

Oktober 2019

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS pepper

DEPOT 1899
WIRTSHAUS · FRANKFURT

World Wide Wirtshaus

Startschuss für die neue Website des Depot 1899

Kaffeezeit

Neue accente Produkte

Herbstmessen

Highlights IAA und Buchmesse

On Duty

Valeska Rohrbeck

Social Media

#welcometoinstagram

Top-Location Festhalle

Kein bisschen altes Eisen

Messe Frankfurt Group

LIEBE **leser**

Willkommen zu einem neuen Newspepper!

Wir möchten Sie auf eine kleine Reise durch die Welt von accente einladen. Sie erfahren Neuigkeiten rund um die Herbstmessen, das Depot 1899 in Sachsenhausen, unsere Eigenprodukte und Social Media-Kanäle.

Ein besonderes Anliegen ist uns, Ihnen von der neuen Website des Wirtshauses Depot 1899 zu berichten: Einerseits, weil es den Abschluss eines umfangreichen Projektes darstellt und ebenso einen Meilenstein für Marke und Image der Location. Andererseits, weil wir das Wirtshaus nun pünktlich zu seinem 10-jährigen Bestehen noch einmal ganz aktuell in den Fokus rücken möchten.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen und wird dem Depot 1899 neue Möglichkeiten eröffnen. Es ist mit dem Relaunch gelungen, eine eigene Markenidentität zu schaffen und gleichzeitig die Verbindung zu accente und zur Messe Frankfurt herzustellen.

Ohne die zahlreichen anderen Veranstaltungen vernachlässigen zu wollen, bedeutet Messe in diesem Herbst für accente vor allem: IAA und kurz darauf die jährliche Buchmesse, gefolgt von CPhI und Formnext. Das ist für uns als universelle Spezialisten ein kompaktes Programm unter Vollast. Umso großartiger, dass in diesem Jahr bisher wieder alles reibungslos funktioniert hat. Bei IAA und Buchmesse wurden mehr als 800.000 Menschen auf dem Gelände bewirtet.

Wir sind glücklich, dass unser Angebot und auch unsere Teams in diesem Jahr größer und vielfältiger sind als jemals zuvor in der Firmengeschichte. In wenigen Wochen feiert accente bereits ihren 60. Geburtstag. Am 14. Dezember 1959 begann für uns die Erfolgsgeschichte als Cateringunternehmen auf dem Messegelände in Frankfurt. Zu diesem Jubiläum erfahren Sie mehr im nächsten Newspepper.

Wir wünschen Ihnen bis dahin viel Spaß mit dieser Ausgabe, einen farbenfrohen Herbst und eine schöne Vorweihnachtszeit.



Johann Thoma und Holger Schuster
Geschäftsführung

INHALT

- 3 **World Wide Wirtshaus**
Startschuss für die neue Website des Depot 1899
 - 4 **Kaffeezeit**
Neue accente Produkte
 - Herbstmessen**
Highlights IAA und Buchmesse
 - 5 **Buchmesse Ehrengast-Rezept**
Fischsuppe „Bergen“
– Kulinarische Grüße aus Norwegen
 - 6 **On Duty**
Valeska Rohrbeck
 - Social Media**
#welcometoinstagram
 - 7 **Top-Location Festhalle**
Kein bisschen altes Eisen
– 110 Jahre jung und gerne laut
- Short News**

world WIDE wirtshaus

Startschuss für die neue Website des Depot 1899

3, 2, 1 ...Online. Seit dem 24. September 2019 erwartet die Besucher der Webpräsenz des Depot 1899 ein komplett neuer Auftritt. Unter www.depot1899.de ist das Wirtshaus rund um die Uhr geöffnet und lädt zur Entdeckungsreise ein.

Das Ziel, auf das seit einem Jahr hingearbeitet wurde, auf das Gäste, Kunden und vor allem auch das Team des Depot 1899 gewartet haben, ist nun erreicht: Es ist eine Website entstanden, die das moderne Wirtshaus online abbildet und zeigt, was in Sachsenhausen (an)geboten wird.

„Restaurant & Event-Location“ ist die knappe Headline für das umfangreiche Spektrum, das man im Depot abdeckt: Zu jeder Tageszeit, zu jedem Anlass, in (fast) jeder Größenordnung wird der Gast hier glücklich. Ob locker im Biergarten, im À-la-carte-Bereich, zu Events, Shows, Parties oder beim Galadinner. Diese Bandbreite auch im Internet darzustellen, war eine wesentliche Aufgabenstellung – und das Ergebnis ist gelungen.

Die Homepage macht Appetit mit tollen Bildern, zeigt die Location von innen und außen, geht auf die unterschiedlichsten Veranstaltungs-Settings ein. Obligatorisch sind natürlich eine Online-Reservierung, der Kontaktfragebogen für individuelle Veranstaltungen, die aktuelle Speisekarte zum Reinschnuppern, aber auch zum Download, stets die aktuelle Mittags- und Saisonkarte und – last but not least – der Eventkalender mit aktuellen, öffentlichen Veranstaltungen z. B. Dinner-Krimi, Weihnachtsmenüs oder Silvesterabend.

Aufbau und Funktionalität des neuen Internetauftritts sind in Projektarbeit und mit Hilfe von Gästen, Mitarbeitern, der erfahrenen Restaurantleitung und weiteren Spezialisten in Workshops ausgearbeitet und anschließend von Web-Profis umgesetzt worden. Ein besonderes Highlight, das von vielen Seiten gewünscht wurde, ist nun ebenfalls in die Website integriert: In einer 360°-Panoramatur kann das Depot virtuell von Unter- bis Obergeschoss erkundet werden.

Serviert wird der ausgiebige Inhalt übersichtlich und in einem modernen und frischen Look, genauso wie sich das Wirtshaus selbst seinen Gästen in der Textorstraße präsentiert.



Startseite der Website www.depot1899.de

Im Zuge des Website-Relaunchs wurden auch ein neues Corporate Design geschaffen und alle Print-Materialien überarbeitet, unter anderem die Speisekarte und das Veranstaltungs-Portfolio, die Grundlage für die Planung von Kunden für eigene kleine sowie große Events.

Der neue Auftritt des Depot 1899 ist prägnant und zeitgemäß. Er unterstreicht pünktlich zum 10-jährigen Bestehen die gastgeberische Kompetenz mit einer professionellen Darstellung und schafft eine visuelle Brücke zu accente und zur Messe Frankfurt.

Depot 1899 · Textorstraße 33 · 60594 Frankfurt
www.depot1899.de



Der neue Online- und Print-Auftritt des DEPOT 1899



kaffeeZEIT

Neue accente Produkte



Zusammen mit der Rösterei J. J. Darboven aus Hamburg kreierte accente eine ausgewogene Kaffee-Mischung erlesener Arabica-Bohnen aus den Höhenlagen Zentral- und Südamerikas und kräftiger Robusta-Bohnen aus Südostasien. accente Café Crème ist eine individuelle Komposition, die mit ihren vielen verschiedenen Geschmacksnuancen dank perfekter Mischung von ungewaschenen und gewaschenen Arabica-Bohnen sowie einer feinen Geschmacksnote immer wieder überrascht.

Die verarbeiteten Arabica-Bohnen werden vorzugsweise im Hochland auf ca. 600 bis 1.200 Meter über dem Meeresspiegel angebaut, was ihnen eine besonders herausragende Qualität verleiht. Die Robusta-Bohne hingegen wird eher im Flachland in Höhen von nur 300 bis 800 Metern kultiviert. Die Kombination der beiden Bohnen verleiht dem accente-Kaffee sein einzigartiges Aroma.

Bei der Entwicklung eigener Produkte achtet accente auf eine nachhaltige Produktion und außerordentliche Qualität. Café Crème wird deshalb in keinen gewöhnlichen Beutel abgefüllt – accente setzt auf Innovation:

Der „Öko-Line-Beutel“ ist mit seinen umweltfreundlichen Eigenschaften eine Neuheit, da er aluminiumfrei produziert wird. Trotzdem ist er aromadicht und schließt den Geschmack der Bohnen perfekt ein. Ein seidener Glanz in mattschwarzer Optik rundet den Öko-Line Beutel aus FSC Kraftpapier ab. Nachhaltig und recyclebar.

herbstMESSEN

Highlights IAA und Buchmesse

Herbst in Frankfurt, Wochen des Automobils und des Buches. Zur IAA und zur Buchmesse trifft sich die Welt der Mobilität und der Medien auf dem Messegelände. Mittendrin natürlich wie immer: accente und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie sorgen dafür, dass den Messegästen nicht der Sprit ausgeht – im gastronomischen Sinn. Und sie sorgen hinter den Kulissen für reibungslose Abläufe. Nicht zu vergessen, die unzähligen kleinen und großen Caterings für Firmenkunden, aber auch prominente Gäste.



In diesem Jahr verstärkte accente das Angebot an Streetfood und präsentierte sich noch kreativer und emotionaler im Auftritt: Food-Trucks, mobile Container und Themen-Snackbars neben den klassischen Restaurants. Ein breites Angebot, mit einem Lächeln frisch serviert, und für jeden war etwas dabei.

Während zur IAA in den Messehallen die Fahrzeuge glänzten, strahlte draußen die Sonne und erfreute die 560.000 Besucher, die sich rund um den „IAA Testdrive“ an Dutzenden Snackständen und Food-Trucks stärken konnten.

Auf der Buchmesse gaben sich nicht nur Autoren, Verlage und Kritiker die Ehre. Als Ort der Begegnung von Kultur, Politik und Medien brachte die Messe wie immer Menschen und Meinungen zusammen. Ehrengast Norwegen sorgte in diesem Jahr für royalen Glanz, spannende Autoren, neue Einsichten und kulinarische Abwechslung.

In den starken Herbstwochen sind alle Bereiche von accente in höchstem Maß gefordert und stellen wieder unter Beweis, dass sie zu Recht zu den Top-Messe caterern in Deutschland zählen.



BUCHMESSE ehrengast REZEPT

Fischsuppe „Bergen“ – Kulinarische Grüße aus Norwegen

Sie lieben Fisch und kulinarische Abwechslung? Als Hommage an den Ehrengast der Buchmesse 2019, Norwegen, präsentieren wir Ihnen hier das Rezept für die Fischsuppe „Bergen“, die am Eröffnungsabend serviert wurde.

Zutaten für ca. 6 Personen

- 1 Liter Fischfond
- 400 g Sauerrahm
- 350 ml Milch
- 80 g Beurre Manie (Mehlbutter)
- 180 g Sauerrahm
- 6 Eigelb
- Salz, Essig 7 % und Zucker
- 300 g Kabeljaufilet
- Für die Garnitur: Karotte, Sellerie, Lauch und Petersilie

Zubereitung

Vorbereiteten Fischfond, 400 g Sauerrahm und Milch in den Topf geben und zum Kochen bringen. Beurre Manie verrühren und 20 Minuten köcheln lassen.

180 g Sauerrahm mit den Eigelben vermengen und glatt rühren.

In den Topf mit Fischfond geben und langsam mischen, um zu binden. Der Inhalt darf nicht mehr aufkochen.

Mit Essig, Salz und Zucker würzen.

Mit gewürfeltem, frischem Kabeljau, Julienne von Karotte, Sellerie und Lauch sowie fein gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit
wünscht Ihr Sascha Noll.



Zur Buchmesse hat sich *accente* Unterstützung von dem norwegischen Koch Christopher Haatuft und seinem Sous Chef ins Haus geholt. Der Ausnahme-Gastronom, der die Neo-Fjordic Cuisine revolutioniert, brachte nicht nur seine Expertise ein, sondern auch skandinavischen Schwung in die Küche auf dem Messegelände.

Sascha Noll

Seit 9 Jahren begleitet er kulinarisch große und kleine Veranstaltungen zu Messen und Events.

Als Sous Chef in der Produktionsküche von *accente* kocht er gerne von klassisch bis modern, mit Vorliebe für das Unkonventionelle, aber auch für einen guten Erbseneintopf.

Zur Eröffnungsgala der Buchmesse aber auch zu anderen festlichen Menüs empfiehlt er die norwegische Fischsuppe „Bergen“.



ON duty

Valeska Rohrbeck



Valeska Rohrbeck leitet seit April dieses Jahres den Verkauf im Bereich Catering und Standbelieferung von accente.

Die Vollblutgastronomin konnte nach ihrer Ausbildung in einem kleinen Betrieb mit vier Veranstaltungsräumen erste Berufserfahrungen im Bereich Convention Sales in einem großen Hotel mit 21 Tagungsräumen und über 400 Zimmern sammeln. Nach über zweieinhalb Jahren nahm sie eine Stelle als stellvertretende

Abteilungsleiterin in einem Hotel für Event und Catering an. Dort vertiefte sie vier Jahre ihre Berufserfahrung und leitete nach einiger Zeit die Abteilung. Von 2017 bis Anfang 2019 wechselte Frau Rohrbeck die Perspektive und lernte die Branche von Kundenseite aus kennen: Als Event Managerin. Nun ergreift sie die Chance, das Messe- und Eventgeschäft von accente und damit die ganze Bandbreite an kleinen und großen Veranstaltungen in leitender Position zu gestalten.

„Die angebotene Stelle als Abteilungsleiterin Catering Verkauf war ein perfektes Match, sowohl für mich als auch für das Unternehmen. Genau zu dieser Zeit wollte ich gerne zurück auf die Seite des Gastgebers wechseln, um die Veranstaltungen und Events für die Kunden unvergesslich zu machen. Im persönlichen Gespräch konnte mich accente mit ihrer Philosophie direkt überzeugen.“, so Valeska Rohrbeck.

Im ersten Jahr möchte die Hessin die Vielfältigkeit der Veranstaltungen, Kunden und Mitarbeiter kennen lernen und aktiv mit dem Team daran arbeiten, das Kundenerlebnis auf einem hohen Level zu halten. „Durch kontinuierliche Arbeit können wir das sicher noch steigern,“ meint Valeska Rohrbeck optimistisch.

Die nächsten Herausforderungen in neuer Funktion sind neben den Herbst- und Frühjahrmessen weitere Großereignisse: 2020 stehen zwei große internationale Kongresse auf dem Plan, die Frau Rohrbeck von Anfang an begleiten darf. „Das ist für mich als neues Teammitglied sehr spannend, weil auch bestehende Veranstaltungen für mich erst einmal neuer Boden sind.“

Bekannter Boden hingegen ist für sie das Rhein-Main-Gebiet: „Ich bin im Herzen des Taunus aufgewachsen. Durch die Nähe zu Frankfurt, Mainz und Wiesbaden hängt mein Herz schon immer an dieser Region, sowohl privat als auch beruflich. Hier fühle ich mich einfach wohl.“

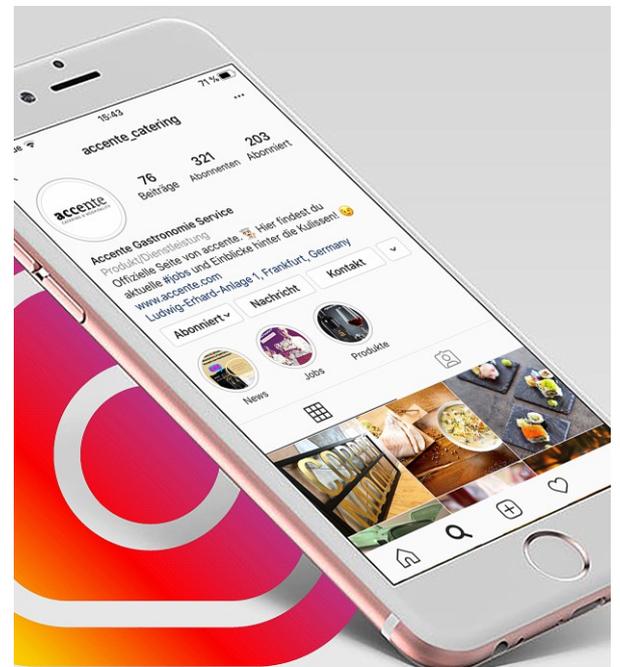
SOCIAL media

#welcometoinstagram

Seit dem 01. April 2019 hat accente neben einem Facebook-Auftritt einen eigenen Instagram-Kanal. Die junge Zielgruppe freut's: Unter dem Namen @accente_catering tritt accente als außergewöhnlicher Caterer mit sympathischem Team und köstlichem Angebot auf. Damit entwickelt accente einen starken Employer-Branding-Kanal.

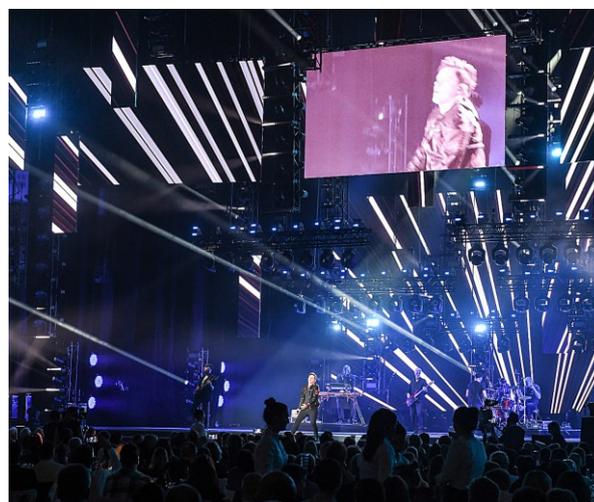
Die Posts sind bunt gemischt: Einblicke hinter die Kulissen, Schnappschüsse aus dem accente-Alltag, neue Produkte, Leckereien, die spektakulär in Szene gesetzt sind, Liveberichte von Events, Eindrücke aus Restaurants und Cafés usw. So können sich potenzielle Bewerber, aber auch Kunden, Dienstleister und Mitarbeiter ein Bild von accente als Arbeitgeber und Geschäftspartner machen. Alle sind herzlich dazu eingeladen, in der virtuellen Welt von accente vorbeizuschauen.

Ein authentischer Auftritt in den sozialen Medien, wie Facebook, Instagram und Co. ist das A und O. So setzt accente auf Bilder aus dem Live-Geschehen, nah am Leben, sympathisch und unverwechselbar. Auch auf der Facebook-Fanpage gibt es regelmäßige Updates zu Veranstaltungen, Jobs und Eindrücke von kulinarischen Spezialitäten und Event-Highlights. Sie finden den Facebook-Kanal unter dem Namen @accentecatering.



TOPlocation FESTHALLE

Kein bisschen altes Eisen – 110 Jahre jung und gerne laut



Festhalle Messe Frankfurt: Seit 110 Jahren ist die einzigartige Festhalle die größte Eventlocation mitten in Frankfurt am Main. Hier finden Konzerte, Shows, Events, aber auch Tagungen und Messen statt – mit Platz für bis zu 15.000 Personen.

Allein der riesige Innenraum unter der einzigartigen Glaskuppel bietet 10.000 Stehplätze und ein unvergleichlich atmosphärisches Erlebnis bei Konzerten und Shows. Die Festhalle ist wandelbar für fast jede Art der Großveranstaltung, von der Aktionärsversammlung bis zum Rap-Konzert, vom Reitturnier bis zur Zirkusshow.

1909 wurde die Festhalle, zu dieser Zeit der größte Kuppelbau Europas, feierlich eröffnet und entwickelte sich zur Keimzelle der Messe Frankfurt, wie sie heute existiert. Zentral und verkehrsgünstig, fast mitten in der Stadt, in unmittelbarer Nähe zu Hotels und Messe gelegen, bietet „die alte Dame“ Festhalle nach denkmalgerechter Sanierung heute mehr denn je eine zeitgemäße Location mit bester Infrastruktur.

In diesem Jahr geben sich die Stars und Highlights in der Festhalle „die Klinke in die Hand“: Die Fantastischen Vier, Nikki Minaj, David Garret, Udo Lindenberg, der Cirque du Soleil, Sarah Connor, The Chemical Brothers, Xavier Naidoo, die Ehrlich Brothers und viele mehr beeindrucken ihre Fans in dieser bezaubernden Location.

SHORT news

Neue Gastronomie mit bester Aussicht in Halle 1

Ein größerer „chirurgischer Eingriff“ findet derzeit an der Fassade der Messehalle 1 statt: Über zwei Hallenebenen entsteht hier ein „Fenster zur Stadt“ und neue Heimat für zwei Gastronomie-Einheiten direkt am Messe-Eingang City mit bestem Ausblick.

„Das Fenster zur Stadt wird ein richtiger Eye-Catcher“, sagt Uwe Behm, Geschäftsführer der Messe Frankfurt. „Der Raum zwischen der Halle 1 und dem Hochhaus ‚Kastor‘, wird deutlich aufgewertet. Man schaut nach oben und wird neugierig.“

Die rund 150 Quadratmeter große Café-Bar in der Ebene 1.1 wird künftig 48 Sitzplätze und 36 Stehplätze bieten; die ca. 160 Quadratmeter große Gastronomiefläche in der Ebene 1.2 bietet 60 Besuchern Sitzplätze, wobei die Bestuhlung variabel und in die Hallenebene erweiterbar ist.



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/P. Sutera S. 2 l.u.
accente/J. Raif S. 3 r.o., S. 3 l.u., S. 5 r.o., S. 6 r.u., S. 7 r.u.
accente/M. Wesolli S. 3 r.u., S. 4 l.o., S. 5 r.u.
accente/C. Günther S. 4 r.o., S. 4 r.u.
buchmesse/B. Hartung S. 4 r.m.
Messe Frankfurt GmbH/P. Sutera S. 7 o.
V. Rohrbeck S. 6 l.o.

www.accente.com

