



**Hier steppt das Schwein.
Steppen Sie mit!**



21.-23. Oktober 2023

SUEFFA

Die Fachmesse für die Fleischbranche
sueffa.de | Messe Stuttgart



Da liegt der Hase im Pfeffer!

So wird's saftig.

Mitten im Markt, mitten im beliebtesten Branchentreff in Stuttgart finden Sie die wertvollen Filetstücke. Handwerklich arbeitende MetzgerInnen aus den stärksten deutschen Handwerksregionen und dem umliegenden Ausland treffen sich auf der SÜFFA, Deutschlands einziger Fachmesse, die das komplette Sortiment für Handwerksmetzger abbildet.

Die Vielfalt und Qualität der AusstellerInnen, wechselnde Sonderthemen und Specials sowie das breit gefächerte Rahmenprogramm machen die Fachmesse zum Trendbarometer und Trendsetter der Branche. Dementsprechend interessiert, qualifiziert und kompetent sind die BesucherInnen. Schon die SÜFFA 2021 hat gezeigt, dass die FachbesucherInnen zurzeit investitions- und entscheidungsfreudig sind.

Werden Sie AusstellerIn auf der SÜFFA 2023 vom 21. bis 23. Oktober! Denn die SÜFFA ist und bleibt die Top-Adresse für das Handwerk.

Würzen Sie kräftig mit bei unseren Messeschwerpunkten



Arbeits- und
Betriebstechnik



Nahrungsmittel
und Getränke



Geschäftseinrichtung
und Ausstattung



Kühl- und
Verkehrsfahrzeuge



Lebensmittelsicherheit
und Hygiene



Küchentechnik und
Cateringequipment



Rohstoffe und Halb-
fabrikate für
die Produktion



Dienstleitung und
Information



Verkaufsförderung
und Werbung

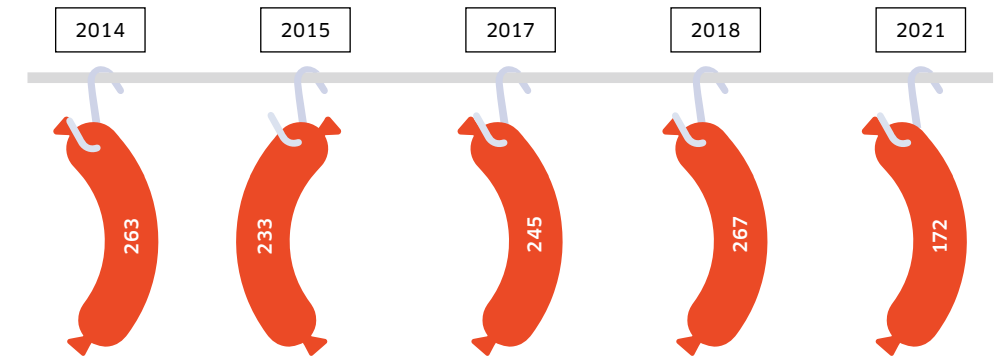


Die Fleischbranche ist im Umbruch und vital wie nie zuvor. Auf der SÜFFA erhalten sowohl junge, als auch erfahrene, handwerklich arbeitende FachbesucherInnen Informationen zu den neuesten Produkten und Trends am Markt. Gerade in der letzten Zeit ist der Heißhunger auf Selbstzubereitetes und hochwertigen Genuss enorm gestiegen. VerbraucherInnen achten viel mehr auf Qualität und vertrauen auf die Beratung durch ihre MetzgerInnen.

Treffen Sie auf der SÜFFA FachbesucherInnen, die zukunftsfähige Umsetzungen suchen und bereit sind dafür zu investieren. Zeigen Sie diesen kompetenten EntscheidungsträgerInnen Ihre Lösungen und tauschen Sie sich aus. Die SÜFFA bietet Ihnen die Möglichkeiten, sich dem Metzgerhandwerk und der mittelständischen Industrie zu präsentieren.

Die AusstellerInnen

Ausstellerentwicklung



Ausstellerumfrage

Wir wollen die SÜFFA weiterempfehlen.



Wir wollen auf jeden Fall wieder ausstellen.

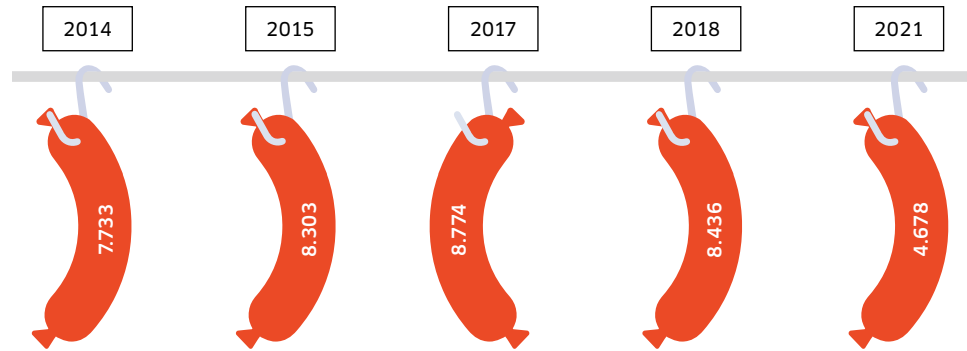


Wir haben unsere Messeziele ganz oder teilweise erreicht.



Die BesucherInnen

Besucherentwicklung



Die FachbesucherInnen kommen aus einem Umkreis von

12%

34%

21%

33%

Entfernung in km

über 300 300 200 100



98% sind FachbesucherInnen



Gesamturteil der FachbesucherInnen (Schulnote)

2,0

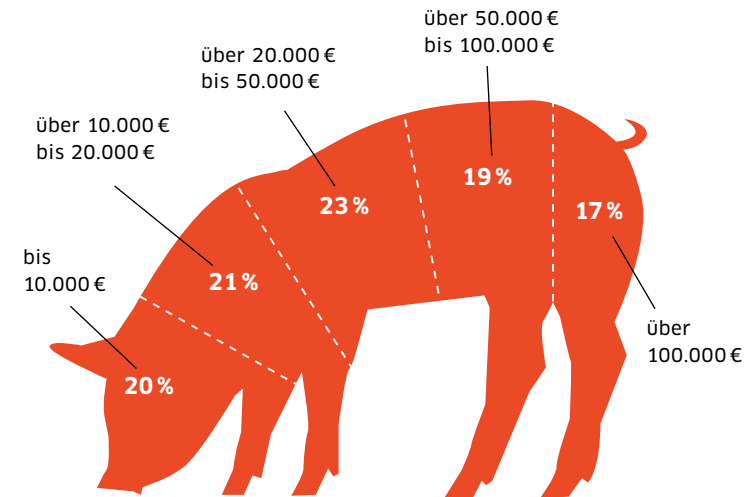
Investitionsabsichten



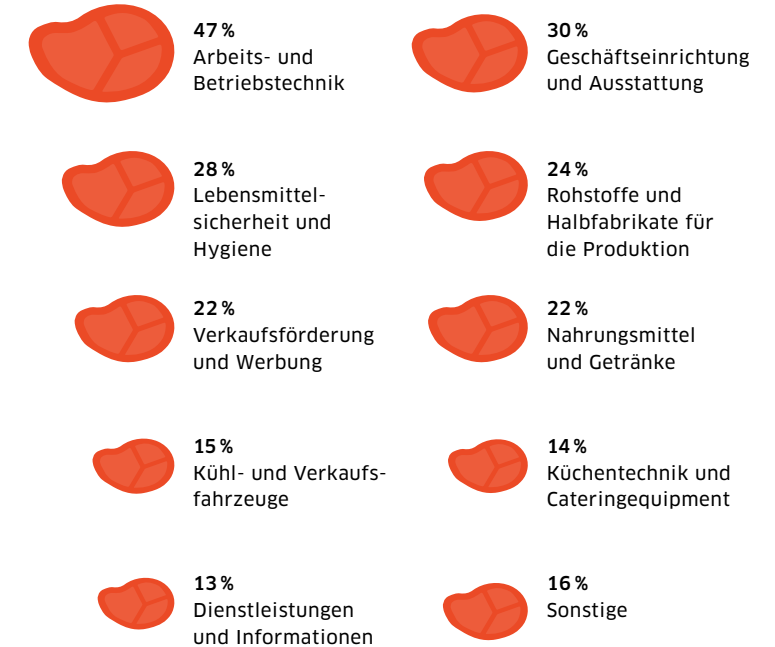
sind an Einkaufs- und Beschaffungsentscheidungen beteiligt



Investitionsvolumen



Angebotsinteresse BesucherInnen



„Die SÜFFA war wirklich top! Wir trafen das hundertprozentig richtige Zielpublikum für uns. Ab Toröffnung herrschte den Tag lang Hochbetrieb mit sehr guten, wirtschaftlich interessanten Gesprächen. Es war unsere erste SÜFFA-Teilnahme, und beim nächsten Mal sind wir ganz sicher wieder mit dabei!“

Claus Hensen, Hofschlachtsysteme Hensen GmbH

„Auf der SÜFFA wurden neue Ideen, neue Technologien stark nachgefragt, mit denen sich Metzger und Metzgerinnen von ihren Mitbewerbern abheben und in bestem Licht präsentieren können. Schon der Samstag verlief sehr gut, und am Sonntag wurde uns regelrecht die Bude eingerannt. Wir hatten viele gute, konkrete Kontakte und sind sehr zufrieden.“

Michael Keck, Geschäftsführer, bfm Ladenbau GmbH

„Bei den Besuchern der SÜFFA 2021 herrschte eine gute Stimmung, und wir konnten informative Gespräche in hoher Qualität führen. Besonders positiv fiel auf, dass Kunden aus Norddeutschland, Frankreich, Österreich, Litauen und aus der Schweiz hier waren.“

Patrick Friederix, Verkaufsleiter Deutschland, Vemag Maschinenbau GmbH



„Die SÜFFA war für uns immer eine erfolgreiche Messe. Das wollten wir mit unserem diesjährigen Messeauftritt fortsetzen, und es ist uns gelungen. Der Samstag war ein super Tag! Wir stießen auf ein rundum interessiertes, kauffreudiges Publikum. Dabei stellten wir fest, dass etliche Besucher von weit her zur SÜFFA kamen, was wir uns auch für die Zukunft erhoffen.“

Gerd Kunkel, Vertriebsleiter Deutschland,
Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

„Wir freuen uns, dass wir zum ersten Mal auf dieser Messe sein konnten. Wir hatten viele Stamm- und Neukunden am Stand und konnten gute Kontakte knüpfen. Das Ganze machte großen Spaß, denn die Besucher waren sehr qualifiziert und aufgeschlossen für Neues. Wir konnten unsere Innovationen zeigen, etwa unsere Folien aus Holz. Die muss man anfassen, das geht online nicht.“

Valentina Kuchler, Geschäftsführerin, S.A.M. Kuchler Electronics GmbH

Die SÜFFA-Specials machen Appetit. Geben Sie Ihren Senf dazu!

Das Rahmenprogramm verleiht der SÜFFA 2023 die richtige Würze. Nutzen Sie die verschiedenen Möglichkeiten, um mit FachbesucherInnen ins Gespräch zu kommen.

Werden Sie Platzhirsch! Haben Sie Ideen, die neue Perspektiven für das Handwerk in der Fleischbranche aufzeigen? Wollen Sie Ihre innovative Produkt- oder Arbeitslösung präsentieren? Dann reden Sie darüber! Für Ihre Vorschläge zu weiteren SÜFFA-Specials haben wir offene Ohren.

BBQ



Wild & Jagd



Wettbewerbe



Feinkost



Snack & Catering



Jobbörse



Hof- und Weide-
schlachtung



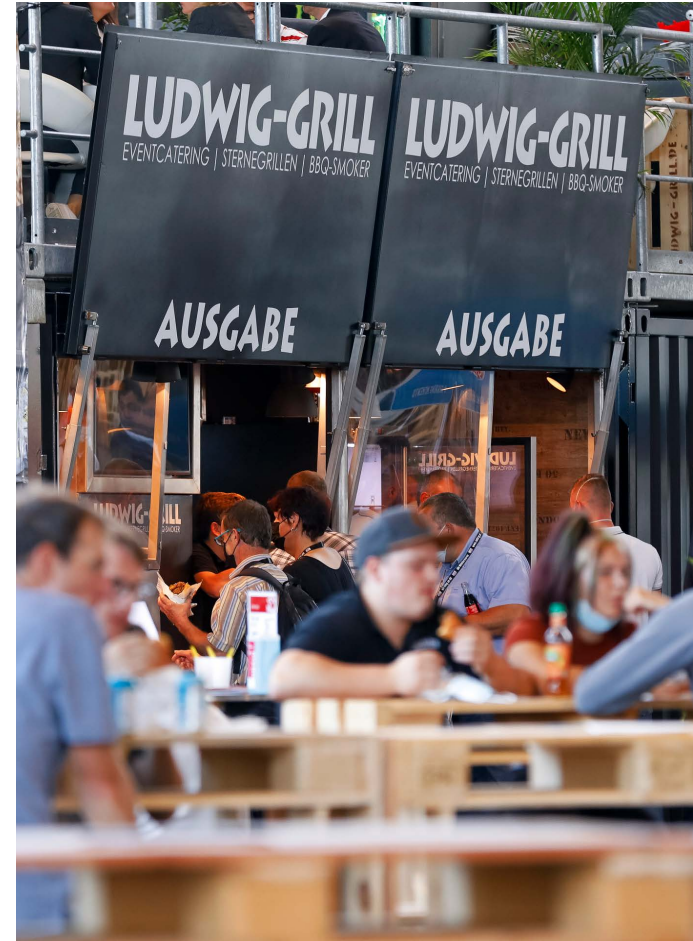
Bühne für Trends
und Neues



Tag der
Metzgerfrauen



Gläserne
Wurstküche



Packen Sie den Stier bei den Hörnern! Es sind noch Plätze frei.

Seien Sie dabei! Wir unterstützen Sie, wo wir nur können. Die Messe Stuttgart bietet Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket von Aufbau bis Abbau bei Buchung eines Komplett- oder Basispakets.

Tischlein deck dich! Nutzen Sie gesalzene Vorteile mit der Medienpauschale. Es lohnt sich. Füttern Sie Ihre KundenInnen mit unbegrenzt vielen kostenfreien Eintrittscodes oder locken Sie zukünftige KundenInnen an. Beteiligen Sie sich aktiv am Rahmenprogramm. Das ist die perfekte, knusprige Schwarte für Ihre Messekommunikation!

Medienpauschale 650 €

... und noch ein Special: Für einige Themenbereiche wie zum Beispiel Feinkost haben wir für Sie spezielle, attraktive Standangebote. Sprechen Sie uns einfach an.



Sicher für Menschen.
Gut für die Wirtschaft.

Hygienemaßnahmen

Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen. Da uns die Gesundheit und das Wohlbefinden aller Menschen, die zur Messe Stuttgart kommen, wichtig sind, hat die Landesmesse Stuttgart ein Präventionskonzept definiert, das umfassende Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen beinhaltet. Bitte informieren Sie sich auf der Homepage: sueffa.de/safeexpo

Alle Informationen zur Anmeldung
finden Sie unter sueffa.de/2023





Auf zur SÜFFA!

Ehe Sie sich versehen, sind Ihre KundInnen an Ihrem Messestand. Fünf Minuten Fußweg, egal ob vom Ankunfts-terminal, vom Parkhaus oder von der ÖPNV-Station. Und schneller als erwartet wird auch Ihr Auf- und Abbau vonstattengehen, denn die Infrastruktur der Messe Stuttgart lässt wirklich keine Wünsche offen. Mit diesen kurzen Wegen treffen Sie genau mitten ins Ziel, Mitten im Markt.

-  15.000 Parkplätze rund um das Messegelände, **eigene Messe-Autobahnausfahrt** an der A8
-  **30 min** mit dem ÖPNV von Stuttgarter Hauptbahnhof bzw. Stadtmitte
-  **300 m** vom Flughafen
-  **LKW-Anfahrt** an jede Halle, **ebenerdige Hallen** mit großzügigen Logistikflächen



Kontakt Daten

Sophie Stähle
Tel. +49 711 18560-2711
sophie.staehle@messe-stuttgart.de

Uta Götze
Tel. +49 711 18560-2540
uta.goetze@messe-stuttgart.de

Öffnungszeiten

Samstag, 21.10.2023
13.00 – 20.00 Uhr
Sonntag und Montag,
22.+23.10.2023
10.00 – 18.00 Uhr

Veranstalterin

Landesmesse Stuttgart GmbH
Messepiazza 1
70629 Stuttgart

Ideeller und fachlicher Träger

Landesinnungsverband
für das Fleischerhandwerk
in Baden-Württemberg
Viehhofstraße 5-7
70188 Stuttgart



Sämtliche Daten wurden der repräsentativen Aussteller- und Besucherbefragung der SÜFFA 2021 entnommen. Die FKM-Zertifizierung bescheinigt, dass für die vorgelegten Messe- und Ausstellungszahlen die Maßgaben der Gesellschaft zur Freiwilligen Kontrolle von Messe- und Ausstellungszahlen, FKM, eingehalten und angewendet worden sind.



