesucher:innen auf das Stuttgarter Messegelände, um sich bei den 209 ausstellenden Unternehmen über aktuelle Trends und jungste Marktentwicklungen zu informieren.

## Für einen Besuch auf der SPFFA ist kein Weg zu weit

Das Fachpublikum mit 85 Prozent Entscheideranteil lotete neue Geschäftsideen aus und plante anstehende Investitionen. Dabei zeigte sich, dass die Anziehungskraft der SPFFA inzwischen weit über die Grenzen von Baden-Württemberg und der **DACH-Region** hinausreicht. Mehr als jeder Zweite kam aus einer Entfernung von mehr als 100 km. Zur diesjährigen Ausgabe der beliebten Fachmesse wurden Gäste aus mehr als 50 Ländern begrüßt, darunter waren mehrere internationale Delegationen und Teams.

## SPFFA 2023: Österreicher vor Ort

Auch Österreich war in Stuttgart gut vertreten. Das Feedback der Aussteller war durchwegs sehr gut. So fasst Michael Moser, Projektmanagement, Marketing & Kommunikation, Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H. zusammen: Wir waren von der Besucherfrequenz äußerst positiv überrascht und auch das fachliche Interesse war vorhanden. Wir führten viele gute Gespräche und sind zuversichtlich, dass sich auch im Nachgang einiges tun wird.

Wir haben einen Fotostreifzug über das Messegelände gemacht und die Stimmung nochmals Revue passieren zu lassen und gleich auch Lust auf die SPFFA 2024 zu machen, die vom 28. bis 30. September 2024 stattfinden wird.

Salzburger-Treffen auf der SPFFA (v. l.): Fleischerverbands-Obmann und Fleischermeister Anton Karl, Sohn Anton Nikolaus Karl, Schwiegersohn und Nachfolger Thomas Gassner sowie Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer. <sup>a</sup> HaRo Fleischermeister Johann Christoph Gantner und ein Mitarbeiter aus Hollabrunn, Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, der Baden-Württembergische Innungsmeister Joachim Lederer, die Fleischermeister Erich Sturm aus Groánondorf, Johann Schreiber aus Wien, Daniel Schwarzbøck aus Gøllersdorf und Andreas Theurer von der Fleischerei Pfennigbauer aus Hausleiten. <sup>a</sup> HaRo Verkaufsautomaten boomen unablässig (v. l.): Zentrag-Vertriebsleiter Udo Krause, Bischof- Automaten Verkaufsleiter Bernd Schnetzer, Andreas Bischof und Zentrag-Vorstandssprecher Rainer Laabs. <sup>a</sup> HaRo Projektmanager Michael Moser von der Maschinenfabrik Laska in Traun mit der neuen Mischmaschine ME 1500 mit seitlicher Klappe. <sup>a</sup> HaRo Verkaufsleiter Ralf Zuckschwerdt mit einer neuen Bedford-Spezialität: der gefüllten Entenbrust. <sup>a</sup> HaRo Kundenmanager Christoph Pølloth von Marel præsentierte den Wurfelschneider FELIX von Treif. <sup>a</sup> <sup>a</sup> HaRo Vorarlberger Fleischerei zu Gast bei KG-Wetter auf der SPFFA (v. l.): Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer, Volker Grebe, Dieter und Christian Schatz sowie Hanna Elsen.. <sup>a</sup> HaRo Tiroler Speck- und Wildspezialitäten von Ager præsentierten Sarah und Mario Wechselberger. <sup>a</sup> HaRo Bandsægen in høchster Vollendung stellt Mado her: Geschæftsführer Christian Høning (l.) und Vertriebsleiter Bernd Winnemøller stellten die neuesten Modelle vor. <sup>a</sup> HaRo Viele Kundenkontakte verzeichnete die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut in Stuttgart (v. l.): Mitarbeiterin Nicole Knogler, Fachlehrer Michael Spitzauer und Schulleiterin Barbara Zinkl. <sup>a</sup> HaRo Laska-Linz Auáendienstmitarbeiter Christian Schlair (r.) und Kolbe-Vertriebsleiter Michael Huber mit Knochensæge, Model K 380 RS. <sup>a</sup> HaRo Geschæftsführer Christian Høning (l.) und Vertriebsleiter Bernd Winnemøller mit einem Vakona-Tumbler.. <sup>a</sup>

HaRo Gruppenfoto bei Ruhle (v. l.): Vertriebsleiter Østerreich Michael Vogt, Verkaufsleiter Franz Dørflinger und Laska-Linz-Auáendienstmitarbeiter Christian Schlair. <sup>a</sup> HaRo Juniorchef Jost Wetter präsentierte in Stuttgart das neueste Handwerks-Kuttermodell VCM 70. <sup>a</sup> HaRo Schneiden in Perfektion mit Maschinen von S.A.M. Kuchler aus Klagenfurt wie dem Modell 308i demonstrierten Valentina und Constantin Kuchler. <sup>a</sup> HaRo Gebietsverkaufsleiter und Fleischermeister Dirk Elbers mit dem Vollautomaten PDCA von Polyclip. <sup>a</sup> HaRo Johann Penias (l.) und sein Techniker Michael Stadler vor dem aktuellsten Rauch und Kochschrank von REICH. <sup>a</sup> HaRo Raimund Plautz (l.) zu Gast bei Johann Penias (r.) und seinem Techniker Michael Stadler auf dem Tipper-Tie-Stand. <sup>a</sup> HaRo Laska-Linz Mitarbeiter Christian Schlair (r.) konnte Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (Mitte) und den Leiter der Abteilung Produktion der TANNDornbirn, Josef Ruloff, auf dem Handtmann-Stand begrüáen. <sup>a</sup> HaRo Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer (l.) und Vertriebsmanager Thomas Dippel mit dem VEMAG-Fullermodell DP 6.. <sup>a</sup> HaRo Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (l.) und Projektmanager Michael Moser von der Maschinenfabrik Laska in Traun mit dem Laska-Wolf W 130-H und dem Handwerkskutter K 65. <sup>a</sup> HaRo Eine oberøsterreichische Fleischerdelegation zu Gast bei Seydelmann (v. l.): Fleischermeister Franz Graf aus Munderfing, Matthias Strasser vom Seydelmann Østerreichpartner, sowie die Fleischermeister Hans Peter Habel aus Tarsdorf, Michael Rosenhammer aus Neukirchen an der Enknach und Hermann Kaser aus Hochburg-Ach. <sup>a</sup> HaRo Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (l.) und Projektmanager Michael Moser von der Maschinenfabrik Laska in Traun mit dem Laska-Wolf W 130-H und dem Handwerkskutter K 65. <sup>a</sup> HaRo Eine oberøsterreichische Fleischerdelegation zu Gast bei Seydelmann (v. l.): Fleischermeister Franz Graf aus Munderfing, Matthias Strasser vom Seydelmann Østerreichpartner, sowie die Fleischermeister Hans Peter Habel aus Tarsdorf, Michael Rosenhammer aus Neukirchen an der Enknach und Hermann Kaser aus Hochburg-Ach. <sup>a</sup> HaRo Aktuellste SB-Ladenbau-Ideen stellte Innenarchitekt Jurgen Beck von Schrutka-Peukert vor. <sup>a</sup> HaRo Weitere Austro-Fleischer zu Gast bei Seydelmann (v. l.):

Österreich-Repräsentant Stefan Strasser sowie die Fleischermeister Erich Sturm aus Groánondorf, Daniel Schwarzböck aus Gøllersdorf und Rudolf Tallian senior und junior aus Weiden. <sup>a</sup> HaRo Gute Laune bei den Zentrag-Besuchern aus Österreich (v. l.): Fleischerverbands- Obmann Anton Karl, Fleischerverbands-Gesch.ftsfuhrer Wolfgang Hartl, Raimund Plautz und das Ehepaar Sittenberger von DIGI-Austria. <sup>a</sup> HaRo Darmhändler Saied Amjadi (r.) mit dem Kunden Roger Roca von Schara aus Barcelona.. <sup>a</sup> HaRo Variovac-Auáendienstmitarbeiter Marco Buhl (l. v.), Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer (Mitte) und Variovac-Verkaufsleiter Jurgen Krause mit dem Einstiegsmodell in die automatische Verpackung Optimus SE von Variovac.. <sup>a</sup> HaRo Geschäftsfuhrer Heinrich Frey mit dem Fuller K-Line KK 500 von Frey. <sup>a</sup> HaRo Eine Weltpremiere bei Weber (v. l.): Weber-Verkaufsleiter Andre Michel und Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit der erstmals vorgestellten Entvliesmaschine Skinner AMS 400 für das kleine Handwerk. <sup>a</sup> HaRo Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit dem Vielzweckschneider Cubixx 120 von Holac.. <sup>a</sup> HaRo Der geschäftsführende Gesellschafter von Duker-REX, Alexander Hock, mit dem neuen Kuttermodell Blizzard 130 SLF Touch. <sup>a</sup> HaRo Vater und Sohn auf SPFFA-Besuch: Die beiden Weidener Fleischermeister Rudolf Tallian jun. und Rudolf Tallian sen. schauten sich die neuesten Seydelmann- Handwerkskutter ganz genau an. <sup>a</sup> HaRo Hygieneexperten und Stammgäste bei der SPFFA (v. l.): Werner, Petra und Martin Ernst. <sup>a</sup> HaRo Räucher- und Klimaexperte Ralf Fifielski präsentierte die neueste Luftumwälzungsanlage für die kontinuierliche Wurstreifung vom Maurer-Atmos. <sup>a</sup> HaRo Deutschland-Verkaufsleiter Andreas Gillrath mit der neuen WOW-Serie von Wiberg. <sup>a</sup> HaRo Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit dem Pökelinjektor IMAX 350 aus der Eco-Line von JBT Schröder. <sup>a</sup> HaRo Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit einem Modell der ECO. Line von Fessmann. <sup>a</sup> HaRo Gebietsverkaufsleiter Thorsten Ries stellte das Hygienic Floor System von PHT vor. <sup>a</sup> HaRo Eröffnung und Wurstanschnitt am Samstag 21.10. (v. l. n. r. Joachim Lederer, Landesinnungsmeister des LIV BW; Raimund Plautz,

Bundesinnungsmeister der Fleischer Østerreich, Vorsitzender  
Wirtschaftskammer Østerreich Berufsgruppe Fleischer;  
Ministerialdirigentin Isabel Kling, Ministerium fØr Ernæhrung,  
Lændlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-WØrttemberg;  
Stefan Lohnert, GeschæftsfØhrer Messe Stuttgart).  
(<sup>a</sup> Landesmesse Stuttgart GmbH)

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