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 SÜFFA mit einem positiven Gesamtergebnis ihre Pforten: ȝEs ist uns

gelungen, ein bewährtes Konzept nochmals zu optimieren‟, ist Stefan Lohnert, Geschäftsfuͤhrer 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 uͤber aktuelle Trends und juͤngste Marktentwicklungen zu informieren.

Für einen Besuch auf der SÜFFA 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 SÜFFA inzwischen weit uͤber die Grenzen von Baden-Wuͤrttemberg 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 begruͤßt, darunter waren mehrere internationale Delegationen und Teams.

SÜFFA 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 uͤberrascht und auch das fachliche Interesse war vorhanden. Wir fuͤhrten viele gute Gespräche und sind zuversichtlich, dass sich auch im Nachgang einiges tun wird.‟
Wir haben einen Fotostreifzug uͤber das Messegelände gemacht und die Stimmung nochmals Revue passieren zu lassen ج und gleich auch Lust auf die SÜFFA 2024 zu machen,
die vom 28. bis 30. September 2024 stattfinden wird.

Salzburger-Treffen auf der SÜFFA (v. l.): Fleischerverbands-Obmann und Fleischermeister Anton Karl, Sohn Anton Nikolaus Karl, Schwiegersohn und Nachfolger Thomas Gassner sowie Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer.© HaRo Fleischermeister Johann Christoph Gantner und ein Mitarbeiter aus Hollabrunn, Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, der Baden-Wuṛttembergische Innungsmeister Joachim Lederer, die Fleischermeister Erich Sturm aus Großnondorf, Johann Schreiber aus Wien, Daniel Schwarzböck aus Göllersdorf und Andreas Theurer von der Fleischerei Pfennigbauer aus Hausleiten. © HaRo Verkaufsautomaten boomen unablässig (v. l.): Zentrag-Vertriebsleiter Udo Krause, Bischof- Automaten Verkaufsleiter Bernd Schnetzer, Andreas Bischof und Zentrag-Vorstandssprecher Rainer Laabs. © HaRo Projektmanager Michael Moser von der Maschinenfabrik Laska in Traun mit der neuen Mischmaschine ME 1500 mit seitlicher Klappe. © HaRo Verkaufsleiter Ralf Zuckschwerdt mit einer neuen Bedford-Spezialität: der gefuḷlten Entenbrust. © HaRo Kundenmanager Christoph Pölloth von Marel präsentierte den Wuṛfelschneider FELIX von Treif. © ©HaRo Vorarlberger Fleischerei zu Gast bei KG-Wetter auf der SÜFFA (v. l.): Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer, Volker Grebe, Dieter und Christian Schatz sowie Hanna Elsen..© HaRo Tiroler Speck- und Wildspezialitäten von Ager präsentierten Sarah und Mario Wechselberger. © HaRo Bandsägen in höchster Vollendung stellt Mado her: Geschäftsfuḥrer Christian Höning (l.) und Vertriebsleiter Bernd Winnemöller stellten die neuesten Modelle vor. © HaRo Viele Kundenkontakte verzeichnete die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut in Stuttgart (v. l.): Mitarbeiterin Nicole Knogler, Fachlehrer Michael Spitzauer und Schulleiterin Barbara Zinkl. © HaRo Laska-Linz Außendienstmitarbeiter Christian Schlair (r.) und Kolbe-Vertriebsleiter Michael Huḥber mit Knochensäge, Model K 380 RS.© HaRo Geschäftsfuḥrer Christian Höning (l.) und Vertriebsleiter Bernd Winnemöller mit einem Vakona-Tumbler..©

HaRo Gruppenfoto bei Ruhle (v. l.): Vertriebsleiter Österreich Michael Vogt, Verkaufsleiter Franz Dörflinger und Laska-Linz-Außendienstmitarbeiter Christian Schlair.© HaRo Juniorchef Jost Wetter präsentierte in Stuttgart das neueste Handwerks-Kuttermodell VCM 70. © HaRo Schneiden in Perfektion mit Maschinen von S.A.M. Kuchler aus Klagenfurt wie dem Modell 308i demonstrierten Valentina und Constantin Kuchler. © HaRo Gebietsverkaufsleiter und Fleischermeister Dirk Elbers mit dem Vollautomaten PDCA von Polyclip. © HaRo Johann Penias (l.) und sein Techniker Michael Stadler vor dem aktuellsten Rauch und Kochschrank von REICH. © HaRo Raimund Plautz (l.) zu Gast bei Johann Penias (r.) und seinem Techniker Michael Stadler auf dem Tipper-Tie-Stand. © 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 begrußen. © HaRo Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer (l.) und Vertriebsmanager Thomas Dippel mit dem VEMAG-Fullermodell DP 6..© 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. © HaRo Eine oberösterreichische Fleischerdelegation zu Gast bei Seydelmann (v. l.): Fleischermeister Franz Graf aus Munderfing, Matthias Strasser vom Seydelmann Österreichpartner, sowie die Fleischermeister Hans Peter Habel aus Tarsdorf, Michael Rosenhammer aus Neukirchen an der Enknach und Hermann Kaser aus Hochburg-Ach.© 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. © HaRo Eine oberösterreichische Fleischerdelegation zu Gast bei Seydelmann (v. l.): Fleischermeister Franz Graf aus Munderfing, Matthias Strasser vom Seydelmann Österreichpartner, sowie die Fleischermeister Hans Peter Habel aus Tarsdorf, Michael Rosenhammer aus Neukirchen an der Enknach und Hermann Kaser aus Hochburg-Ach. © HaRo Aktuellste SB-Ladenbau-Ideen stellte Innenarchitekt Jurgen Beck von Schrutka-Peukert vor.© HaRo Weitere Austro-Fleischer zu Gast bei Seydelmann (v. l.):

Österreich-Repräsentant Stefan Strasser sowie die Fleischermeister Erich Sturm aus Großnondorf, Daniel Schwarzböck aus Göllersdorf und Rudolf Tallian senior und junior aus Weiden. © 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. © HaRo Darmhändler Saied Amjadi (r.) mit dem Kunden Roger Roca von Schara aus Barcelona.. © HaRo Variovac-Außendienstmitarbeiter 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.. © HaRo Geschäftsfuhrer Heinrich Frey mit dem Fuller K-Line KK 500 von Frey. © HaRo Eine Weltpremiere bei Weber (v. l.): Weber-Verkaufsleiter Andre Michel und Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit der erstmals vorgestellten Entvliesmaschine Skinner AMS 400 fur das kleine Handwerk. © HaRo Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit dem Vielzweckschneider Cubixx 120 von Holac.. © HaRo Der geschäftsfuhrende Gesellschafter von Duker-REX, Alexander Hock, mit dem neuen Kuttermodell Blizzard 130 SLF Touch. © HaRo Vater und Sohn auf SÜFFA-Besuch: Die beiden Weidener Fleischermeister Rudolf Tallian jun. und Rudolf Tallian sen. schauten sich die neuesten Seydelmann- Handwerkskutter ganz genau an. © HaRo Hygieneexperten und Stammgäste bei der SÜFFA (v. l.): Werner, Petra und Martin Ernst.© HaRo Räucher- und Klimaexperte Ralf Fifielski präsentierte die neueste Luftumwälzungsanlage fur die kontinuierliche Wurstreifung vom Maurer-Atmos.© HaRo Deutschland-Verkaufsleiter Andreas Gillrath mit der neuen WOW-Serie von Wiberg. © HaRo Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit dem Pökelinjektor IMAX 350 aus der Eco-Line von JBT Schröder.©HaRo Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit einem Modell der ECO. Line von Fessmann. ©HaRo Gebietsverkaufsleiter Thorsten Ries stellte das Hygienic Floor System von PHT vor. © HaRo Eröffnung und Wurstanschnitt am Samstag 21.10. (v. l. n. r. Joachim Lederer, Landesinnungsmeister des LIV BW; Raimund Plautz,

Bundesinnungsmeister der Fleischer Österreich, Vorsitzender Wirtschaftskammer Österreich ج Berufsgruppe Fleischer; Ministerialdirigentin Isabel Kling, Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg; Stefan Lohnert, Geschäftsführer Messe Stuttgart).
(©Landesmesse Stuttgart GmbH)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at