

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS **pepper**



Neu in der Doppelspitze

Oliver Schell wird neuer
Geschäftsführer bei accente

Auf Wiedersehen

Johann Thoma

Die Zukunft is(s)t veggie

Genuss und Verantwortung
im Einklang

Messeblüte

Das Frühjahr 2023 hatte es in sich

On Duty

Sibylle Schumacher

Freiluftstart

Terrassensaison im Depot 1899

Short News

Cafés in neuer Halle 5

Veganes Chili sin Carne

Ein Rezept aus der accente-Küche

Messe Frankfurt Group

LIEBE Leser*innen

Herzlich willkommen zum Frühjahrs-Newspepper.

Eine Neuerung bemerken Sie sicher auf den ersten Blick: Ein verändertes Duo begrüßt Sie an dieser Stelle. Johann Thoma verabschiedet sich Ende Juni aus der Geschäftsführung der accente in den verdienten Ruhestand und widmet sich künftig seinen persönlichen Interessen.

Ihm gebühren großer Dank für die ausgezeichnete Arbeit und Kollegialität in den vergangenen Jahren und die besten Wünsche für die private Zukunft.

Dass das Messejahr bereits mit erfolgreichen Veranstaltungen, vielen Gästen und hervorragendem Feedback gestartet ist, hat uns besonders gefreut. Nach einer langen Durststrecke können wir alle als Mannschaft wieder auf Betriebstemperatur kommen und unsere Leistungsfähigkeit beweisen.

Wir können stolz sein auf das Erreichte, auf ein tolles Team, das trotz der widrigen Umstände die Pandemiezeit gut überstanden hat. Für die Zukunft haben wir uns viel vorgenommen. Der Motor unseres Unternehmens sind unsere Mitarbeitenden, ihnen gilt unsere Aufmerksamkeit und unser Dank besonders.

Nun wünschen wir Ihnen viel Kurzweil bei der Lektüre dieser Newspepper-Ausgabe und einen guten Start in den Sommer.

INHALT

3 Neu in der Doppelspitze

Oliver Schell wird neuer Geschäftsführer bei accente

Auf Wiedersehen

Johann Thoma

4 Die Zukunft is(s)t veggie

Genuss und Verantwortung im Einklang

5 Messeblüte

Das Frühjahr 2023 hatte es in sich

On Duty

Sibylle Schumacher

6 Freiluftstart

Terrassensaison im Depot 1899

Short News

Cafés in neuer Halle 5

7 Veganes Chili sin Carne

Ein Rezept aus der accente-Küche



Oliver Schell und Holger Schuster
Geschäftsführung

NEU IN DER doppelspitze

Oliver Schell wird neuer Geschäftsführer bei accente



Oliver Schell ist seit dem 1. April 2023 gemeinsam mit dem langjährigen Geschäftsführer Holger Schuster für die Geschäfte von accente verantwortlich.

Genau wie zuvor mit Johann Thoma, der nach einer Übergangsphase ab Juli 2023 planmäßig in den verdienten Ruhestand gehen wird, bleibt es in Frankfurt bei der bewährten Doppelspitze

„In einem aktuell sehr schwierigen Arbeits- und Wettbewerbsumfeld muss es uns gelingen, nach innen und nach außen professionell, effizient und

wirtschaftlich zu agieren. Das wird eine große Aufgabe, aber deswegen bin ja auch so gerne hier. Wir müssen spontan auf Ereignisse reagieren, aber auch ruhig und strategisch die Themen der Zukunft angehen. Die Kombination ist es, die mich hier so begeistert“, freut sich der ambitionierte Hobbykoch.

Erst lernen und verstehen, dann agieren. Das ist für „den Neuen“ bei accente die Ausgangsposition. Immer mit offenem Ohr und immer bereit für klare Worte und ehrliches Feedback. Auf Augenhöhe. Der Chef ist immer nur so gut, wie das eingespielte Team, das hinter ihm steht. Ehrlichkeit, Wertschätzung, Miteinander sind seine Devise. Und das gemeinsame Handeln, das Vorausdenken, der Blick nach vorne und über den Tellerrand.

Der gebürtige Frankfurter arbeitete 6 Jahre für eine international agierende Unternehmensberatung und hatte dabei vielfältige Einblicke in unterschiedliche Firmen und Branchen. Dabei konnte er lernen, vor allem Prozesse nachhaltig zu verändern und auf allen Hierarchieebenen zu kommunizieren. Eine wichtige Erkenntnis hierbei: Andere kochen auch nur mit Wasser!

Seit er 2006 zur Messe Frankfurt kam, war accente für ihn ein täglicher Begleiter. Nicht nur während des Mittagessens, sondern auch bei inhaltlichen Themen wie der Logistik, der Kleiderkammer und im Einkauf. Als die Chance bestand, für und mit der accente die Zukunft zu gestalten, musste er nicht lange überlegen und ist nun mit an Bord.

Oliver Schell zu seinen Vorhaben für die nächsten Monate: „Zunächst einmal muss ich weiter ankommen, zuhören, verstehen. Das klappt bereits sehr gut, dank der tollen Unterstützung des gesamten Teams. Ich möchte in diesem Jahr noch gemeinsam mit Holger Schuster einige wichtige Themen für die Zukunft strukturieren und vorbereiten. Wenn uns das gelingt, bin ich mit meinem Auftakt bei accente zufrieden.“

Entspannung findet der Wein-Liebhaber auf Genießerreisen mit seiner Frau oder auch beim Fußballschauen vor dem Fernseher.

Auf Wiedersehen, Johann Thoma

Zur Jahresmitte wird Johann Thoma accente verlassen, nachdem er insgesamt mehr als 10 Jahre als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens lenkte. Im Duo mit Hans-Peter Ide in den Jahren 2004 bis 2007 sowie seit 2016 gemeinsam mit Holger Schuster navigierte er accente erfolgreich durch alle organisatorischen Herausforderungen, den Marken-Relaunch und die schwierige Phase der Pandemie mit komplettem Stillstand.

Im Rückblick lobt Thoma das engagierte Team, das mit hoher Professionalität und viel Improvisation erfolgreiche Veranstaltungen begleitet und anspruchsvolle Kunden begeistert. „Ich bin dankbar, dass ich zum Ende meines aktiven Berufslebens ein Unternehmen wie accente leiten und mitgestalten durfte. Nun hoffe ich, dass die Belegschaft mit mir zufrieden war und gehe mit einem guten Gefühl, da ich das Unternehmen bei Oliver Schell und Holger Schuster in besten Händen weiß.“

Im Ruhestand wird es ihm sicher nicht langweilig: Neben der Lektüre vieler ungelesener Bücher, Motorradfahren und Sport wird Johann Thoma mit seiner Frau im nagelneuen Campervan ausgiebig die Weinregionen Europas erkunden.



Johann Thoma
Geschäftsführer

DIE zukunft IS(S)T veggie

Genuss und Verantwortung im Einklang

Immer mehr Menschen verzichten beim Essen ganz oder teilweise auf tierische Produkte. Dies ist nicht nur ein modischer Trend, sondern persönliche Überzeugung und unter verschiedenen Aspekten auch ein Beitrag zur Erhaltung unserer Lebensgrundlagen.

Allein durch eine rein pflanzliche Nahrung und das Weglassen von Fleisch verringert sich unser CO₂-Fußabdruck und hilft so dem Klima. Bedeutet also, vegetarisch oder vegan zu essen, auf etwas verzichten zu müssen? Mitnichten, wie die Erfahrungen in den beiden von accente betriebenen Kantinen auf dem Messegelände zeigen.

Elvir Golos, Küchenchef des Intermezzo dazu: „Der Weg zu einer nachhaltigen Zukunft beginnt mit uns selbst. Deshalb sollte jeder von uns seinen Beitrag leisten und sich in punkto Ernährung möglichst umweltbewusst entscheiden.“

Über die letzten 5 Jahre wurden in den Kantinen Cucina und Intermezzo die vegetarischen Optionen bereits erweitert. Nach der gelungenen Beteiligung am internationalen „Veganuary“ im Januar 2023 war die zustimmende Resonanz der Mitarbeitenden und Gäste besonders erfreulich und die Nachfrage nach veganen Speisen dementsprechend hoch. Die daraufhin eingeführte Aktion „Vegan-Special“, ein veganes Gericht pro Woche, erfreut sich seither in beiden Kantinen großer Beliebtheit.

Zusätzlich zum täglich angebotenen Essen können die Gäste stets auch ein vegetarisches Angebot wahrnehmen. Bisher können die Küchenteams nur über positives Feedback zu den fleischlosen Speisen berichten. „Die Auswahl an Essen ist abwechslungsreich und die Qualität ist sehr hoch, weil wir hier meistens alles frisch und regional einkaufen und alles frisch zubereiten.“

Die guten Verkaufszahlen der Veggie-Gerichte zeigen, dass die Köchinnen und Köche hiermit einen Nerv der Gäste treffen und dass es gelingt, durch gute Rezepte und perfekte Zubereitung einen Geschmack zu erzeugen, der nichts vermissen lässt.

Allein in der Cucina wurden im Januar und Februar über 1.000 rein vegane Gerichte verkauft, obwohl diese nicht an allen Wochentagen zur Auswahl standen – Tendenz in der Gästegunst steigend.

Volker Schröder, Bereichsleiter Produktion: „Es gibt eine wachsende Begeisterung derer, die zum ersten Mal ein veganes Gericht hatten und dieses beim nächsten Besuch wieder bevorzugten.“

Verkaufsschlager sind insbesondere die veganen Cucina Bowl-Gerichte und fleischfreien Varianten von beliebten Klassikern: „Buddha Cucina Bowl mit gebratenen veganen Filet-Streifen, warmen Süßkartoffelwürfeln und mariniertem Reis an Babyleaf-Salat, dazu Avocado Dressing mit grünem Tee“ oder „Vegan BBQ Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelspalten und Mayodip.“

Bekommen Sie nicht auch Lust auf nachhaltige Alternativen für Ihr Mittagessen, wenn Sie diese Beispiele lesen? Auf unserer Homepage haben wir ausgewählte Rezepte für Sie vorbereitet.



accente.com
Rezepte zum Nachkochen



Veganuary in Cucina und Intermezzo, den Kantinen auf dem Frankfurter Messegelände



MESSEblüte

Das Frühjahr 2023 hatte es in sich

Zum Jahresauftakt und Start des ersten Messekalenders nach der Pandemie hatten die vielen fleißigen Hände der *accente* wieder viel zu tun: Die internationalen Konsumgüterleitmesse Ambiente, Christmasworld und Creativeworld haben im Februar gemeinsam für die kommenden Lifestyle-Trends begeistert. Ein besonderer Fokus lag auf dem Topthema Nachhaltigkeit. Über 150.000 Besucher*innen aus der ganzen Welt waren zu Gast in Frankfurt und konnten sich so auch von *accente*'s Gastlichkeit in Cafés, Bars und Restaurants überzeugen und verwöhnen lassen.

Mehr als zufrieden zeigten sich ebenso viele Gäste auf der ISH im März. Nach vier Jahren pandemiebedingter Pause informierte die ISH an fünf Messtagen über die Zukunft der Wärmewende im Gebäudesektor sowie der nachhaltigen Wasserversorgung. Die Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnikbranche weist den Weg in eine nachhaltigere Zukunft: Dekarbonisierung, der Einsatz regenerativer Energien und mehr Energieeffizienz sind das Gebot der Stunde.

Im April fanden sich auf dem Messegelände zur Prolight + Sound die Professionals der Entertainment-Technology-Branche ein. An vier Tagen kehrten neben innovativen Präsentationen, Konferenzen und emotionalen Begegnungen auch die Partys nach Messeschluss auf die Veranstaltung zurück. Die Branche nutzte die Gelegenheit zu feiern und auf die gelungene Messe anzustoßen.

Es lassen sich viele Schnittmengen zwischen *accente* und den Ausstellenden finden. Insbesondere die Herausforderungen für die nahe Zukunft ähneln sich: Es gilt, Strategien und Antworten zu finden in den Bereichen Nachhaltigkeit, Energiepreisentwicklung und Fachkräftemangel.



Tausende Menschen füllen die Hallen und Gänge anlässlich der Frühjahrsmessens

ON duty

Sibylle Schumacher



Seit Oktober 2022 ist Sibylle Schumacher Bereichsleiterin für Logistik und zuständig für alles, was geliefert, transportiert und gelagert werden muss.

Die erste Verbindung zu *accente* knüpfte die gebürtige Mecklenburg-Vorpommerin über die Norddeutsche Gaststätten Gesellschaft. Mit dem Start ihrer beeindruckenden Laufbahn bei *accente* ließ sie Frankfurt schließlich zu ihrer persönlichen Wahlheimat werden.

Im Laufe der Jahre bekleidete die begeisterte Motorradfahrerin bei *accente* ganz unterschiedliche Positionen, unter anderem baute sie die Bereiche Shops und anschließend Standbelieferung mit auf und war zehn Jahre in der Abteilung Café/Bistro tätig sowie einige Jahre in der Verwaltung.

Bereits von 2011 bis 2017 leitete sie den Bereich Logistik interimweise. Nun hat sie sich vorgenommen, die Logistik in Sachen Effizienz, Umweltschutz und Ressourcenschonung voranzubringen. Die Mitarbeitenden zu motivieren und weiterzuentwickeln steht dabei ebenso im Fokus, wie die unterschiedlichen Persönlichkeiten der Abteilung zu einem Team zu formen. Selbst bei hoher Veranstaltungsdichte den Überblick zu behalten und allem bestmöglich gerecht zu werden sind Herausforderungen, die sich Sibylle Schumacher gerne stellt.

Gartenarbeit ist ihr Ruhepol bei ständig wechselnden Anforderungen und schwankendem hohem Stressniveau im Job.

FREILUFTstart

Terrassensaison im Depot 1899

Wenn die Kirschbäume blühen und die Tage wieder länger und wärmer werden, beginnt auch die Außengastronomie-Saison im Wirtshaus Depot 1899 an der Textorstraße in Sachsenhausen. Frisch herausgeputzt und mit einer neuen Außenbestuhlung erwartet das Team mit Freude die sonnenhungrigen Gäste auf der großen Sommerterrasse.

Nicht nur der Sonnenhunger kann hier gestillt werden: Zur Spargelzeit wartet eine große Auswahl klassischer und neu interpretierter Gerichte mit dem zarten Wurzelgemüse auf die Besucher. Marktfrisch zubereitet zum Beispiel als Salat von grünem und weißem Spargel, als Burger im Brioche-Bun mit frittiertem Spargel und Rucola, in einer Variante als vegetarischer Crêpe oder natürlich in der beliebten Kombination mit Petersilienkartoffeln, Schinken und Sauce hollandaise.

Das Depot 1899 ist nicht nur im Stadtteil und darüber hinaus als Wirtshaus und Treffpunkt beliebt, es bietet in seinen großzügigen und flexiblen Räumlichkeiten auch jede Menge Platz für Veranstaltungen jeder Art mit bis zu 650 Gästen. Ob Hochzeit, Firmen-Event oder ein begleitendes Meeting zu einer Messe: Im großen Saal, dem luftigen Obergeschoss oder auch in der chilligen Lounge werden die Gäste gastronomisch bestens versorgt. Bestuhlung, Bühne, Deko und Equipment können ganz individuell dem Anlass angepasst werden.

Nach dem eingeschränkten Betrieb während der Corona-Pandemie freut sich das Team in der historischen Location nun über die vielen Gäste und Events, die wieder in vollem Umfang stattfinden können.



DEPOT 1899
WIRTSHAUS · FRANKFURT

www.depot1899.de
  /depot1899

SHORT news

Cafés in neuer Halle 5



Giardino & Co. laden ein

Pünktlich zum Start der Messen Ambiente, Christmasworld und Creativeworld als „Home of Consumer Goods“, feierte die modernisierte Halle 5 der Messe Frankfurt ihre Neueröffnung. Die moderne Halle beeindruckt mit einer Dachterrasse und einem bepflanzten Gründach, darüber hinaus erwarten die Gäste auch zwei neue Cafés.

Eines davon ist das Café Giardino im Erdgeschoss. In gemütlichem Ambiente können die Gäste zur Ruhe kommen und gewohnte Top-Qualität aus überwiegend regionalen Speisen genießen. Von Joghurt und Obstsalat über Baguettes und Salat bis hin zu Suppen und kleinen warmen Gerichten werden alle Wünsche erfüllt, selbstverständlich auch vegetarisch oder vegan.

Das Café mit 60 Sitzplätzen im Innenbereich besitzt eine einladende ebenerdige Terrasse mit weiteren 40 Plätzen. Durch die prominente Lage wird das Café während den kommenden Messen wieder zu einem der Hauptanziehungspunkte werden.

Im Sommer lassen sich im Freien besonders die vitalen Bowls genießen. Der leichte Lunch ist nicht nur lecker, sondern auch nachhaltig und in weiteren ausgewählten Restaurants und Bistros erhältlich.



Das Wirtshaus Depot 1899 in Frankfurt-Sachsenhausen

veganes CHILI SIN CARNE

Ein Rezept aus der accente-Küche

Die Nachfrage nach fleischlosen Gerichten ist groß und die alternativen Zutaten werden immer besser. Mit einem guten Rezept, ein wenig Erfahrung und Hingabe lässt sich zum Beispiel ein tolles Chili zaubern:

Zubereitung

Die Gemüsebrühe aufkochen und im Topf etwas abkühlen lassen. Nun das Sonnenblumenhack in der warmen Gemüsebrühe einweichen.

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit dem fein gehackten oder gepressten Knoblauch für 10 Minuten bei mittlerer Hitze in einem Topf im Öl glasig anschwitzen. In der Zwischenzeit das Sonnenblumenhack in ein Sieb über eine Auffangschüssel geben und abtropfen lassen.

Anschließend die Temperatur im Topf erhöhen und das Sonnenblumenhack zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und für ca. 3 Minuten anbraten. Danach die in Würfel geschnittenen Paprika und Möhren zugeben und nochmal alles für ca. 2 Minuten anbraten.

Nun das Ganze mit der aufgefangenen Gemüsebrühe ablöschen, die passierten Tomaten, die Tomatenwürfel und das Tomatenmark hinzufügen.

Den Topf auf mittlere Hitze reduzieren und anschließend den Mais und die Kidneybohnen (abgetropft und abgewaschen) sowie die restlichen Gewürze dazugeben.

Nun das Ganze für ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei hin und wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Zum Schluss nach Belieben nachwürzen oder nachschärfen. Serviert wird das Chili mit Nachos, frischem Brot, Baguette oder gekochtem Reis als Beilage.

Viel Spaß beim Nachmachen und Genießen!



Von mild bis scharf, ganz nach Geschmack – Ein Chili schmeckt zu jeder Jahreszeit



Marc-Oliver Schulz

Sous Chef in der Produktentwicklung, verfügt über eine fundierte Expertise als Ernährungsberater und diätetisch geschulter Koch. Sein umfangreiches Wissen zur gesunden Ernährung teilt er seit 22 Jahren mit dem accente-Team.

Zutaten

- 500 ml kräftige Gemüsebrühe
- 76 g Sonnenblumenhack
- 200 g Zwiebeln
(in feine Würfel geschnitten)
- 20 g Knoblauch
(fein gehackt oder gepresst)
- 25 g Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 150 g Möhren
(in kleine Würfel geschnitten)
- 250 g Paprika rot
(in kleine Würfel geschnitten)
- 500 g Tomaten passiert
- 400 g Tomaten gewürfelt
- 60 g Tomatenmark
- 285 g Mais
(abgetropft und abgewaschen)
- 250 g Kidneybohnen
(abgetropft und abgewaschen)
- 30 g Zucker
- 20 g Salz
- 15 g Paprika edelsüß
- je 1 g Majoran und Oregano
- 0,5 - 1 g Chiliflocken oder etwas
fein gehackte, frische Chilischote
ohne Kerne

Impressum

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

Redaktion:
Dany Ihrke, Sylvi Thich, Jens Ullmann

Satz:
ullmann-media

Fotos:
Titel, S. 2, S. 3 l.o.: accente/M. Jacquemin
S. 3 r.u., S. 5 r.o.: accente/P. Sutera
S. 4, S. 6 r.o., S. 7: accente/D. Ihrke, S. Thich
S. 5 l.u.: Messe Frankfurt/J.-L. Valentin
S. 6 l.u.: accente/M. Bassler

www.accente.com

