

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS **pepper**

accente feiert Jubiläum
60 Jahre Eventcatering auf dem
Frankfurter Messegelände

Prickelnd genießen
Das Auge trinkt mit

Frühjahrskollektion
Heimtextil, World-Messen & Ambiente

Frühling trifft Lieblingsrezept
Süße Ingelheimer Spargel-Crème-brûlée

On Duty
Andreas Riefer

Bon APPétit
Mobile Restaurantsuche

Top-Location Depot 1899
Raum für besondere Events in
Frankfurt-Sachsenhausen

Messe Frankfurt Group

LIEBE **leser**

Willkommen zum ersten Newspepper des neuen Jahrzehnts.

Im vergangenen Dezember feierten wir unser 60-jähriges Firmenjubiläum. Ein guter Grund, anzustoßen und stolz auf das Erreichte zu sein, aber gleichzeitig Auftrag und Ansporn für uns, mit accente erfolgreich zum Wohl unserer Kunden und Mitarbeiter in die Zukunft voranzuschreiten.

Unsere bodenständige Herkunft, verankert in der Region und verbunden mit der Messe Frankfurt, verpflichtet uns, in allen Belangen nachhaltig zu agieren. Wir möchten langfristige Beziehungen zu unseren Partnern unterhalten sowie solide, ökonomisch, ökologisch und sozial wirtschaften. Hierfür sehen wir uns mit unserem jungen Team gut aufgestellt.

Unser Motto zum Firmengeburtstag „Gastgeber mit Herz“ vermittelt unsere Intention, dies perfekt, persönlich, mit Herzblut und Erfahrung umzusetzen. Auch mit 60 Jahren fühlen wir uns jung und fit für das nächste Jahrzehnt.

Und es beginnt auch gleich arbeitsreich: Die Traditionsmessen Heimtextil, Christmasworld, Creativeworld, Paperworld sowie die Ambiente bilden einen ambitionierten Jahresauftakt am Messeplatz Frankfurt. Besonders spannend ist für uns als Caterer der neue Teilbereich „Horeca“ (Hotel, Restaurant, Catering) auf der Ambiente, der ein Highlight für unsere eigene Branche darstellt.

Auch große Events in der Festhalle und herausragende Kongresse stehen ins Haus und werfen ihre Schatten voraus: Neben dem European League Against Rheumatism (EULAR) Kongress ist auch der Jahreskongress der European Hematology Association (EHA) im Juni in Frankfurt zu Gast.

Wir freuen uns auf die kommenden Monate und wünschen Ihnen nun eine kurzweilige Lektüre mit dieser Newspepper-Ausgabe.

INHALT

3 **accente feiert Jubiläum**

60 Jahre Eventcatering auf dem Frankfurter Messegelände

4 **Prickelnd genießen**

Das Auge trinkt mit

Frühjahrskollektion

Heimtextil, World-Messen & Ambiente

5 **Frühling trifft Lieblingsrezept**

Süße Ingelheimer Spargel-Crème-brûlée mit Erdbeeren

6 **On Duty**

Andreas Riefer

Bon APPétit

Mobile Restaurantsuche

7 **Top-Location Depot 1899**

Raum für besondere Events in Frankfurt-Sachsenhausen

Short News



Holger Schuster und Johann Thoma

Geschäftsführung

accente FEIERT jubiläum

60 Jahre Eventcatering auf dem Frankfurter Messengelände

Am 14. Dezember 1959 wurde die Frankfurter Messe-Gaststätten GmbH gegründet. Zum Jubiläum blickt das heute als Accente Gastronomie Service GmbH bekannte Unternehmen auf eine Erfolgsgeschichte zurück und schaut kommenden Projekten erwartungsvoll entgegen.

Der Messecaterer accente wurde im Dezember 60 Jahre alt. Vom ersten Tag an sollten Gastlichkeit und gutes Essen, gepaart mit freundlichem Service, das Gesicht der Gastronomie auf dem Messengelände sein. Diese Vision vor Augen hat das Unternehmen das Geschäft ständig weiterentwickelt und ausgebaut, unter anderem mit Personalservices und Eventcatering. Millionen Besucher kommen jedes Jahr zu den Messen und Kongressen auf das Gelände der Messe Frankfurt. Hunderte Mitarbeiter von accente bereiten ihnen täglich einen herzlichen kulinarischen Empfang – seit nun mehr als sechs Jahrzehnten.

Perfektion in jeder Größenordnung, für jeden Gast und an jedem Tag – das ist der Anspruch des accente-Teams. 2004 richtete man im neu bezogenen Gebäude Dependance auf dem Messengelände eine eigene Sushi-Manufaktur unter Leitung einer Sushimeisterin ein. Nur ein Beispiel dafür, was accente tut, um den hohen Ansprüchen der zahlreichen Gäste aus aller Welt gerecht zu werden.

Der regionale Bezug von Lebensmitteln, die saisonale Küche und der verantwortungsbewusste Umgang mit Ressourcen ist seit Firmengründung fester Bestandteil der Unternehmenskultur. Im Jahr 2014 startete accente zur Eröffnung des nachhaltigen Kongresshauses Kap Europa das Green Catering Programm für das Kongresscatering. Nachhaltig vom Anbau, über den Transport und die Verarbeitung bis hin zum Verzehr ist ein derartiges Food-Konzept mittlerweile fester und stark nachgefragter Bestandteil im gesamten Veranstaltungs- und Messengeschäft.

Die beiden Geschäftsführer Holger Schuster und Johann Thoma schauen optimistisch in die Zukunft. In den letzten Jahren wurden Strukturen geschaffen, die accente fit machen für die

Herausforderungen der nächsten Jahre: „Der Fachkräftemangel ist für das Eventcatering die größte zukünftige Herausforderung. Wir brauchen Leute, die nicht nur ihr



Bankett, Festhalle 1986

Handwerk verstehen. Sie müssen sehr gut organisieren und anleiten können. Mittlerweile hat accente ein eigenes Recruiting-Team – denn wir suchen ja nicht nur Fachkräfte, sondern vor allem auch temporäres Personal, das uns während Messen und Veranstaltungen unterstützt“, so Holger Schuster.

Johann Thoma ergänzt: „Gerade was das temporäre Personal betrifft, geraten wir im Rhein-Main-Gebiet schnell an unsere Grenzen. Dass accente mittlerweile eine Marke ist, die einen gewissen Bekanntheitsgrad besitzt und ein positives Image transportiert, hilft uns an dieser Stelle sehr.“

Restaurant-Führer zur Herbstmesse 1962



Ball des Sports 2004

PRICKELND genießen

Das Auge trinkt mit



Gleicher Inhalt, neues Design: Der accente Sekt hat sich zum neuen Jahr in ein neues Gewand gehüllt. Passend zur restlichen Produktfamilie schmückt nun ein messingfarbenes á das Etikett und spricht durch schlichte Eleganz für sich.

Nach wie vor bezieht accente die extra trockene Cuvée von der traditionsreichen Familien-Sektellerei Rilling in Stuttgart-Bad Cannstatt am Ufer des Neckars. Seit 1935 gibt es die Sektellerei, die seitdem die Sektbereitung in Deutschland durch technische Innovationen entscheidend mitgeprägt hat. Rilling Sekt wird heute als Familienunternehmen in der vierten Generation geführt.

Die enge Partnerschaft mit Weingärtnern aus Württemberg bringt jedes Jahr hochwertige Trauben hervor, die anschließend direkt bei Rilling Sekt gekeltert werden. In den alten Kellern des Unternehmens reifen aus der Verbindung von traditioneller Sektbereitung und modernen Produktionstechniken Lagensekte besonderer Prägung heran.

frühjahrs KOLLEKTION

Heimtextil, World-Messen & Ambiente

Nach einer kurzen Winterpause begann für die Mitarbeiter von accente die Saison der Frühjahrmessen. Die 50. Ausgabe der Heimtextil markierte den Start des neuen Messejahres. 63.000 Besucher informierten sich bei 2.952 Ausstellern auf der weltweit führenden Fachmesse für Wohn- und Objekttextilien.

Die Heimtextil bot das reichhaltigste Event-Programm ihrer Geschichte: Über 150 Vorträge und Diskussionsrunden, 30 geführte Messerundgänge und zahlreiche weitere Programmpunkte lieferten Inspirationen und forcierten den Austausch zwischen Vertretern aus Industrie und Handel, Design, Innenarchitektur und Hospitality.

Ende Januar folgte dann mit dem Trio aus Christmasworld, Paperworld und Creativeworld das nächste Messe-Highlight mit über 3.000 Ausstellern und rund 84.000 Besuchern. Hier trafen sich die Top-Entscheider aus dem internationalen Handel zu den Themen und Neuheiten rund um Dekoration, Festschmuck, Papier, Bürobedarf, Schreibwaren sowie Hobby-, Bastel- und Künstlerbedarf.

Die Ambiente als Leitmesse für Konsumgüter brachte Anfang Februar rund 108.000 Besucher und 4.635 Aussteller aus aller Welt zusammen. „Gewachsen ist die Ambiente vor allem im Bereich Dining, gerade das Thema Hospitality ist weltweit ein Wachstumsfeld – und das bei einem unglaublichen Tempo in den letzten Jahren“, sagt der Geschäftsführer der Messe Frankfurt, Detlef Braun.

Besonders ein Trend ist allen Frühjahrmessen gemeinsam und wächst rasant: nachhaltig und ethisch erzeugte Konsumgüter werden ein immer wichtigerer Teil des Angebots. Das spiegelt auch der Ethical Style Guide zur Ambiente wider. 2020 präsentiert das kuratierte Verzeichnis 314 Aussteller aus 49 Ländern, die nach ökologischen und gesellschaftlich verträglichen Kriterien produzieren – 27 Prozent mehr als im Vorjahr.



frühling TRIFFT Lieblingsrezept

Süße Ingelheimer Spargel-Crème-brûlée mit Erdbeeren

„Was können Sie uns heute empfehlen?“ Eine gern gestellte Frage in den Restaurants und Kantinen von *accente*. Auch an Küchentipps oder Rezepten besteht reges Interesse. Elvir Golos, Küchenchef im Torhaus der Messe Frankfurt, präsentiert eines seiner favorisierten Dessert-Rezepte für die Frühlingssaison.

Zutaten für ca. 8 Portionen

- 400 g weißer Spargel
- 500 ml Milch
- 500 ml Schlagsahne
- 150 g Zucker
- 12 Eigelbe
- 150 g brauner Zucker
- 8 TL brauner Zucker zum Karamellisieren
- 1 Prise Salz
- 12 Erdbeeren
- 4 Stiele Basilikum
- 2 EL Erdbeer-Melissen-Sirup
- 1 Vanilleschote

Zubereitung

Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und den Spargel in kleine Stücke schneiden. Sahne, Milch, Zucker und Salz in einem Topf kurz aufkochen, bis sich der Zucker in der Flüssigkeit aufgelöst hat und den Spargel darin 15 Minuten weich garen. Den Topf vom Herd nehmen und den Spargel im Garsud mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Eigelbe nach und nach vorsichtig unterrühren, die Masse soll nicht schäumen und nicht gerinnen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen. Erst jetzt das Mark der Vanilleschote zugeben, da es sonst beim Passieren verloren gehen würde.

Die Crème auf hitzefeste Glas- oder Keramikförmchen, zum Beispiel 140 ml-Weckgläser, verteilen. Sie sollten nicht bis zum Rand gefüllt sein. Den Dampfgarer auf 90°C vorheizen.



Elvir Golos, seit 2005 bei *accente*, liebt die mediterrane Küche, saisonale Frische und backt leidenschaftlich gerne. Er legt Wert auf Organisation, Kreativität, Teamgeist und Fingerspitzengefühl. „Das Essen muss immer mit Empathie und Emotionen gemacht werden, sonst sollte man es lieber gleich lassen.“

Die Gläser dicht mit Klarsichtfolie abdecken, in den Dampfgarer stellen und 30 bis 40 Minuten dämpfen. Um die Garzeit zu prüfen, rütteln Sie an den Förmchen: Die Crème ist fertig, wenn sie gerade so die Form hält. Sie sollte keinesfalls schon ganz fest sein. Beim Abkühlen wird sie sich noch stabilisieren.

Alternativ können Sie die Gläser unabgedeckt im Wasserbad bei Heißluft 115°C für ca. 40–50 Min. pochieren.

Nun die Förmchen zehn Minuten abkühlen lassen und dann für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 150g braunem Zucker und dem Erdbeer-Melissen-Sirup mischen und 1 Stunde marinieren.

Die Crème gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Flambierbrenner goldbraun karamellisieren. Alternativ den Zucker unter dem Backofengrill auf oberster Schiene karamellisieren.

Zum Schluss mit den Erdbeeren anrichten und mit fein geschnittenem Basilikum garnieren. Viel Spaß beim Nachkochen!



ON duty

Andreas Riefer



Seit September 2019 ist Andreas Riefer bei accente als Leiter in der IT-Abteilung an Bord.

Geboren im beschaulichen Bad Soden-Salmünster im Kinzigtal, fand er früh den Einstieg in die EDV und betrieb einige Jahre ein Computergeschäft, bevor er über ein Jahrzehnt bei Degussa arbeitete.

Danach wechselte er als IT-Manager zu WPP, einem der größten Agenturnetzwerke. Schließlich übernahm er 2016, nach fast 20 Jahren in der

Agenturszene, die Funktion des IT-Managers in der Kempinski Hotelgruppe.

„Mit meinem Einstieg bei accente kommen einige spannende Herausforderungen auf mich zu. Die wahrscheinlich größte ist die, dass mein Vorgänger schon fast 30 Jahre im Unternehmen ist und in dieser Zeit unzählige Prozesse und Lösungen geschaffen hat, deren Umfang und Zweck für einen Außenstehenden nicht immer direkt zu erkennen ist. Es gibt für mich daher noch einiges zu verstehen – warum manches so ist, wie es ist und ob es so bleiben kann oder ob es sich vielleicht noch verbessern lässt“, prognostiziert der neue IT-Chef des Messecaterers.

Andreas Riefer wird seine langjährige Erfahrung als IT-Manager einbringen, um Prozesse weiterzuentwickeln und die IT von accente auch für die nächsten Jahre gut aufzustellen. Als Ausbilder für den Beruf des „Fachinformatiker für Systemintegration“ strebt er an, in diesem Jahr einen Auszubildenden in die IT-Abteilung aufzunehmen.

Eine permanente Herausforderung wird für ihn sein, die IT immer auf dem aktuellsten Technik- und Sicherheitsstandard zu halten und dabei die unternehmerischen Interessen zu berücksichtigen.

„Für accente habe ich mich unter anderem entschieden, weil ich hier ein kleines, aber schlagkräftiges IT-Team führen kann und auch, weil es hier im Haus ein Führungsverprechen gibt, das praktische Anwendung findet“, so der Computerexperte.

Nicht nur auf der Datenautobahn muss es für ihn schnell gehen: Seit vielen Jahren ist Andreas Riefer im historischen Motorsport aktiv. Er besitzt eine Rennlizenz des Deutschen Motorsport Bundes und hat darüber hinaus ein Faible für automobiler Klassiker der 1980er Jahre.

bon APPétit

Mobile Restaurantsuche

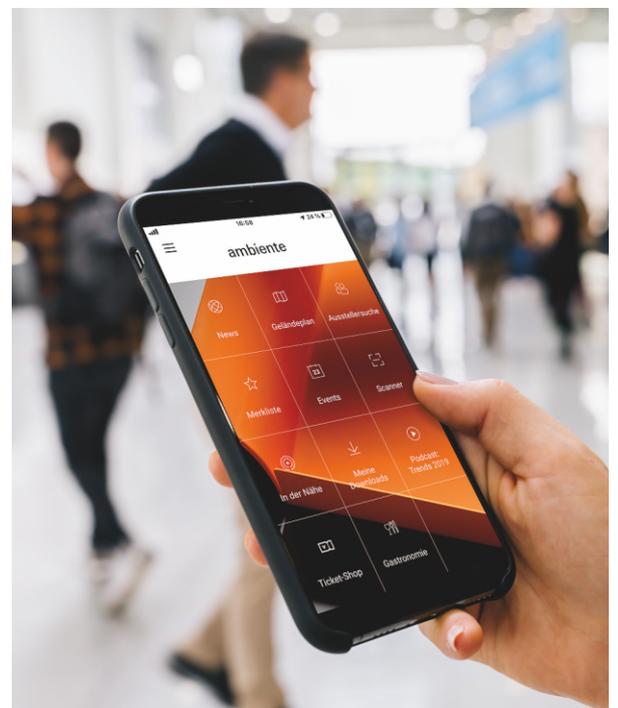
Seit nunmehr einem Jahr können die Betriebsstellen von accente in allen Messe-Apps der Messe Frankfurt abgerufen werden. So können beispielsweise Besucher und Aussteller der Heimtextil, Ambiente oder der World-Messen die entsprechende App im App Store oder Google Play Store herunterladen und direkt auf der Startseite den Button „Gastronomie“ aufrufen.

Mit einem Klick sieht der User nun eine Übersicht mit allen zur aktuellen Messe geöffneten Restaurants, inklusive der Öffnungszeiten und einem Lageplan. In den meisten Restaurants ist auch ein virtueller 360°-Rundgang möglich, sodass sich der Gast ganz nach Gusto bequem sein Lieblingsrestaurant mithilfe der App aussuchen kann.

Das vergangene Jahr hat bereits gezeigt, dass ein solches App-Feature auf großen Anklang stößt. Mit mehreren tausend Klicks und Visits belegt der Bereich „Gastronomie“ in den Messe-Apps ein Top-Ranking.

Digitalisierung ist demnach nicht nur für das Messegelände, sondern auch für den Bereich Catering unverzichtbar. Nur das Essen und Trinken muss der Besucher weiterhin selbst und analog erledigen.

In diesem Sinne: Bon App-étit bei Ihrem nächsten Messebesuch!



TOPlocation DEPOT 1899

Raum für besondere Events in Frankfurt-Sachsenhausen



Immer, wenn es in Frankfurt darum geht, zusammenzukommen und zu feiern, ist das Depot 1899 in Sachsenhausen eine der ersten Adressen. Das historische Ambiente, vielfältige Möglichkeiten der Raumgestaltung, individuelle Küche und technische Ausstattung sind gute Grundlagen für die Ausrichtung jedweder Veranstaltung. Doch erst die individuelle Planung und Beratung durch das erfahrene Event-Team macht das Paket komplett.

„Besonders begeistert sind unsere Event-Kunden von den vielen Möglichkeiten und der tollen Atmosphäre hier im ehemaligen Straßenbahndepot. Auch die Lage mit guter Anbindung sowie die günstige Tiefgarage unter dem Haus sind echte Pluspunkte des Depot 1899. Und gerade Hochzeitsgesellschaften lieben unsere große, sonnige Terrasse für den Empfang“, so Betriebsleiter Mirko Pewert. Die Location bietet in zwei Ebenen flexibel nutzbaren Raum für die kleine Familienparty, Hochzeiten oder Tagungen bis hin zur Firmenfeier mit bis zu 1.000 Gästen. Ob bestuhlt, mit Tischen, Stehtischen oder gemischt – alles wird so eingerichtet, wie der Gastgeber es benötigt. Inspiration verschafft die umfangreiche Veranstaltungsmappe des Hauses, zu finden auf www.depot1899.de.

Auch eigene Events veranstaltet das Depot 1899: So gibt es im Februar ein Valentins-Special und einen Kinder-Rosenmontagsball. Am 18. März gastiert hier erneut die Komische Nacht Frankfurt.

SHORT news

Neue Gastronomie in Halle 1 nimmt Form an

Die Umbaumaßnahmen an der Halle 1 der Messe Frankfurt sind fast vollendet, und somit werden ebenfalls die neuen Gastronomiebereiche hinter dem „Fenster zur Stadt“ bald fertiggestellt sein. Zur Ambiente sind bereits Teilbereiche geöffnet, zur Messe Light & Building im März werden die Cafés offiziell eingeweiht.



Improvisierte Nutzung zur Ambiente 2020

accente Personalbüro nun in Top-Lage

Ebenfalls im Zuge des Umbaus der Halle 1 eröffnete accente neben dem City-Eingang der Messe ein neues Personalbüro. Für die zahlreichen Mitarbeiter der Personalservice-Sparte gibt es nun eine zentrale Anlaufstelle mit eigenem Check-In. Alle Fragen zum Einsatz auf der aktuellen Veranstaltung werden hier beantwortet, Pläne und Checklisten sorgen für einen reibungslosen Ablauf.



Beispielhafte Darstellung, nicht verbindlich

Impressum

Herausgeber:

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

Redaktion:

Jasmin Raif, Jens Ullmann

Satz:

ullmann-media

Fotos:

accente/M. Wesolli S. 1, S. 4 o.
Messe Frankfurt GmbH/Jean-Luc Valentin S. 2
accente Archiv S. 3 o.+l.u.
accente/A. Gaube S. 3 r.u.
Messe Frankfurt GmbH/P. Welzel S. 4 u.
accente/P. Sutera S. 5 o., S. 7 l.o.
shutterstock S. 5 u., S. 6 u.
A. Riefer S. 6 o.
accente/H. Ullmann S. 7 r.o.
accente/J. Raif S. 7 u.

www.accente.com

