**Viele Fachbesucher, gute Gespräche, reges Interesse – K+G Wetter zieht positive SÜFFA-Bilanz**

Ein ausgesprochen positives Fazit zieht K+G Wetter nach der SÜFFA 2023. Gut 7.500 Besucher kamen nach Veranstalterangaben am vorletzten Oktoberwochenende nach Stuttgart zur Messe des Fleischerhandwerks – deutlich mehr als in der Corona-Zeit 2021 mit damals etwa 4.500.

„Quasi von der ersten bis zur letzten Minute der zweieinhalb Messetage war unser Team mit rund 20 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen voll im Einsatz“, freut sich K+G Wetter-Geschäftsführer Andreas Wetter. „Die Gespräche an den stets belegten Tischen bei guter Verpflegung und rund um unsere Kutter und Wölfe haben uns das große Interesse des Metzgerhandwerks an den Maschinen gezeigt. Ich denke, dass ein Großteil der rund 7.500 SÜFFA-Besucher auch am Stand von K+G Wetter war.“

„Die Messe Stuttgart sprach in ihrem Fazit nach der SÜFFA von einem guten Investitionsklima. Das können wir aus unserer Sicht so bestätigen“, sagte Volker Schlosser, Sales Manager international bei K+G Wetter. „Der persönliche Austausch mit dem Fleischerhandwerk auf einer Messe ist kaum zu ersetzen – wir bekommen enorm viel Feedback und Erfahrungen unserer Kunden in kurzer Zeit und können neue Interessenten direkt an den Maschinen von den Features und Vorteilen überzeugen.“

Als Neuheit dabei hatte K+G Wetter in Stuttgart den **Handwerks-Vakuumkutter VCM 70 STL Hygienic Secure.** Die kompakte Maschine ist perfekt auf kleinere und mittlere Betriebe der Lebensmittelverarbeitung zugeschnitten – und damit auf das Kernpublikum der SÜFFA. Entsprechend umlagert war der Kutter während der Messetage. Fachbesucher aus ganz Deutschland, dem DACH-Raum und darüber hinaus ließen sich die Features und Funktionen des VCM 70 zeigen, darunter den stufenlosen Antrieb und Hygienefeatures wie den patentierten herausnehmbaren Messerdeckelstreifen oder die großen Reinigungsklappen.

Auch die Einsatzmöglichkeiten und Vorteile **der Software Cut Control** zur Rezepturverwaltung und Produktionssteuerung stießen auf reges Interesse – ein Thema, das auch im Handwerk immer mehr ankommt. Das bestätigte auch Metzger-Weltmeister Matthias Endraß, der in seinem Familienbetrieb im bayrischen Bad Hindelang mit Wolf und Kutter von K+G Wetter arbeitet und Cut Control einsetzt: „Ganz viele Kollegen haben mich schon auf meine guten Erfahrungen mit der Software angesprochen, auch hier auf der Messe“, berichtete der Metzgermeister bei einem kurzen Besuch auf dem SÜFFA-Stand von K+G Wetter.

Eher im Verborgenen arbeitet dagegen eine weitere Messeneuheit von K+G Wetter: Das exklusive **Messersystem Clear Cut** begeisterte die Fachleute in der Entwicklungsphase mit herausragenden Produktergebnissen bei Schnittbild, Durchsatz und Sortiergenauigkeit beim Wolfen. Welche Details an der Form von Frischfleischmesser und Sortiermesser für diesen Erfolg ausschlaggebend sind, erläuterten die K+G Wetter-Fachleute zahlreichen Messe-Fachbesuchern am Stand.

„Wir hatten im Vorfeld nicht unbedingt erwartet, wie groß der Erfolg der Messe letztlich war. Zwischen Fachkräftemangel, Energiepreisen und veränderten Ernährungsgewohnheiten hat es die Lebensmittelbranche aktuell nicht leicht“, bilanzierte Andreas Wetter. „Nach unseren positiven Erfahrungen hier haben wir uns zur SÜFFA 2024 aber direkt wieder angemeldet.“ Die Stuttgarter Fleischerhandwerks-Messe findet im kommenden Jahr vom 28. bis zum 30. September 2024 statt.