

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS **pepper**

Restart in Präsenz

Veranstaltungsauftritt
nach dem Lockdown

Serviert. Prämiert.

Cafébars in Messehalle 1

Verantwortung to go

Materialien mit Umweltvorteil

So schmeckt's im Depot

Frankfurter Pudding mit Bischofssauce

On Duty

Besim Selimi

myVenue

Kap Europa Planungstool

Das Depot 1899 lädt ein

Essen gehen und Feste feiern
in Frankfurt-Sachsenhausen

Messe Frankfurt Group

LIEBE leserinnen UND leser

Herzlich willkommen zu einer neuen Ausgabe unseres accente Newspepper nach einer längeren Pause.

Seit über zwei Jahren veränderten sich durch die Coronapandemie die Rahmenbedingungen in einer Geschwindigkeit, die wir uns bislang nicht vorstellen konnten. Jetzt kommt eine neue unvorstellbare Situation hinzu: Russland führt in Europa Krieg gegen die Ukraine. Eine humanitäre und politische Katastrophe, die wirtschaftliche Verwerfungen nach sich ziehen wird.

Wichtig ist, dass wir als Menschen und auch als Unternehmen in dieser Situation verantwortungsbewusst handeln.

Die Zeit ohne Veranstaltungen am Messeplatz Frankfurt war herausfordernd, dennoch haben wir viel bewegt. Wir sind froh, dass wir unser tolles Team stabil halten konnten und jetzt motiviert in die Zukunft blicken. In den Bereichen Technik und IT, Sales und Verwaltung wurde vieles neu strukturiert und modernisiert, was im alltäglichen Messegeschäft nicht so leicht möglich gewesen wäre.

Im Verbund mit der Messe Frankfurt konnten wir für ein sicheres Umfeld bei Veranstaltungen im zweiten Halbjahr 2021 sorgen, sodass geschäftliche und kulturelle Begegnungen auf dem Frankfurter Messegelände wieder möglich waren. Auch die Cucina konnte wieder öffnen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kehrten aus Home Office und Kurzarbeit zumindest zeitweise an ihren Arbeitsplatz zurück.

Der optimistische Ausblick auf ein „normaleres“ Messegeschehen bekam leider jüngst einen Dämpfer. Die Absagen der Veranstaltungen im ersten Quartal 2022 schmerzen alle Beteiligten sehr. Nichtsdestotrotz schauen wir hoffnungsvoll auf die kommenden Monate und stehen bereit für alle Aufgaben und Events, die wir in diesem Jahr noch angehen dürfen.

Wir wünschen Ihnen Gesundheit, Frieden und Erfolg für das Jahr 2022 – und nun viel Spaß beim Lesen.



Holger Schuster und Johann Thoma
Geschäftsführung

INHALT

- 3 **Restart in Präsenz**
Veranstaltungsauftritt nach dem Lockdown
- 4 **Serviert. Prämiert.**
Cafébars in Messehalle 1
- Verantwortung to go**
Materialien mit Umweltvorteil
- 5 **So schmeckt's im Depot**
Frankfurter Pudding mit Bischofssauce
- 6 **On Duty**
Besim Selimi
- myVenue**
Kap Europa Planungstool
- 7 **Das Depot 1899 lädt ein**
Essen gehen und Feste feiern in Frankfurt-Sachsenhausen

Short News

RESTART in prässenz

Veranstaltungsaufakt nach dem Lockdown

Nach langer Zwangspause begrüßte die Messe Frankfurt im Herbst 2021 erstmals wieder Aussteller und Fachbesucher. Unter den Rahmenbedingungen der Coronapandemie ist die Sicherheit für alle Beteiligten oberstes Gebot. Dass das umfangreiche Hygiene- und Gesundheitskonzept der Messe Frankfurt auf dem Freigelände, in den Hallen und Gastronomieeinrichtungen allen Anforderungen gerecht und von Ausstellern und Besuchern angenommen wird, zeigen die gelungenen Veranstaltungen in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahres.

An der Sonderausgabe der **Automechanika Frankfurt „digital plus“** in der Halle 3 und der Konferenzmesse **Hypermotion Frankfurt** im Forum beteiligten sich 388 Aussteller, live vor Ort und online. Die Messe brachte die Akteure wieder zusammen, und die vielen neuen digitalen Features an den Bildschirmen, z. B. Livestreams, intelligentes Matchmaking und Videocalls, erweiterten das Erleben um zahlreiche Möglichkeiten.

Anfang Oktober fand auf dem Messegelände Frankfurt die **Indoor-Air**, Fachmesse für Lüftung und Luftqualität, statt. Die einmalige Präsenzveranstaltung setzte mit ihrem Fokusthema „Saubere Luft in Innenräumen“ einen wesentlichen Akzent in der und für die Branche.

„Wir freuen uns, wie gut die Indoor-Air als langersehnter Branchentreff angenommen wurde“, so das Fazit von Wolfgang Marzin, dem Vorsitzenden der Geschäftsführung der Messe Frankfurt. Neben den traditionellen Fachbesuchern kamen angesichts der Aktualität des Themas auch zahlreiche interessierte Vertreter von Behörden.

Ende Oktober folgte die **73. Frankfurter Buchmesse** und setzte für die Kulturbranche ein wichtiges Zeichen in der Pandemie. Dank eines umfangreichen Hygienekonzeptes konnte sich das Fach- und das Privatpublikum unter dem Motto „Re:connect“ wieder sicher begegnen. Über 70.000 Menschen hat die Frankfurter Buchmesse 2021 als die erste große Präsenzveranstaltungen der

internationalen Buchbranche erreicht. Insgesamt 2013 Unternehmen aus 80 Ländern präsentierten sich in den Hallen, im LitAg, an den neuen Workstations oder digital.



Automechanika Frankfurt „digital plus“

Die **Formnext** machte Frankfurt im November zum globalen Zentrum der Additive Manufacturing-Community und bestätigte mit 606 Ausstellern ihre Position als weltweit wichtigste Fachmesse für die additive Fertigung und moderne Industrieproduktion. Ein hybrides Messekonzept bot auch Menschen, die nicht persönlich nach Frankfurt kommen konnten, ein großes Rundumprogramm.

Branchenübergreifend ist der Wille weiterhin stark, sich zu begegnen und auf Messen auszutauschen, wie jüngst eine Umfrage der Messe Frankfurt ergeben hat.



Indoor Air

Formnext



Frankfurter Buchmesse

SERVIERT. prämiiert.

Cafébars in Messehalle 1



Cafébar Halle 1.2 – Blick aus dem „Fenster zur Stadt“

Der Neubau der Cafébars in der Halle 1 auf dem Frankfurter Messegelände wurde bei den „Iconic Awards 2021: Innovative Architecture“ in der Kategorie Interior- Hospitality für herausragende Designqualität ausgezeichnet.

Verantwortlich für die Neugestaltung der gastronomischen Betriebe im „Fenster zur Stadt“ ist das Frankfurter Architekturbüro geiseler gergull architekten.

Im Zuge der Sanierung der Nordostfassade der Halle 1 wurde ein Teil der Fassade um einen Erker nach außen erweitert. Hier entstanden zwei übereinander liegende Café-Bereiche, die mit einem geschossübergreifenden, raumbildenden Rahmen in ihrer Außenerscheinung zusammengefasst werden – dem „Fenster zur Stadt“, das die Messehalle zur Friedrich-Ebert-Anlage hin öffnet.

Die rund 150 Quadratmeter große Cafébar in der Ebene 1.1 bietet 48 Sitz- und 36 Stehplätze; die ca. 160 Quadratmeter große Gastronomiefläche in der Ebene 1.2 lädt 60 Besucher zum Sitzen ein.

„Mit dem ‚Fenster zur Stadt‘ haben wir einen ganz besonderen Ort mit einer hohen Aufenthaltsqualität geschaffen“, so Alexandra Geiseler von geiseler gergull architekten. „Die Auszeichnung bestätigt unseren Ansatz, auch die Menschen außerhalb des Messegeländes anzusprechen. Wir freuen uns darauf, dass die Cafébar bald wieder regelmäßig mit Leben gefüllt wird.“

verantwortung TO GO

Materialien mit Umweltvorteil

Ganz ohne geht's nicht: Im Veranstaltungscatering lässt sich die Nutzung von Einweggeschirr nicht immer vermeiden. Doch verantwortungsbewusstes Handeln und stilvollen Genuss zu einem perfekten Moment zu verschmelzen, ist Kern des Gastgeber-Verständnisses von accente. In zahlreichen Cafés, Bistros und Foodtrucks bietet der Messecaterer Speisen und Getränke zum Mitnehmen, Streetfood und Snacks an.

Überall dort, wo Porzellan, Glas und Metallbesteck nicht genutzt werden können, wird auf nachhaltige Produkte rund um den Verzehr gesetzt. Recyclingmaterial, nachwachsende Rohstoffe und kompostierbare Materialien bilden die Basis für jedwedes Zubehör. Die EU-konforme Umsetzung des Kunststoffverbots für Einweggeschirr ist der accente ein Anliegen. Seit Jahren setzt man hier auf Abfallreduktion und arbeitet mit Lieferanten an alternativen Lösungen.

Ob Salat, Kuchen oder Suppe: Die Gäste auf dem Messegelände speisen mit gutem Gewissen. Denn das Besteck besteht zu 100 % aus unbehandeltem Birkenholz mit FSC-Label. Nachwachsend, praktisch, natürlich und kompostierbar.

Flüssige Erfrischungen serviert accente im klaren Becher aus rPET. Dieser Rohstoff wird aus recycelten Getränkeflaschen gewonnen, ist absolut rein und hilft so, wertvolle Ressourcen zu schonen. Ganz auf Kunststoff kann bei den Trinkhalmen verzichtet werden, die gänzlich aus Papier hergestellt werden, kompostierbar und zertifiziert mit dem FSC-Mix-Label.

Umweltfreundliche Einweggeschirr- und Verpackungsmaterialien bilden einen von mehreren Bausteinen der Nachhaltigkeitsbestrebungen von accente. In vielen Bereichen geht das Unternehmen seit Jahren mit guten Ideen und Beispielen voran.



so schmeckt's IM DEPOT

Frankfurter Pudding mit Bischofssauce

Diesen Mandel-Auflaufpudding mit würziger Rotweinsauce empfiehlt Christian Schreiber vom Depot 1899 für festliche Abende in kleiner Runde. Ein Klassiker aus der hessischen Küche.

Zutaten für den Pudding (ca. 4 Portionen)

- 80 g Weißbrot ohne Rinde
- 25 g Biskuit oder Löffelbiskuit
- 80 ml Rotwein
- 1 cl Kirschwasser oder Rum
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 3 Eier
- Zimt
- 40 g gehobelte Mandeln
- abgeriebene Schale + Saft von je 1/2 Zitrone und Orange
- etwas Salz
- Dekoration: Puderzucker, Minze

Zubereitung

Die Mandeln in einer Pfanne oder im Backofen anrösten, danach das Weißbrot wie auch den Biskuit in 1 cm große Würfel schneiden und zusammen mit dem Rotwein in einer Schüssel einweichen.

Die Butter zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier trennen und das Eigelb nach und nach zusammen mit etwas Zimt in die Zucker-Butter-Mischung geben und weiter rühren.

Das Eiweiß mit einer kleinen Prise Salz steif schlagen, danach alle Zutaten in eine Schüssel geben und durch Unterheben zu einem Rührteig verarbeiten.

Eine kleine Auflaufform ausbuttern, die Masse einfüllen und abdecken, anschließend im Backofen bei 180°C ca. 45 Minuten backen und auskühlen lassen.



Christian Schreiber liebt es, klassische Gerichte neu zu interpretieren. Mit Ruhe und Witz gibt der Küchenchef des Depot 1899 auch in hektischen Phasen den Ton an und sorgt dafür, dass nur beste Qualität serviert wird. Sein persönliches Leibgericht: Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

Zutaten für die Bischofssauce

- 200 ml Rotwein
- 40 g Mandeln
- 50 g Sultaninen
- 1 St. Sternanis
- 1 Zimtstange
- 10 g Speisestärke
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Den Rotwein erhitzen, aber nicht kochen.

Mandeln in einer Pfanne kurz anrösten und danach mit Sultaninen, Sternanis und Zimtstange zu dem Rotwein geben.

Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser vermischen. Jetzt die Sauce kurz aufkochen und mit der Speisestärke abbinden.

Den Frankfurter Pudding in Portionsstücke schneiden, auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen, nach Belieben dekorieren und Bischofsauce angießen.

Viel Spaß beim Nachkochen!



ON duty

Besim Selimi



Besim Selimi ist bei accente seit 1. März 2022 als Leiter des Bereichs Restaurants für die rund 20 Service- und Selbstbedienungsrestaurants auf dem Frankfurter Messegelände sowie für das Wirtshaus Depot 1899 in Sachsenhausen verantwortlich.

Bereits im Alter von 22 Jahren übernahm er seine erste Führungsposition als Restaurantleiter in einem 5-Sterne-Hotel. Seit dieser Zeit war ihm klar, dass das Food & Beverage-Business seine Passion ist. Über weitere Stationen in namhaften

Gastronomie- und Hotelbetrieben sowie einem Abstecher als Fachbereichsleiter Gastronomie bei einem Personaldienstleister kam er vor zehn Jahren als Abteilungsleiter für Bankett Operations zu accente.

„accente war mein Kunde, ich versorgte seinerzeit das Cateringunternehmen mit Personal. Durch einen guten Freund, mittlerweile auch Kollege, wurde ich auf die Stelle aufmerksam gemacht und bewarb mich.“, so der gelernte Restaurantfachmann.

Als neuer Restaurant-Bereichsleiter hofft Besim Selimi nun an erster Stelle, dass die Pandemie zu einer Endemie erklärt wird, damit nach der langen Corona-Zwangspause die Veranstaltungen auf der Messe wieder beginnen und die Restaurants ihren Betrieb aufnehmen können.

Ansprüchen und Erwartungen in seinem neuen Betätigungsfeld sieht er freudig entgegen: „Für mich ist es wichtig, meine Aufgaben zielorientiert und genau umzusetzen. Natürlich darf der Spaß dabei nicht fehlen. Jetzt freue ich mich auf die neuen Aufgaben, Herausforderungen und das neue Team.“

Als eine der Herausforderungen identifiziert Besim Selimi die Rekrutierung temporären Personals. Schon vor der Pandemie sei dies ein schwieriges Thema gewesen, mittlerweile habe es sich verschärft. Hier müssen kreative Wege eingeschlagen werden, um die richtigen Menschen zu erreichen.

Der gebürtige Albaner aus Nordmazedonien schätzt an accente besonders die Arbeit mit sehr vielen unterschiedlichen Menschen und Kulturen sowie die Vielfalt der Veranstaltungen. „Das ist abwechslungsreich und nervenaufreibend zugleich.“

Einen Ausgleich zum Job findet er an erster Stelle bei seiner Familie und, um den Kopf frei zu bekommen, bei regelmäßigem Sport wie Joggen und Radfahren.

myVENUE

Kap Europa Planungstool

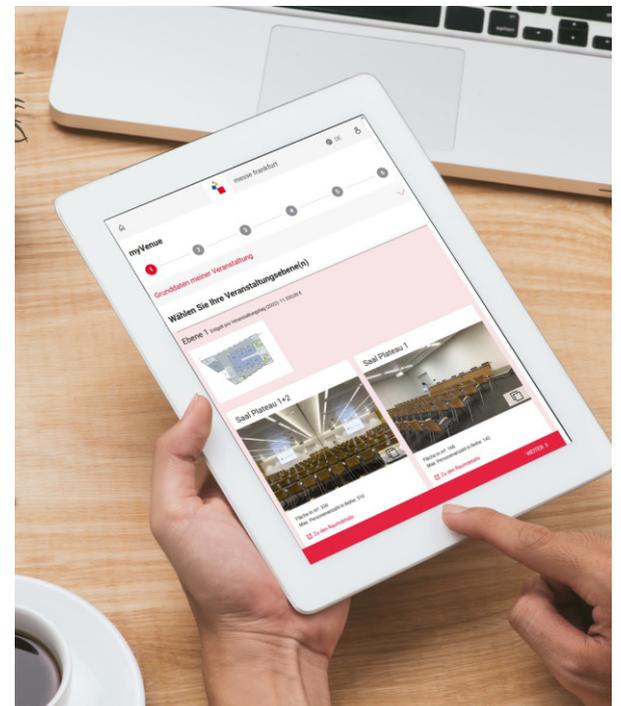
Die Planung von Kongressen und Events im nachhaltigen Kongresshaus Kap Europa erreicht ab sofort mit dem digitalen Planungstool „myVenue“ ein neues Level. Gastgeber können jetzt ihre Veranstaltungen komfortabel konfigurieren und selbständig kalkulieren.

Durch übersichtliche Schritte geführt, stehen alle verfügbare Räumlichkeiten sowie alle Services von Technik über Bestuhlung bis zu Marketing und Personal für die Planung zur Verfügung. Das System macht es möglich, in Echtzeit und mit transparenter Kostenübersicht alle Bestandteile eines Events für bis zu 2.400 Personen zu planen.

Gastronomische Versorgung ist darüber hinaus zentraler Bestandteil jeder Zusammenkunft. So ist auch die Planung des Caterings integraler Bestandteil des myVenue Tools. Für alle Räume, Situationen und Zeiten legt der Nutzer fest, welche Speisen und Getränke angeboten werden sollen. Paket-Vorschläge erleichtern die Auswahl.

Zusätzlich können auch „Upgrades“ gebucht werden, zum Beispiel ein Sektempfang oder ein Barista, der Kaffeespezialitäten zubereitet. Während des gesamten Planungsprozesses begleiten die Profis der Messe Frankfurt und der accente den Veranstalter vom Angebot bis zur Durchführung seines Events.

👉 <https://myvenue.messefrankfurt.com/>



das DEPOT 1899 lädt ein

Essen gehen und Feste feiern in Frankfurt-Sachsenhausen



Während Messen und viele Events im Pandemiejahr 2021 noch nicht starten durften, konnte das Depot 1899 in Frankfurt Sachsenhausen nach dem Lockdown bereits ab Mai wieder Gäste begrüßen. Mit einem entsprechenden Hygienekonzept ist ein reibungsloser und sicherer Besuch gewährleistet und das Team um Betriebsleiter Mirko Pewart tut alles, um den Gästen einen schönen Aufenthalt zu ermöglichen.

Ob im Sommer auf der großzügigen Terrasse oder jetzt in der kalten Jahreszeit in den weitläufigen Räumlichkeiten: Auch Veranstaltungen im kleinen Rahmen, Firmen- oder Familienfeiern finden wieder statt. In der aktuell überarbeiteten Eventmappe hat das Depot alle Informationen zusammengetragen, die für Gastgeber wichtig sind. Natürlich finden sich hier Speisen und Getränke für alle Anlässe, Größenordnungen und Geschmäcker. Die kulinarischen Vorschläge wurden um viele vegetarische und vegane Gerichte ergänzt.



DEPOT 1899
WIRTSCHAUS • FRANKFURT

Textorstraße 33 | 60594 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 60 50 47 99

 www.depot1899.de

SHORT news

Congress Center Messe Frankfurt re-designed

Modern, hell und geradezu futuristisch zeigt sich das 2020 neu gestaltete Congress Center der Messe Frankfurt. Ein frisches Interior Design mit neutralem Farbkonzept und zeitgemäßem Mobiliar sorgt neben neuen Bodenbelägen und aufgearbeitetem Marmorboden im Foyer für einen freundlichen Empfang.

Direkt beim Betreten des Congress Centers erwartet die Besucher der scheinbar schwebende runde Empfangscounter, der mit dem German Design Award 2021 „Special Mention“ in der Kategorie Excellent Product Design – Office Furniture ausgezeichnet wurde.

Eine umfangreiche Modernisierung der Gebäudetechnik rundet das perfekte Paket für Kongresse und Events ab.



Designpreis für den Counter im Foyer des Congress Center Frankfurt

Impressum

Herausgeber:

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

Redaktion:

Dany Ihrke, Jens Ullmann

Satz:

ullmann-media

Fotos:

Titel: Messe Frankfurt/M. Jacquemin
Messe Frankfurt/J.-L. Valentin S. 2
Messe Frankfurt/P. Sutera S. 3 r.o., S. 3 l.u.
Mesago/M. Kutt S. 3 m.u.
Frankfurter Buchmesse/M. Jacquemin S. 3 r.u.
M. Bernouilly S. 4 l.o.
accente/D. Ihrke S. 4 r.u.
M. Pewert S. 5
Studioline S. 6 l.o.
shutterstock S. 6 r.u.
accente/M. Bassler S. 7 l.o.
accente/P. Sutera S. 7 r.o.
Messe Frankfurt/P. Sutera S. 7 r.u.

www.accente.com

