

**accente**  
CATERING & HOSPITALITY

# NEWS **pepper**

kap  
europa

## Vorzüglich nachhaltig

Das Kongresshaus Kap Europa feiert  
10-jähriges Bestehen

## Energiegeladen

Messen, Kongresse und Konzerte

## Merry Xmas

Weihnachten im Depot 1899

## On Duty

Julian Girndt

## Up to date

Neue accente Website

## Herzhaft veggie

Veganes Austernpilz-Baguette

Messe Frankfurt Group

# LIEBE **leser\*innen**

Während sich das Jahr 2024 dem Ende zuneigt und die ersten frostigen Wintertage anklopfen, möchten wir zurückblicken. Es war ein Jahr voller Herausforderungen, aber auch voller Chancen. Ein Jahr, in dem wir – trotz eines wirtschaftlich schwierigen Umfelds und des Kostendrucks in unserer Branche – erneut beweisen konnten, was uns als Cateringunternehmen auszeichnet: Ein starkes Team und unermüdlicher Einsatz.

2024 agierten wir als gemeinsames Team in allen Bereichen und zeigten so, was möglich ist. Doch das gelingt nur durch die Leidenschaft und das Engagement jedes Einzelnen. Besonders stolz sind wir darauf, großartige Teamplayer hinzugewonnen zu haben. Zusammen haben wir die vielen Herausforderungen des letzten Quartals gemeistert, in dem traditionell besonders viele Veranstaltungen auf uns warteten.

Zuversichtlich blicken wir nun auf die nächsten Wochen. Nachdem wir mit dem Festhallen Reitturnier und der Show der Ehrlich Brothers das Jahr ausklingen lassen, startet 2025 gleich fulminant. Wenige Tage nach dem Jahreswechsel dürfen wir die Show „Holiday on Ice“ begleiten und anschließend die großen Konsumgütermessen.

Für das Jahr 2024 möchten wir uns bei Ihnen allen bedanken – für Ihre Treue, Ihr Vertrauen und Ihre Zusammenarbeit. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen in ein erfolgreiches und ereignisreiches Jahr 2025 zu starten.

Ihnen und Ihren Liebsten eine frohe und besinnliche Weihnachtszeit sowie einen guten und gesunden Start ins neue Jahr!

## *Inhalt*

- 3** **Vorzüglich nachhaltig**  
Das Kongresshaus Kap Europa feiert 10-jähriges Bestehen
- 5** **Energiegeladen**  
Messen, Kongresse und Konzerte
- Merry Xmas**  
Weihnachten im Depot 1899
- 6** **On Duty**  
Julian Girndt
- Up to date**  
Neue accente Website
- 7** **Herzhaft veggie**  
Veganes Austernpilz-Baguette



Oliver Schell und Holger Schuster, Geschäftsführung

# VORZÜGLICH nachhaltig

## Das Kongresshaus Kap Europa feiert 10-jähriges Bestehen

Das Kongresshaus Kap Europa begeistert als moderne Veranstaltungslocation und gilt zugleich als Meilenstein nachhaltiger Architektur. Eröffnet im Juni 2014 ist es sowohl ein Eckpfeiler des Frankfurter Europaviertels als auch externer Leuchtturm des Messegeländes.

Die weit über 800 Veranstaltungen, die im Kap Europa in den vergangenen 10 Jahren durchgeführt wurden, haben die Qualität der Venue und die Attraktivität des Kongressstandortes Frankfurt untermauert.

Als erstes Kongresshaus wurde es mit dem Platin-Zertifikat der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB) ausgezeichnet. Das Kap Europa ist hinsichtlich Bauweise und Betrieb nachhaltig durchdacht. Viele Komponenten tragen dazu bei. Beim Bau und Ausbau wurden alle Materialien und Baustoffe auf Umweltverträglichkeit und Emissionswerte geprüft. Der Großteil der Hölzer stammt aus heimischem Bestand.

Der Bruttorauminhalt im Gebäude wird effektiv genutzt, dadurch entsteht ein optimiertes Verhältnis zwischen Nutzfläche und Bauvolumen. Der Betonkern dient zur Nachtauskühlung und zur Unterstützung der Klimatisierung. Tageslichthelle Foyers sowie energetisch optimierte Fensterflächen und Fassaden senken den Energieverbrauch, schaffen ein einladendes Ambiente und führen zu einer besonderen Wohlfühlatmosphäre.

Das 1.000 m<sup>2</sup> große Gründach nimmt nicht nur große Teile des Regenwassers wie ein Schwamm auf und hilft, das innerstädtische Mikroklima zu verbessern. Die Pflanzen binden darüber hinaus CO<sub>2</sub> und verringern dadurch den klimawirksamen Fußabdruck des Gebäudes. Wassersparende Armaturen, LED-Beleuchtung und intelligente Licht- und Gebäudesteuerung tragen darüber hinaus zu einem ressourcenschonenden Betrieb bei.



Das accente Team steht zur Eröffnung des Kap Europa im Juni 2014 bereit

Energieeffiziente Veranstaltungstechnik und die ausschließliche Verwendung von grünem Strom aus regenerativen Quellen komplettieren das Konzept einer verantwortungsvollen Location.

Eng verknüpft mit dem Nachhaltigkeitsanspruch des Kap Europa ist das Green Catering von accente. Parallel zur Entwicklung des Kongresshauses konzeptionierte accente als Caterer ein maßgeschneidertes Angebot für die Bewirtung von Events.

Im Juni 2014 startete die gemeinsame Erfolgsgeschichte des Kap Europa und des Green Catering unter dem Motto „Enjoy. Sustain. Connect.“ mit der Kongresshauseröffnung.

Seitdem hat sich die Location zu einem Magnet für Veranstaltende und Persönlichkeiten von Rang und Namen entwickelt, die das durchgehend verantwortungsvolle Konzept des Hauses schätzen. Nicht nur mit Blick auf



Glas, Licht und Kunst sind Teil der Architektur



Einladende Wohlfühlatmosphäre im nachhaltigen Kongresshaus

FORTSETZUNG

# VORZÜGLICH nachhaltig

## Das Kongresshaus Kap Europa feiert 10-jähriges Bestehen



Der Messturm spiegelt sich in den Glasfassaden des Kap Europa

den Klimawandel und die Erfordernisse der Ressourcenschonung macht ein nachhaltiges Kongresshaus und Green Catering Sinn. Auch die positiven Effekte für die Atmosphäre der Veranstaltung und das Wohlbefinden der Teilnehmenden bedeuten einen Mehrwert.

„Brainfood“ ergänzt daher das Angebot zu Kongressen und Konferenzen. Im Fokus stehen Speisen, die eigens entwickelt wurden, um das Wohlbefinden und die geistige Fitness der Gäste zu fördern. Gesunde, leicht bekömmliche Energie, die nicht belastet, aber vollen Genuss bietet.

accente bezieht die frischen Zutaten ebenso wie Getränke überwiegend von regionalen Lieferanten aus dem Rheingau, dem Taunus und der Rhein-Main-Region. Das Unternehmen arbeitet seit Jahrzehnten eng und vertrauensvoll mit heimischen Partnern zusammen.

Dabei setzt es auf kurze Wege, um Emissionen zu minimieren. Der bewusste Verzicht auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen sowie auf unnötige Einwegverpackungen ist dabei selbstverständlich.

Green Catering wäre nicht komplett ohne die Einbeziehung der Prozesse von der Herstellung über den Transport bis zur Präsentation. In direkter Nachbarschaft zum Kap Europa befindet sich die accente Zentrale mit Küche und Logistik auf dem Messegelände. Hier werden alle Speisen vorbereitet und dank Elektromobilität emissionsfrei ins Kongresshaus geliefert.

Der Kreis schließt sich durch sparsames Equipment, langlebiges Geschirr und Personalbekleidung aus europäischer Produktion sowie eine effiziente hauseigene Wäscherei. Auch die Dependence bezieht ihren Strom zu 100 % aus Sonnen- und Windenergie.

Während der letzten 10 Jahre hat das Bestreben von Messe Frankfurt und accente nicht nachgelassen, Ökologie und Ökonomie erfolgreich zu verbinden. Viele weitere Schritte wurden unternommen und durch den Erfolg hunderter Veranstaltungen belohnt.

Die Location mit ihrem intelligenten und wegweisenden Konzept ist nach wie vor der ideale Ort für Kongresse, Tagungen, Meetings, Ausstellungen, Galas, Partys und viele andere Events. accente geht mit Green Catering den gleichen anspruchsvollen Weg.

So vereinen sich Architektur, Speisen und Getränke zu einem großen nachhaltigen Ganzen. Das Kap Europa ist ein zentraler Treffpunkt für die Veranstaltungsbranche, ein Ort der Innovation, Inspiration und unvergesslicher Momente.



Nachhaltig und frisch: Green Catering von accente

### SHORT NEWS

#### Neue accente Tassen für das Kap

Belebender Kaffeegenuss gehört selbstverständlich zu Kongressen und anderen Veranstaltungen dazu. accente serviert im Kap Europa Heißgetränke nun in neuen, gebrannten Tassen. Gefertigt aus langlebigem Porzellan vom Traditionshersteller Bauscher in der Oberpfalz.



# energieGELADEN

## Messen, Kongresse und Konzerte

Für die Mitarbeitenden von accente gab es in den letzten Monaten kaum Verschnaufpausen, so dicht war das Veranstaltungsprogramm der Messe, Festhalle und Kongresshäuser.

Die Buchmesse als Publikumsmagnet hat mit 4.300 Ausstellenden und 230.000 Besucher\*innen im Oktober erneut ihre Relevanz bewiesen. Die Publishing- und Medienbranche wächst weiter, nicht zuletzt in Kollaboration mit weiteren Kreativindustrien, wie der Film- oder Gamesbranche. Aber auch für gesellschafts- und kulturpolitische Themen mit vielen prominenten Beitragenden bot die Buchmesse wieder eine international beachtete Bühne.

Nachdem die Texcare acht Jahre nicht stattfinden konnte, war die Sehnsucht nach Austausch und Innovationen in der Textilpflegebranche spürbar groß. Rund 15.500 Besucher\*innen aus 122 Ländern kamen Anfang November auf das Messegelände.

Kurz darauf begrüßte die Formnext über 34.000 Fach- und Führungskräfte und machte Frankfurt erneut zum globalen Zentrum des Additive Manufacturing und moderner Produktionstechnologien. Ausstellende sowie das Rahmenprogramm demonstrierten über zahlreiche Industrien hinweg eindrucksvoll die breite Anwendbarkeit und die rasante Entwicklung der Additiven Fertigung.

Die Cateringprofis von accente hatten auch während des Digitalgipfels der Bundesregierung im Kap Europa am 21. und 22. Oktober alle Hände voll zu tun. 1.800 Teilnehmende aus Wirtschaft, Forschung und Politik berieten über digitale Zukunftsthemen. Bundeskanzler Olaf Scholz, Digitalminister Dr. Volker Wissing und Wirtschaftsminister Dr. Robert Habeck sowie weitere Mitglieder des Bundeskabinetts standen Rede und Antwort.

Energiegeladen ging es in der Festhalle zur Sache, als Bryan Adams und wenige Tage später die Metal-Band Powerwolf die jeweils ausverkaufte Halle zum Beben brachten. Während der „Boss“ mit seiner Bühnenpräsenz das Publikum in den Bann zog, fackelte Powerwolf bei einer heißen Bühnenshow ein wahres Feuerwerk ab.



Die Metalband Powerwolf performt mit einer opulenten Pyroshow

# MERRY xmas

## Weihnachten im Depot 1899



Rund um die Weihnachtszeit lohnt der Besuch zum festlichen Brunch

Sich Zeit nehmen für Freunde, Kollegen und die Familie. Die Weihnachtszeit erinnert uns auch stets an das, was wirklich wichtig ist im Leben. Das Depot 1899 eignet sich perfekt für ein Dinner für zwei Personen oder auch für größere Gruppenfeiern.

Ein Highlight für die ganze Familie ist der Depot-Brunch. Zu Weihnachten lädt das Depot 1899 in diesem Jahr zum Brunch-Special ein, jeweils von 11:00 bis 14:00 Uhr:

- Sonntag, 1.12.
- 1. Weihnachtsfeiertag, 25.12.
- 2. Weihnachtsfeiertag, 26.12.

Das beliebte Brunch-Angebot bietet jedes Mal erneut Abwechslung und verbindet ein ausgedehntes Frühstück mit dem Mittagessen. Neben vielen warmen Speisen, zum Beispiel Gulasch oder Kichererbsen-Curry, locken Herzhaftes und Süßes wie die frisch gebackenen Waffeln.

Die Event-Location im historischen Gebäude empfiehlt für größere Feiern ab 50 Personen ihre weihnachtlichen Menüs oder Buffets. Saisonale Spezialitäten, feine Vorspeisen, herzhaft Hauptgänge und süße Desserts lassen den Gästen die Wahl. Selbstverständlich mit vielen vegetarischen und veganen Alternativen.

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



# ON duty

*Julian Girndt*



Julian Girndt ist seit September 2024 Bereichsleiter Catering und Standbelieferung bei accente.

Aufgewachsen im Harz, führte ihn sein Weg zur Hotelfachausbildung nach Niedernhausen bei Wiesbaden. Seit über 25 Jahren ist seine Wahlheimat Frankfurt am Main.

In den vergangenen 20 Jahren war er in verantwortlichen Positionen im Sales und Marketing, unter anderem in namhaften Unternehmen wie Le Méridien,

Starwood Hotels, Dubai Tourism oder Hilton Worldwide tätig.

Julian Girndt freut sich nun über die ersten Wochen mit seinem neuen Team: „Ich wurde unglaublich freundlich aufgenommen. Alle Kolleg\*innen sind hochprofessionell“. Ihm ist es ein Anliegen, die Mitarbeitenden mit Wertschätzung weiterzuentwickeln, die Digitalisierung von Prozessen voranzutreiben sowie die Kommunikation innerhalb von accente und mit der Messe zu fördern.

Der gebürtige Berliner sieht in Zukunft steigende Kundenwünsche in Bezug auf Individualität, Flexibilität und Nachhaltigkeit als eine der Herausforderungen im Cateringgeschäft. Gleichzeitig machen für ihn die Komplexität und Vielfalt der Veranstaltungen sowie das Messegelände als „Stadt in der Stadt“ den besonderen Reiz der Arbeit bei accente aus. Die großen Herbstmessen, aber auch der Digitalgipfel waren bereits erste Highlights.

Zur Work-Life-Balance gehört für den dreifachen Vater unter anderem, mit dem Fahrrad zur Arbeit zu fahren, Städtetrips oder Urlaub an der Nordsee.

# UP to DATE

*Neue accente Website*

Anfang Dezember startet accente eine neue Website. Diese musste aufgrund eines Software-Updates neu gestaltet werden – eine perfekte Gelegenheit, sie gemeinsam mit einer Digitalagentur moderner und nutzerfreundlicher zu machen. Dabei hat das Marketing-Team großen Wert darauf gelegt, die Inhalte klarer und emotionaler zu präsentieren. Lange Texte wurden durch kürzere und prägnantere Abschnitte ersetzt und mit ansprechenden Bildern ergänzt.

Ein besonderes Augenmerk liegt auf der mobilen Ansicht – einer optimierten Version der Webseite, die speziell auf die Nutzung mit Smartphones und Tablets abgestimmt ist und ein komfortables, benutzerfreundliches Erlebnis bietet. Sie sorgt dafür, dass Inhalte übersichtlich dargestellt werden, schnell laden und sich an die kleinere Bildschirmgröße anpassen. Heutzutage nutzen viele Menschen ihr Smartphone, um im Internet zu surfen. Auch accente achtet darauf, immer am Puls der Zeit zu bleiben.

Die neue Homepage wird im Rahmen eines sogenannten Soft Launchs veröffentlicht und kontinuierlich weiterentwickelt. Dies stellt sicher, dass die Website dynamisch bleibt und den Bedürfnissen der Nutzenden gerecht wird. Ein lebendiger Internetauftritt unterstreicht die Zielsetzung von accente, den wechselnden Ansprüchen der Besucher\*innen und Gäste stets gerecht zu werden.

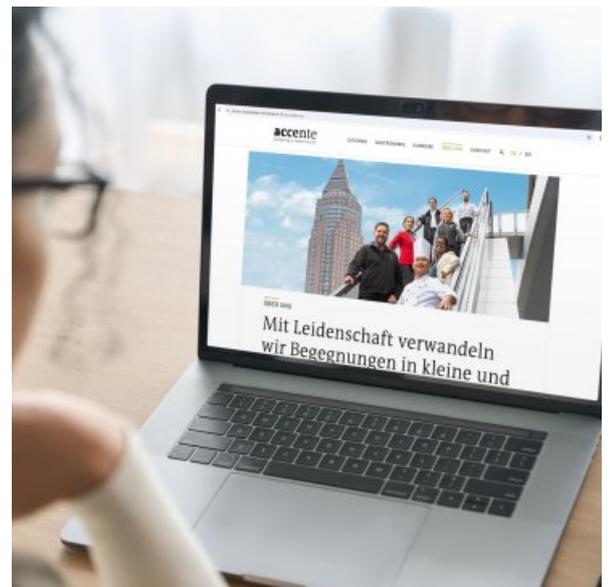
⇒ [accente.com](https://www.accente.com)



## SHORT NEWS

### #PROUD TO BE accente: Halloween Get Together

Die Initiative #PROUD TO BE accente lud am Freitag, dem 1. November die Kolleginnen und Kollegen zu einem süß-sauren Get Together ein. Beim Beisammensein mit Getränken und Snacks konnten Kürbisse geschnitzt und abseits des Arbeitsalltags lockere Gespräche geführt werden. Gruselige Kostüme waren zu diesem Anlass erwünscht und die drei kreativsten Looks wurden mit Preisen prämiert.



# HERZHAFT **veggie**

## *Veganes Austernpilz-Baguette*

Toll, wenn man ein Rezept hat, das für eine Person genauso funktioniert wie für viele Gäste. Raffiniert, einfach und schnell zubereitet, zudem vegan und natürlich kreativ abwandelbar.

### Zutaten (für eine Person)

- Baguette Brötchen (vegan)
- 150 g Austernpilze
- 2 Scheiben Tomaten
- 20 g Spinatsalat
- 2 Blätter Basilikum

### Für den Kräuterschmand:

- 10 g Vegane Sour Cream
- 20 g Vegane Mayonnaise

Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kräuter nach Belieben

### Zubereitung

Die Austernpilze putzen, eventuell Stiel entfernen. In der Pfanne leicht goldgelb anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, danach auskühlen lassen.

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Den Spinatsalat waschen, trocken tupfen und zur Seite stellen.

Nun den veganen Kräuterschmand zubereiten. Dazu die Sour Cream mit der Mayonnaise mischen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kräutern nach Ihrem Geschmack verfeinern.

Anschließend die Brötchen halbieren und Ober- und Unterseite mit dem Kräuterschmand bestreichen. Den Spinatsalat auf die untere Hälfte legen, danach abwechselnd die gebratenen Austernpilze und die Tomatenscheiben. Abschließend die Basilikumblätter darauf streuen und mit der oberen Baguettehälfte bedecken.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!



**Stephanie Künstler**

Seit 18 Jahren bei accente in der Patisserie und Kalten Küche. Bereits als Kind hat sie Kochen und Backen von der Großmutter gelernt und später ihr Hobby zum Beruf gemacht. Die gelernte Köchin und Konditorin unternimmt in ihrer Freizeit viel mit ihren Kindern und tanzt im Karnevalsverein, wo sie ebenfalls Kindergruppen trainiert.

### SHORT NEWS

#### **Frisch eingetroffen**

accente hat ein eigenes Wasser. Für die Mitarbeitenden, aber auch den Verkauf im Standcatering steht ab sofort ein neues Mineralwasser bereit. Das stille Wasser aus der Abt-Quelle wird für accente in FSC-zertifizierte TetraPaks® mit Deckeln aus Zuckerrohr-basiertem Kunststoff abgefüllt. Erfrischend nachhaltig.



## 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: Messe Frankfurt/P. Sutera

S. 2: accente/M. Jacquemin

S. 3: r.o. + l.u. accente/P. Sutera

r.u. Messe Frankfurt/M. Jacquemin

S. 4: l.o. Messe Frankfurt/M. Jacquemin

l.u. StockFood/The Picture Pantry

l.u. accente/A. Schneider

S. 5: r.o. accente/A. Schneider

l.u. CTK/Alamy Stock Photo

S. 6: l.o. M. Schönbein

l.u. accente/S. Thich

r.u. shutterstock/Ground Picture

S. 7: r.o. + l.u. accente/S. Thich

r.u. accente/A. Schneider

[www.accente.com](http://www.accente.com)

