

MAI 2024

**accente**  
CATERING & HOSPITALITY

# NEWS **pepper**

## Hommage an die Grande Dame

Königin der Eventlocations:  
Die Frankfurter Festhalle

## Sommer im Depot

Freunde, Fußballfans und Feiern

## Veganuary

Nachhaltiger essen

## On Duty

Mario Hofmann

## Vielen Dank,

Uwe Behm

## Verdens Beste

Weltbesten Kuchen –  
Norwegische Spezialität

## Digital Dresscode

Flexibilität und Effizienz

Messe Frankfurt Group

# LIEBE Leser\*innen

Wir begrüßen Sie zu einem neuen Newspepper.

Wer kennt sie nicht, die „gud’ Stubb“: Die Frankfurter Festhalle ist eine Institution in der Messemetropole seit weit über 100 Jahren. Unter der imposanten Kuppel fanden und finden immer wieder großartige Veranstaltungen statt, ob Konzert, Gala oder Reitturnier. Der Charme der „alten Dame“ ist ungebrochen und der Boom hält an. Wir stellen die Festhalle, mit der accente seit über 60 Jahren tief verbunden ist, in diesem Heft vor und freuen uns auf die kommenden Events.

Während nun die Vorfreude auf einen sportlichen Sommer mit der Fußball-Europameisterschaft im eigenen Land und den Olympischen Spielen in Paris greifbar ist, haben wir bereits einen starken Start ins Veranstaltungs- und Messejahr erlebt.

Zu Beginn des Jahres hielt uns unter anderem das Messetrio aus Ambiente, Christmasworld und Creativeworld in Atem. Mit über 154.000 Besucher\*innen war es das Mega-Event der internationalen Konsumgüterbranche schlechthin und ein Fest der Rekorde. Im Februar freuten wir uns besonders über den Ball des Sports in der Festhalle, ein Gala-Highlight mit viel Prominenz.

Viel zu tun für accente war auch bei der Light + Building und Prolight + Sound, mit zusammen über 175.000 Besucher\*innen. Zur diesjährigen IMEX, der Messe der globalen Eventbranche, konnten wir ebenfalls wieder unsere Gastgeberqualitäten zeigen.

Um Menschen, die zusammenkommen, sich austauschen, genießen, feiern, dreht sich alles bei accente. Darum stehen auch Menschen im Arbeitsalltag unseres Unternehmens im Vordergrund. Ein gutes Betriebsklima mit Mitarbeitenden, die sich gut aufgehoben, informiert und unterstützt fühlen, liegt uns am Herzen. Ein neues Angebot, die „GF-Info“, stellen wir Ihnen am Ende dieser Ausgabe kurz vor.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und einen guten Start in den Sommer – vielleicht sogar mit einem Sommermärchen.

## Inhalt

### 3 Hommage an die Grande Dame

Königin der Eventlocations:  
Die Frankfurter Festhalle

### 5 Sommer im Depot

Freunde, Fußballfans und Feiern

### Veganuary

Nachhaltiger essen

### 6 On Duty

Mario Hofmann

### Vielen Dank,

Uwe Behm

### 7 Verdens Beste

Weltbesten Kuchen –  
Norwegische Spezialität

### 8 Digital Dresscode

Flexibilität und Effizienz

### Short News

Unmittelbar informiert



Oliver Schell und Holger Schuster, Geschäftsführung



# hommage AN DIE grande dame

## *Königin der Eventlocations: Die Frankfurter Festhalle*

Sie hat schon viel erlebt. Erbaut zur Kaiserzeit als technische Meisterleistung und seinerzeit größter Kuppelbau Europas, und nun bereits 115 Jahre alt, ist die Festhalle weiterhin die erste Adresse für Konzerte und Events in Frankfurt.

Seit der Einweihung 1909 haben unzählige Berühmtheiten hier gastiert. Messen, Radrennen, Zirkusvorführungen, Reitturniere und Galaveranstaltungen, aber auch ein Impfzentrum während der Corona-Pandemie fanden unter dem 29 Meter hohen Dach ein Zuhause. Insbesondere seit den 1960er Jahren ist die Festhalle bei den Stars der Musikwelt eine beliebte Konzertlocation.

Das unter Denkmalschutz stehende und zum 100-jährigen Jubiläum 2009 aufwändig restaurierte Gebäude ist Aushängeschild und Ausgangspunkt für das heutige Frankfurter Messeareal mit nun insgesamt 12 Hallen. Der imposante Innenraum wird überspannt von einer Stahlkonstruktion, die im letzten Jahrhundert vielfach kopiert wurde und heute noch immer Staunen auslöst – aber für die Soundtechniker auch eine akustische Herausforderung darstellt.

Welche Wertschätzung die Halle innerhalb der Eventbranche genießt, zeigt der Titel „Halle/Arena des Jahres“, mit dem sie anlässlich der Live Entertainment Awards 2018 ausgezeichnet wurde. Bis zu 15.000 Gäste können die Events in der Festhalle genießen. Jüngst gaben sich hier nicht nur Popstars wie Helene Fischer, Vanessa Mai oder Peter Gabriel die Klinke in die Hand, sondern auch die Arctic Monkeys oder die Heavy Metal-Formation Sabaton mit Support von Lordi aus Finnland. Sie alle brachten die „alte Dame“ zum Kochen und bewiesen damit



Heißt die Besucher willkommen: Die Rotunde aus rotem Sandstein

eindrucksvoll, dass sie noch lange nicht zum alten Eisen gehört.

Doch es geht auch leiser, dabei nicht weniger stimmungsvoll. Ein traditionelles Großereignis jährte sich im Dezember bereits zum 50. Mal. Das Frankfurter Festhallen Reitturnier feierte Jubiläum und bot an fünf Tagen Entertainment und feinsten Reitsport. Zum Einstieg



Motiv einer Ansichtskarte anlässlich der Internationalen Luftschiffahrt Ausstellung (ILA) aus dem Jahr 1909, die rund anderthalb Millionen Besucher anlockte



FORTSETZUNG

# hommage AN DIE grande dame

## *Königin der Eventlocations: Die Frankfurter Festhalle*



Einzigartige Atmosphäre: 50. internationales Festhallen Reitturnier unter der großen Kuppel

wurde die Halle zur riesigen Bühne: Zwei Stunden Show und Spaß rund um Pferde, Sport und Akrobatik mit Schaunummern der Extraklasse unter dem Beifall der Gäste. An den folgenden Tagen unterstrich das Turnier-Programm mit Spring- und Dressurwettkämpfen auf höchstem Niveau die herausragende nationale und internationale Stellung dieses traditionsreichen Megaevents.

Eine ebenso etablierte Veranstaltung folgte kurz darauf: Die Stiftung Deutsche Sporthilfe rollte anlässlich des 53. Ball des Sports erneut den roten Teppich vor der Festhalle aus. Über 1.600 prominente Gäste aus Sport, Politik, Wirtschaft und Medien gaben sich die Ehre zu dieser größten Benefizgala im europäischen

Sport – wie in den letzten Jahren moderiert von Johannes B. Kerner. Zur Förderung deutscher Athletinnen und Athleten kam hier durch den Ticket- und Losverkauf am Ende des Abends ein sechsstelliger Betrag zusammen.

Den Gästen wurden dabei nicht nur spektakuläre Showacts präsentiert, sondern auch kulinarische Erlebnisse durch Star-Koch Nelson Müller und *accente*. Der mit einem Michelin-Stern dekorierte Koch kehrte bereits zum vierten Mal in die Ball-Küche zurück.

Das Team der *accente* setzte das Menü, das übrigens auch durchgehend vegan angeboten wurde, in die Tat um und war für den Service in der Festhalle verantwortlich. Nicht nur kulinarisch ist der Catering-Spezialist für Veranstaltungen wie diese prädestiniert. Seit über 60 Jahren als „Platzhirsch“ in der Festhalle, der Messe und in den Kongresshäusern tätig, hat das *accente*-Team alle Voraussetzungen und die Erfahrung, zum Gelingen einer solchen Gala beizutragen.

Die Frankfurter Festhalle wird sicherlich auch in den kommenden Jahrzehnten als junggebliebene „Grande Dame“ einen bedeutenden Platz in der Veranstaltungsbranche einnehmen. Immer, wenn Menschen unter ihrem Dach zusammenkommen, versprüht sie ihren einzigartigen Charme.

*accente* wird sie dabei gerne begleiten.



Volker Schröder (Küchenchef) und Nelson Müller (Starkoch) mit Johannes B. Kerner



# sommer IM DEPOT **vegan**UARY

## *Freunde, Fußballfans und Feiern*

Was will man mehr: Mit Freunden in der Sonne sitzen, einen Sprizz genießen und dazu eine Portion Spargel oder einen Spargelsalat. Zum Nachtisch vielleicht Rhabarberkompott mit Pistazieneis? Der Mai hat viel zu bieten. Insbesondere im Restaurant Depot 1899 in der Textorstraße, wo man die saisonalen Köstlichkeiten zu schätzen weiß.

Das Team des Depot hat die Terrasse wieder frisch möbliert und freut sich auf die Gäste. Nicht nur draußen, auch innen im Restaurant und im großen Veranstaltungssaal wird in diesem Sommer ausgiebig gefeiert, denn einige große Ereignisse stehen auf dem Programm. Für Events und Feiern ist das Depot bestens ausgestattet, es bietet Platz für Zusammenkünfte von bis zu 650 Personen. Dank der flexiblen Bereiche können aber durchaus auch mehrere kleinere Veranstaltungen parallel stattfinden.

Wenn ab Mitte Juni die Fußball-Europameisterschaft in Deutschland stattfindet, startet vielleicht auch in Frankfurt wieder ein Sommermärchen. Fünf Spiele der EM finden in Frankfurt statt und das deutsche Team bestreitet sein letztes Gruppenspiel hier. „Wir freuen uns auf die vielen Tausend Fans und Gäste, die wir herzlich hier in Frankfurt begrüßen werden. Bei uns finden auch einige Veranstaltungen von Fußballverbänden statt. Näheres dazu kann ich aber noch nicht verraten“, so Mirko Pewart, Betriebsleiter des Depot 1899.

Das Depot im Herzen von Sachsenhausen heißt sie alle willkommen: Fans und Stars, Nachbarn und die internationalen Gäste, Familien mit Kindern und Geschäftsleute, Jung und Alt. Zu einem entspannten Essen, einer ausgelassenen Feier, zwischendurch auf einen Kaffee, oder zum Fußball schauen.

➔ [www.depot1899.de](http://www.depot1899.de)



Sommerlich einladend: Die großzügige Terrasse des Depot 1899 in Frankfurt-Sachsenhausen

## *Nachhaltiger essen*



Vielseitig, gesund und nachhaltig: Gericht zum veganen Januar

Immer mehr Menschen weltweit entscheiden sich dazu, den ersten Monat des Jahres vegan zu gestalten, ihren Lebensstil zu überdenken, Gewohnheiten zu hinterfragen und neue Perspektiven zu gewinnen. Der „Veganuary“ wird zur Tradition.

Bemerkenswerte Vielseitigkeit: Von frischen Obst- und Gemüsevarianten über pflanzliche Proteine bis hin zu innovativen Fleischersatzprodukten – die Bandbreite an veganen Optionen ist größer denn je.

accente beteiligte sich gerne erneut an dieser Initiative und bot hierzu im Januar in den beiden Betriebskantinen der Messe Frankfurt verstärkt vegane Gerichte an. Mit insgesamt über 1.140 verkauften Portionen war es diesmal noch erfolgreicher als im Jahr zuvor.

Viele Gäste haben neue Geschmackserlebnisse dazu gewonnen. Auch Sarojana Clouth (Mitarbeiterin im Rechnungswesen) war begeistert: „Ich bin positiv überrascht, die Gerichte fand ich sehr lecker, unter anderem die Bao Buns.“

Der Veganuary öffnet auch die Augen für die Auswirkungen unserer Ernährung auf die Umwelt. Der Verzicht auf Fleisch und Milchprodukte setzt ein Zeichen für mehr Nachhaltigkeit und Umweltschutz.



## ON duty

Mario Hofmann



Im Oktober 2023 konnte accente mit Mario Hofmann einen neuen Manager als Leiter für den Bereich Hauswirtschaft gewinnen. Mit seinem beruflichen Know-how und internationalem Erfahrungsschatz ist er prädestiniert für die Verantwortung über alles, was das Team für die Arbeit am Gast benötigt.

Der 46-jährige Wahl-Frankfurter kommt gebürtig aus Fürth, hat jedoch viele Jahre im Ausland verbracht. Seine beruflichen Stationen in der Gastronomie und Hotellerie führten ihn in

führende Häuser unter anderem in Berlin, Malaysia, Thailand und den USA. Nach über 13 Jahren internationaler Tätigkeit kehrte er im vergangenen Jahr aus familiären Gründen nach Deutschland zurück und konnte von accente für sein Engagement im Management gewonnen werden.

Sein erster Eindruck als Bereichsleiter: „Ich finde hier ein starkes Team vor, das ich mit Struktur und starkem Leadership weiterentwickeln möchte, um noch effizienter und profitabler arbeiten zu können.“ Die Mitarbeitenden, die mit viel Erfahrung, Passion und Liebe zum Detail das gastronomische Erlebnis für die Gäste perfektionieren, sind die Basis. Herr Hofmann möchte nun die Abteilung mit seinem Team etwas anders strukturieren, um Mitarbeitende zu fördern, zu motivieren und am Ende einfach viel Spaß an der Arbeit zu haben.

In den nächsten Monaten stehen einige große Messeveranstaltungen auf dem Programm, die viel Organisation und Planung erfordern. Dies ist eines der Dinge, die für den Bereichsleiter das Arbeiten bei accente so interessant machen: „Es wird sicher nie langweilig werden, und wir können noch viel erreichen als Team. Große Messen und Events begleiten uns das Jahr über.“

Doch auch einige Herausforderungen sieht Mario Hofmann: Den Mangel an Personal und die im Vergleich zu anderen Ländern geringere Wertschätzung der Gastronomie-Branche benennt er als gesamtgesellschaftliche Aufgabe.

Die persönliche Herausforderung des passionierten Läufers: Das Ziel, in diesem Jahr noch einen Halb-Marathon zu laufen. Bedingt durch seinen Beruf viel herumgekommen – seine zwei Kinder lebten bereits in 5 Ländern – ist er nun in Frankfurt heimisch. Doch die Lust am Reisen bleibt, immer am besten dorthin, wo es kulinarische Highlights gibt! „Ich liebe gutes Essen, gute Gesellschaft und die besten Küchen der Welt von Streetfood in Thailand bis zum 3-Sterne-Restaurant in New York.“

## VIELEN dank,

Uwe Behm

Nach über 25 Jahren verlässt Messe Frankfurt-Geschäftsführer Uwe Behm das Unternehmen. accente konnte in dieser Zeit stets auf seine Unterstützung bauen.

„Ein zufriedener accente-Kunde zahlt immer auf die Gesamtzufriedenheit einer Messe Frankfurt-Veranstaltung ein“.

Mit diesem Credo hat er die Geschicke und die positive Entwicklung der accente maßgeblich beeinflusst: Er brachte den Neubau der Dependance als Heimat der „neuen“ accente auf den Weg. Unter einem Dach konnten ab 2004 Produktion, Verwaltung und Logistik ein modernes, zeitgemäßes und technisch anspruchsvolles Gebäude nutzen, was die Basis für das Wachstum von accente bildete.

Uwe Behm stand für die kontinuierliche Entwicklung, Erneuerung und Verbesserung der gastronomischen Infrastruktur auf dem Messegelände ein. Alle Restaurants, Cafés und Shops wurden Zug um Zug den aktuellen optischen und technischen Bedürfnissen angepasst und maßgeblich verändert.

Die zukunftsorientierte Entwicklung der gastronomischen und personellen Dienstleistungen trieb er ebenso voran wie die Realisierung des Restaurants Depot 1899, das 2009 als erstes accente-Restaurant außerhalb des Messegeländes eröffnete.

Mit der Begleitung des Markenrelaunchs 2017 setzte Uwe Behm mit accente umfangreiche Veränderungen im Gesamtauftritt um, die einen deutlichen Schub in Sachen Attraktivität, Emotion und somit Lust am Genuss brachten. Vielen Dank!



Anpacker: Uwe Behm (Mitte) unterstützte accente bei einer Gala

# VERDENS beste

## Weltbester Kuchen – Norwegische Spezialität

### Die Zubereitung

Weiche Butter, Salz und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Die Eigelbe eins nach dem anderen unterrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen, dann Mehl und Milch abwechselnd in den Teig einrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Masse für den Teigboden gleichmäßig darauf verstreichen.

Für die Baisermasse die Eiweiße zu Eischnee schlagen. Den Zucker während des Rührens nach und nach einrieseln lassen. Die Baisermasse sollte glänzen und sehr fest sein.

Baisermasse auf dem Teigboden wellenförmig verstreichen und die gehobelten Mandeln darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Die Baisermasse sollte leicht hellbraun sein.

### Die Füllung

Eigelb, Zucker und Speisestärke gut miteinander verschlagen.

Milch und 250 ml Sahne in einem Topf mischen, Vanillemark hinzufügen, einmal aufkochen lassen und dabei gut rühren.

Anschließend etwas von der heißen Sahnemilch unter ständigem Rühren in die Schüssel mit der Eier-Zucker-Stärke-Mischung geben, bis sich eine homogene Masse gebildet hat.

Diese Masse zurück in den Topf schütten und unter kräftigem Rühren erhitzen, bis die Creme eingedickt ist und an Pudding erinnert.

Vollständig erkalten lassen.

300 ml Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Puddingcreme geben.

### Der Zusammenbau

Den Boden vollständig erkalten lassen und halbieren. Auf der unteren Hälfte die Vanillecreme gleichmäßig verstreichen. Die andere Hälfte mit der Baiserseite nach oben darauf legen. Fertig.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!



Zauberhafter Genuss: Der norwegische Nationalkuchen schmeckt zu jeder Gelegenheit



### Hendrikje Kretschmer

Seit über 10 Jahren bei accente, zaubert sie als Chef de Partie süße Köstlichkeiten.

Ihre Leidenschaft zum Backen entdeckte sie bereits als Kind. Auf Usedom aufgewachsen, zieht es sie immer wieder zurück ans Meer. Mit dem norwegischen Nationalkuchen gibt sie einen Einblick in die Küche des skandinavischen Landes, das sie selbst bereits mehrfach besuchte.

### Zutaten (für 5-8 Personen)

#### Boden:

- 150 g sehr weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 125 g Zucker
- 5 Eigelb
- 150 g Weizenmehl (Typ 405)
- 3 TL Backpulver
- ca. 100 ml Milch

#### Baisermasse:

- 5 Eiweiß
- 100 g Zucker
- Mandeln, gehobelt

#### Vanillecreme-Füllung:

- 1 Vanilleschote, das Mark
- 250 ml Milch
- 550 ml Sahne (300 ml davon zum Unterheben)
- 75 g Zucker
- 35 g Speisestärke
- 4 Eigelb

# DIGITAL dressCODE SHORT news

## Flexibilität und Effizienz

Wenn zu großen Messen und Events Hunderte Hostessen und Hosts, Standwachen, Service- und Küchenkräfte ihren Dienst beginnen, führt einer ihrer ersten Wege in die Kleiderkammer von accente. Hier erhalten alle ihre Dienstkleidung, die zuvor frisch in der hauseigenen Wäscherei gereinigt und gebügelt wurde.

In der Kleiderkammer gibt es nun eine Neuerung, die nicht nur ihre Funktionalität verbessert, sondern auch einen großen Schritt in Sachen Nachhaltigkeit bedeutet. Statt auf Papier setzt die Kleiderkammer seit kurzem auf ein digitales Verfahren, das den Mitarbeitenden ein effizienteres und umweltfreundlicheres Ausleihverfahren ermöglicht.

Direkte E-Mails an die Mitarbeitenden ersetzen die vorher üblichen Papierquittungen. Dies reduziert nicht nur die Bürokratie, es bedeutet auch eine praktikablere Nutzung. Durch die Integration von QR-Codes und spezifischen Artikelnummern auf den Kleidungsstücken ist die Ausleihe und Rückgabe der Outfits nun so einfach wie nie zuvor.

Jedes Teil wird bei Verleih gescannt, dabei automatisch dem Konto des Mitarbeitenden zugeordnet und bei Rückgabe der Kleidung wieder gelöscht. Die Einführung dieses neuen Systems steigert nicht nur die Effizienz, sondern reduziert auch deutlich die Wahrscheinlichkeit von Verlusten. Darüber hinaus ist für die Mitarbeitenden, die Dienstkleidung erhalten haben, stets eine transparente Übersicht gewährleistet.

Dieses innovative System der accente-Kleiderkammer hat bereits die Aufmerksamkeit weiterer Interessenten geweckt und könnte bald an weiteren Stellen zum Einsatz kommen.

Die Mitarbeitenden profitieren von einer erheblichen Entlastung, insbesondere wenn Ausgaben und Rückgaben in großen Mengen und kurzer Zeit erfolgen. Zudem wird auch ein positiver Beitrag zum Umweltschutz geleistet.



Blitzschnell und blitzsauber: Dienstkleidung wird per Scanner ausgegeben und zurückgenommen

## Unmittelbar informiert

Zahlen, Zukunftspläne, Entwicklung – ab sofort informieren die Geschäftsführer Oliver Schell und Holger Schuster die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von accente auf Informationsveranstaltungen über aktuelle Themen. Unter dem Namen „accente GF-Info“ werden diese Veranstaltungen fortan regelmäßig angeboten.

Dabei ist die gesamte Belegschaft herzlich eingeladen, im Anschluss mit ihren Kollegen und Kolleginnen in den lockeren Austausch zu treten. Mit kühlen Getränken und leckeren Snacks ist hierbei für das leibliche Wohl gesorgt. Die Veranstaltungen dienen nicht nur dem Informationsaustausch, sondern auch der Stärkung des kollegialen Miteinanders, dem gemeinsamen Feiern von Erfolgen und der Verbesserung des Betriebsklimas.

Die Geschäftsführung schafft als Teil der Umsetzung des neuen Führungsversprechens (s. Newspepper September 2023) mit „accente GF-Info“ einen persönlichen Rahmen zur internen Kommunikation bei accente und freut sich auf eine rege Teilnahme der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

### Impressum

#### Herausgeber:

Accente Gastronomie Service GmbH  
Ludwig-Erhard-Anlage 1, 60327 Frankfurt am Main  
V.i.S.d.P.: Oliver Schell, Holger Schuster

#### Redaktion:

Dany Ihrke, Amelie Schneider, Sylvi Thich, Jens Ullmann

#### Satz:

ullmann-media

#### Fotos:

Titel: accente/P. Sutera  
S. 2: accente/M. Jacquemin  
S. 3: r.o. Messe Frankfurt/P. Sutera,  
unten Wellcome Library, London  
S. 4: I.o. + I.u. Imago/R. Schulz,  
r.u. Messe Frankfurt/P. Sutera  
S. 5: I.u. accente/M. Pewert,  
r.o. accente/S. Thich  
S. 6: I.o. Studioline Frankfurt,  
r.u. accente/D. Ihrke  
S. 7: accente/D. Ihrke  
S. 8: accente/A. Schneider