

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 SUEFFA-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
SUEFFA, 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 **SUEFFA** 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 Zukunftslösungen für die Branche.

© Braune Bernd Höreth präsentierte unter anderem den

Vakuumentumbler des deutschen Unternehmens Henneken, das

seit heuer unter der Ägide von Duravant steht. © Braune

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, Vertriebsstechniker 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. Interessant 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 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-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 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 allortn 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 SUFFA-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.

Nachgefragt bei Sophie Stähle Managerin Messe & Eventleitung Messe Stuttgart:

Die SUFFA 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 SUFFA Team Cup. Die SUFFA bleibt der zentrale Treffpunkt für das Fleischerhandwerk und gibt uns allen Anlass, optimistisch in die Zukunft zu blicken.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at