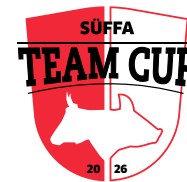




**Der heiße Wettkampf
auf der SÜFFA-Bühne**



Hier schreibt ihr Geschichte.

Jetzt wird's heiß: Der SÜFFA Team Cup serviert euch fünf Disziplinen mit ordentlich Biss. Hier zählt Power genauso wie Fingerspitzengefühl. Gefragt ist die perfekte Mischung aus Können und Teamwork. Schnappt euch ein Team aus zwei bis drei Personen, meldet euch an und seid dabei, wenn es auf der SÜFFA-Bühne zur Sache geht.

Habt ihr das Rezept für den Sieg?

Hier geht es zur Anmeldung:



Veranstalterin

Landesmesse Stuttgart GmbH & Co. KG
Messeplazza 1, 70629 Stuttgart (zugleich Veranstaltungsort)
info@messe-stuttgart.de

Im Folgenden Messe Stuttgart genannt. Datenschutzhinweise finden Sie unter: www.messe-stuttgart.de/datenschutzerklaerung

Premiumpartner



Weitere Partner



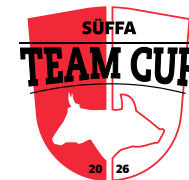
Amjadi

BIZERBA



+ JBT Marel





**Dabeisein
ist alles!**



Wer nicht wagt, der nicht gewinnt.

Der SÜFFA Team Cup schafft würzigen Mehrwert. Zusammenhalt, Stolz und Präsenz. Präsenz auf Social Media, der SÜFFA Homepage, in der Presse mit PR-Text und Fotos vor, während und nach dem Wettkampf.

Unsere Partner, angeführt von unserem Premiumpartner Seydelmann, versorgen euch mit hochwertigem Equipment und motivierender Unterstützung. Euer Team schreibt Geschichte bei dieser Show mit einer pikant gewürzten Moderation.

Jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer des Wettkampfs erhält eine Tasche mit hochwertigen Präsenten unserer Partnerfirmen. Dem Siegerteam winkt ein Pokal, der von unserem Premiumpartner Seydelmann zur Verfügung gestellt wird.

Im Gewinnerpaket sind zusätzlich Muster-PR-Texte sowie Fotos enthalten.

Seid ihr bereit für den ultimativen Wettkampf des Fleischerhandwerks? Meldet euer Team mit einer kreativen Videobotschaft an und sichert euch euren Platz bei diesem unvergesslichen Event!

Wir freuen uns auf euch!

Be A Winner!

Der SÜFFA Team Cup
findet am
Sonntag, 08.11.2026
statt.





Der ultimative Wettkampf des Fleischerhandwerks

Aus der Wurstküche

1. Ausbeinen
2. Zusammenbau eines Wolfs und Wolfen auf Geschwindigkeit
3. Kuttern und Füllen

Aus dem Verkauf

4. Blindes Erkennen von Gewürzen
5. Belegen von Leberkäse-Brötchen nach Gewicht

Der SÜFFA Team Cup wird in verschiedenen Disziplinen ausgetragen. Die erreichten Punkte werden für das Ergebnis addiert. Das Team mit der höchsten Punktzahl gewinnt.

In den Disziplinen 2 und 3 treten jeweils zwei Teams gegeneinander an, in den Disziplinen 1, 4 und 5 treten alle Teams zur selben Zeit an.

Die Einweisung sowie die einzelnen Disziplinen finden am Vormittag nacheinander statt.

Der genaue Ablaufplan wird den teilnehmenden Teams im Vorfeld zugesandt.

Möge das beste Team gewinnen!





Informationen und Teilnahmebedingungen 1/3

Titel und Auszeichnungen

Das Team mit der höchsten Gesamtpunktzahl des Tages erhält durch die Messe Stuttgart den Titel:

Sieger SÜFFA Team Cup 2026

Das Gewinnerteam wird nach der Siegerehrung zeitnah unter sueffa.de veröffentlicht.

Entscheidung

Die Messe Stuttgart fällt die Entscheidung über den Gewinn auf Grundlage der erzielten Punkte.

Prämierung

Die Messe Stuttgart stellt Fotos/Filmmaterial und Muster-Pressetexte zur Kommunikation der Teilnahme zur Verfügung. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten eine Urkunde.

Das Gewinnerteam erhält zudem einen Pokal.

Pokalübergabe

Die Preisübergabe findet am Sonntag nach dem SÜFFA Team Cup auf der Süffa-Bühne statt.

Startberechtigung

Startberechtigt sind alle Teams – idealerweise aus einer Metzgerei/Fleischerei – aus zwei oder drei Personen. Bei Auszubildenden unter 18 Jahren, benötigt die Messe Stuttgart eine Einverständnis-erklärung der Eltern. Die Teams sollen sich aus

Branchenvertretern zusammensetzen. Jedes Team muss eine Ansprechpartnerin oder einen Ansprechpartner gegenüber der Messe Stuttgart benennen (Teamchef). Jedes Teammitglied muss über die Datenschutzerklärung zum SÜFFA Team Cup informiert sein.

Disziplinen

1. Ausbeinen

- Nach dem Startschuss muss die eigene mitgebrachte Ausstattung/Schutzkleidung angezogen werden.
- Danach muss eine Schweineschulter weiß ausgebeint werden.

Punktvergabe: Geschwindigkeit, Gewicht des Restfleisches

2. Zusammenbau eines Wolfs und Wolfen auf Geschwindigkeit

- Modell des Wolfs: WD 114 Seydelmann
- Mit Sicherheitshandschuhen muss eine Schnecke und ein doppelter Schneidsatz eingesetzt werden.
- Weiterverarbeitung der Schulter im Wolf

Punktvergabe: Geschwindigkeit

3. Kuttern und Füllen

- Modell des Kutters: K 20 ras Seydelmann
- Modell des Vakuumfüllers: VF608 Handtmann
- Vorgegebenes Material muss gekuttert werden.
- Vakuumfüllmaschine mit Abdrehvorrichtung mit passendem Rohr bestücken.
- Mini-Wienerwürstchen (8-9 cm) müssen gefüllt und zweireihig auf einem Rauchstockwagen aufgehängt werden.

Punktvergabe: Geschwindigkeit, Anzahl der zweireihig aufgehängten, gelungenen Mini-Wienerwürstchen

4. Blindes Erkennen von Gewürzen

- Jedes Team erhält drei Gewürze und muss diese durch Tasten, Riechen oder Schmecken erkennen.

Punktvergabe: Anzahl erkannter Gewürze

5. Belegen von Leberkäse-Brötchen nach Gewicht

- In einer vorgegebenen Zeit, müssen sechs Leberkäse-Brötchen mit Ketchup und/oder Senf mit demselben Gewicht hergestellt werden. Die Brötchen sind bereits vorgeschnitten.

Punktvergabe: Das Team mit der kleinsten Gewichts-differenz zwischen dem schwersten und dem leichtesten Leberkäsebrötchen erhält die meisten Punkte.



Informationen und Teilnahmebedingungen 2/3

Anmeldung

Eine Anmeldung der startberechtigten Teams erfolgt online unter: sueffa.de/teamcup

Der Eingang der Anmeldung und die Startberechtigung werden per E-Mail bestätigt. Bei zu großer Nachfrage nach Startplätzen (Maximalkapazität: 6 Teams) entscheidet die Reihenfolge der Anmeldungen nach Eingangsdatum bei der Messe Stuttgart.

Für Werbezwecke (im Vorfeld, vor Ort und im Nachgang u. a. für Social Media, Pressemitteilungen, SÜFFA-Homepage) soll jedes Team ein kurzes Vorstellungsvideo (Inhalt: Wer sind wir und warum brennen wir für das Handwerk?) an sueffateamcup@messe-stuttgart.de senden (Dauer maximal 30 Sekunden, Dateiformat MP4 oder MOV). Jedes Teammitglied soll mit der Anmeldung zur Teilnahme in die Veröffentlichung von Foto- und Filmmaterial zustimmen. Eine Teilnahme ist ab Vollendung des 16. Lebensjahrs möglich, für minderjährige Teilnehmer wird eine Einverständniserklärung des/der Sorgeberechtigten benötigt (Anlage).

Startgebühr für Teams

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Austragungsort

Der 2. SÜFFA Team Cup wird auf der SÜFFA-Bühne in der Halle 7 am Stand 7A11 stattfinden.

Termin: Sonntag, 08.11.2026

Vormittags: Einweisung und alle Disziplinen (ca. 4 Stunden)

Danach findet die Siegerehrung statt.

Allgemeines

Aufgrund des möglichen Gefahrenpotenzials bei der Wettbewerbsdurchführung (Einsatz von Schneidewerkzeugen) sind mindestens die im nachfolgenden Abschnitt enthaltenen Voraussetzungen von allen startberechtigten Teams zwingend einzuhalten. Ferner sind jederzeit die sicherheitsrelevanten Anweisungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Erfüllungsgehilfen der Messe Stuttgart – bei dieser liegt das gesamte Hausrecht für das Messegelände – jederzeit zu befolgen, was ebenfalls Teilnahmevoraussetzung ist. Die Messe Stuttgart behält sich vor, einzelne Teams, wenn dieses aus Gründen der Sicherheit zwingend geboten ist, vom Wettbewerb auszuschließen.

Ausstattung, die selbst mitzubringen ist

Kettenschürze, Schutzhandschuhe, Schürze, schnitthemmende Handschuhe, ein Kettengliederhandschuh mit Unterarmschutz und Zerlegemesser müssen eigens von den Teams mitgebracht werden. Alle weiteren Materialien und Geräte werden von der Messe Stuttgart bzw. deren Partnern zur Verfügung gestellt.

Hygiene

Die Teams halten die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen über die Lebensmittelhygiene ein. Teilnahmevoraussetzung ist zudem die Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen im Hinblick auf dem Umgang mit Lebensmitteln durch alle Mitglieder eines Teams.

Arbeitsschutz

Die Teams verpflichten sich außerdem zur Einhaltung sämtlicher Arbeitssicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften der für ihren Betrieb zuständigen Berufsgenossenschaft.



Informationen und Teilnahmebedingungen 3/3

Rechtsweg und Haftungsausschluss

Der Rechtsweg ist hinsichtlich der Entscheidung über die zu vergebenden Plätze/Preise sowie die Entscheidung über das Vorliegen der Teilnahmevoraussetzungen der Ausschreibung bis auf grobe Entscheidungs- und Verfahrensfehler ausgeschlossen.

Die Messe Stuttgart haftet nur für Schäden, die durch Arglist, vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln der Messe Stuttgart, ihrer gesetzlichen Vertreter, Mitarbeiter und sonstigen Erfüllungsgehilfen verursacht werden und im Falle eines schwerwiegenden Organisationsverschuldens. Im Übrigen ist eine Haftung der Messe Stuttgart, ungeachtet der konkreten Rechtsnatur der Ansprüche (z. B. deliktische Ansprüche, Ansprüche auf Ersatz vergeblicher Aufwendungen) ausgeschlossen. Soweit die Haftung der Messe Stuttgart nach den vorstehenden Bestimmungen ausgeschlossen bzw. beschränkt ist, gilt dies auch für Ansprüche gegen gesetzliche Vertreter und Mitarbeiter und/oder Erfüllungsgehilfen der Messe Stuttgart.

Dieser Haftungsausschluss gilt jedoch nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer schuldhaften Handlung der Messe Stuttgart ihrer gesetzlichen Vertreter oder seinen Erfüllungsgehilfen beruhen, bei der Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz, sowie im Hinblick auf von der Messe Stuttgart abgegebenen Garantien, insbesondere garantierter Beschaffenheiten. Die Messe Stuttgart haftet auch, wenn sie bei der Ausschreibung und/oder der Veranstaltung des Wettbewerbs ein besonderes Vertrauen für sich in Anspruch genommen hat oder sich bei der Entstehung des Schadens ein ausschließlich von ihr beherrschbares Risiko verwirklicht hat.

Eine Änderung der Beweislast ist mit dieser Haftungsfreizeichnung nicht verbunden.

Stand dieser Ausschreibung: 30.03.2026

Die Messe Stuttgart behält sich den Widerruf/Änderungen dieser Ausschreibung, auch kombiniert mit einer weitgehenden inhaltsgleichen Neuausschreibung, jederzeit vor.

Kontakt

Fragen zu Ausschreibung, Ablauf, Anmeldung, Organisation und allgemeinen Informationen beantworten:

Sophie Stähle

Tel. +49 711 18560-2711

sophie.staehle@messe-stuttgart.de

Ronja Schweigert

Tel. +49 711 18560-2307

ronja.schweigert@messe-stuttgart.de



Die Fachmesse für
die Fleischbranche

sueffa.de