

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS **pepper**

Fokussiert in die Zukunft führen

Unsere Vision – individuell stark und gemeinsam herausragend

Genussmomente für Radsuchende

Himmlich frisch
Trendige Bowls im Restaurant Sky

Date your Job
Aushilfsjobs smart managen

On Duty
Georgios Ichtiaris

Gegrillte Maispoularde
Mit herblichem Geröstel an Rotweinjus

Messe Frankfurt Group

LIEBE Leser*innen

Willkommen zu einem neuen Newspepper!

„Nach dem Spiel ist vor dem Spiel“, an diese alte Weisheit des legendären Fußballtrainers Sepp Herberger haben wir uns erinnert, als wir in den letzten Wochen durch leere Büros, Küchen und Werkstätten gelaufen sind. Eine lange Sommerpause liegt hinter uns und eine starke Herbstsaison steht unmittelbar bevor.

Wir hoffen, Sie hatten mit Ihren Familien und Freunden einen wunderschönen Sommer und die Gelegenheit, ein bisschen Ruhe und Abstand von der Arbeit zu finden. Der heiße Herbst steht bereits vor der Tür und wir brauchen Sie wieder mit vollem Engagement – alle an ihrem Platz!

Weil jede*r von Ihnen als Teil eines großen Ganzen so wichtig ist, haben wir in den letzten Monaten, gemeinsam mit den Bereichsleiter*innen, viel Zeit und viele Gedanken investiert, um für unser Unternehmen eine Vision und ein Führungsverständnis zu entwickeln, welches uns allen hilft, die zukünftigen Herausforderungen noch besser meistern zu können. Ihnen werden diese Themen in der nächsten Zeit häufiger und sichtbarer begegnen. Konstruktives Feedback dazu nehmen wir immer sehr gerne entgegen.

Aber natürlich ist auch noch viel mehr passiert: In unserem Restaurant Sky starten wir mit einem neuen Food-Konzept. Frische Bowls in unterschiedlichen Varianten lösen das Burger-Konzept ab. Für uns ein weiterer Baustein in Richtung gesund, modern und nachhaltig.

Einen wichtigen Schritt auf dem Weg zur Digitalisierung gehen wir mit der Nutzung eines neuen Tools für die einfache und effiziente Disposition unserer Aushilfen. Diese sind ein ganz wesentlicher Bestandteil unseres Erfolgs. Mit dieser App haben wir einen Weg gefunden, schnell vielen Aushilfen ein passendes Jobangebot zu machen.

Sie sehen, es geht voran bei uns. Freuen Sie sich zudem in dieser Ausgabe auf leckere Rezepte und viele weitere Neuigkeiten.

INHALT

- 3 Fokussiert in die Zukunft führen**
Unsere Vision – individuell stark und gemeinsam herausragend
- 4 Genussmomente**
für Radsuchende
Sommerfest
Feiern im Freien
- 5 Himmlisch frisch**
Trendige Bowls im Restaurant Sky
Date your Job
Aushilfsjobs smart managen
- 6 On Duty**
Georgios Ichtariis
Short News
Onboarding made easy
- 7 Gegrillte Maispoularde**
Mit herbstlichem Geröstel an Rotweinjus



Oliver Schell und Holger Schuster
Geschäftsführung

FOKUSSIERT in die zukunft FÜHREN

Unsere Vision – individuell stark und gemeinsam herausragend

Auf zu neuen Horizonten. accente als Schiff auf hoher See. Dieser Vergleich ist schon mehr als einmal für das Unternehmen herangezogen worden. Und es ist einmal mehr ein gutes Bild. Ein komplexes Gebilde, eine Einheit, mit einer Fülle von Aufgaben, gemeistert von Spezialisten, die als Mannschaft zusammen-arbeiten. Manchmal schnittig und zielstrebig wie ein Segler bei gutem Wind, dann wieder in rauer See ein mächtiger Dampfer, den Elementen trotzend.

Dabei bietet das Schiff den mitreisenden Gästen stets das wohlige Gefühl von Ruhe und Genuss. Für die Mannschaft ist es ein Ort der Sicherheit, mit viel Abwechslung, Überraschungen, tollen Erfahrungen und Begegnungen – aber auch der harten Arbeit.

Dass accente Krisen gut überstehen kann und auf stressige Zeiten wieder ein ruhiges Fahrwasser folgt, haben alle bereits erlebt. Dies hat die Menschen an Bord zusammengeschweißt, auch wenn es zuweilen einmal knirscht. Und genau um diese wichtigen Menschen geht es. Ohne die nichts funktionieren würde.

Wo wollen wir hin? Wie lenken wir das Schiff am besten? Was können wir besonders gut? Diesen und vielen weiteren Fragen haben sich die Führungskräfte im vergangenen Halbjahr unter anderem auf mehreren intensiven Workshops gestellt. Es wurde zusammengetragen, sortiert, diskutiert und verworfen, dann entwickelt und strukturiert.

Um am Ende eine Essenz dessen zu erhalten, was einerseits die Stärken der Menschen und ihre Tätigkeiten zusammenführt und andererseits eine in die Zukunft gerichtete Idee für das Tun der Firma darstellt. Eine Vision. Nicht abgehoben, sondern konkret und mit einer Prise Würze. Unverkennbar accente: Ein Rezept!

„Mit unseren Zutaten sind wir das beste Rezept für Messe und Event in Frankfurt.“

Diese Vision mit Leben zu füllen, sich an ihr zu messen und zu wachsen, ist eine gesamtheitliche Aufgabe all derer, die zur accente-Familie gehören. Um dies zu untermauern, definiert accente das Führungsversprechen neu. Es setzt in nun kompakter Fassung den Rahmen zum respektvollen Miteinander für alle Mitarbeitenden in Form von fünf Versprechen.

Gemeinsam mit der Vision bildet das Führungsversprechen 2.0 die Grundlage für die tägliche Arbeit, das Gemeinsame und den Blick nach vorne, über den Tellerrand hinaus. Fünf Statements, die als Vorsätze für jegliche Interaktion verinnerlicht und vorgelebt werden. Für ein angenehmes Arbeitsklima auf dem „Schiff accente“, auf dessen Reise jeder gerne an Bord bleibt.

Aus der Stärke jedes einzelnen Menschen als Teil eines gemeinsamen Rezeptes wird so ein herausragendes Ganzes.

mit unseren **ZUTATEN** sind wir das beste **REZEPT** für messe und event in frankfurt

Kraftvolle Botschaft: Die Vision von accente



Die perfekten Zutaten

- Viele lächelnde Gesichter
- Etwas Küchenliebe
- Einen guten Blick in die Zukunft
- Eine große Portion Kreativität
- Eine Handvoll Zuverlässigkeit und Leidenschaft
- Je eine Prise Disziplin und Fleiß
- Jede Menge Vielseitigkeit und Ideen
- Einen Löwenanteil Spontantität
- Eine pünktliche Ladung Logistik
- Ein bunter Strauß internationaler Kolleg*innen und Gäste
- Reichlich Flexibilität und Genussmomente
- Jede Menge Engagement
- Eine Vielzahl freundliches Personal
- Ein Pfund Gastlichkeit

Einfach perfekt: Die vielfältigen Fähigkeiten der accente-Familie

Das neue Führungsversprechen

Vorbild

Was wir erwarten, das leben wir selbst vor.

1

Verlässlich und fair

Wir stehen hinter dem, was wir sagen.

2

Loyal und wertschätzend

Wir sind füreinander da und respektieren uns.

3

Transparent und ansprechbar

Wir erklären unser Handeln.

4

Fördern und Fordern

Gemeinsam definieren wir Ziele und arbeiten daran.

5

genussMOMENTE

für Radsuchende

Die Eurobike ist die zentrale Plattform des Bike- und Future Mobility-Universums. Im Fokus steht das Fahrrad als zentraler Baustein der Mobilitäts-, Energie- und Verkehrswende. Deshalb ist bei der Eurobike Nachhaltigkeit die große thematische Klammer.

Nachhaltigkeit im Denken und Tun ist ebenso das Leitmotiv bei accente. Und im Detail bedeutet dies unter anderem Abfall- und Überschussvermeidung, Nutzung von emissionsfreien Fahrzeugen auf dem Messegelände und kurze Wege, da sich Produktion, Logistik und Service direkt auf dem Messegelände befinden.

An fünf Tagen bot die Eurobike im Juni 1.900 Ausstellern und über 65.000 Besucher*innen den Rahmen für Informationen, Inspirationen und Begegnungen. Weil Sehen, Staunen, Probefahren hungrig und durstig machen, bot accente bei der Eurobike mit 17 Cafés & Bistros, 6 Restaurants, dem Außengelände mit 27 Snackbars & Foodtrucks und dem Catering auf Messeständen alles, was das Herz in puncto Essen, Trinken, Genießen begehrt.

Currywurst, Crêpes und Gegrilltes sind neben Eis, Kaffee und Bier stets die Klassiker. Aber auch angesagtes Street Food und Speisen aus aller Welt, beispielsweise aus der indischen, libanesischen oder italienischen Küche, werden immer beliebter.

Mit einem Live Wok Buffet stach das Restaurant Granello diesmal heraus. Als Starter wurde eine thailändische Tom Kha Gai Suppe oder eine Auswahl sommerlicher Salate mit diversen Dressings sowie Toppings angeboten. Das Hauptgericht, direkt vor den Augen des Gastes im Wok zubereitet, mit verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten, Saucen sowie Basmatireis oder Mie Nudeln, bot für jeden Geschmack etwas Besonderes.

Um abschließend auf eine erfolgreiche Eurobike anzustoßen, gibt es kein Getränk, das passender sein könnte – ein Radler.

SOMMERfest

Feiern im Freien

Es war ein lauschiger Sommerabend im Juli. Ein großes Finanzunternehmen hat rund 2.500 Personen zum Sommerfest geladen. Im Forum, im Saal Areal und auf dem Außengelände der Frankfurter Messe wurde miteinander gesprochen, gemeinsam gefeiert und geschlemmt.

Auf der Agora flanierten die Gäste unter illuminierten Bäumen und vor dem bunt beleuchteten Forum an den von accente aufgebauten Buffets und Live Cooking-Stationen vorbei. Zahlreiche Sitzgelegenheiten, Tische und Bänke luden ein zum Plausch bei Speisen und Getränken.

Natürlich durften Cocktails, Longdrinks und Aperitifs zum Einstieg nicht fehlen, die an den verschiedenen Bars frisch zubereitet und den Besucher*innen gereicht wurden.

Zum Sound einer Live-Band wurde der Abend bei bester Stimmung auch noch zu einem kulinarischen Highlight. Vom Vorspeisen- und Salatbuffet über die Hauptgerichte von den Grillstationen oder italienischen Spezialitäten bis hin zu Streetfood und fruchtigen, süßen oder eiskalten Desserts. Die Auswahl fiel nicht leicht, doch natürlich fand Jede*r etwas Passendes, ob veggie oder auch mit Fleisch.

Die letzten Gläser wurden spät in der Nacht geleert und es war klar: Ein gelungenes Fest.



Zur Eurobike mit zehntausenden Gästen drehte sich alles um die Themen Rad und Mobilität



HIMMLISCH frisch DATE your job

Trendige Bowls im Restaurant Sky

Zur kommenden Buchmesse wird es köstlich. Üppige Bowls, Schalen gefüllt mit verschiedenen Gemüsesorten, Salat, Früchten, Reis, Fleisch oder Fisch, kenne viele bereits. Dieser Food-Trend bekommt nun sein eigenes Stammlokal: Das Restaurant Sky in Halle 4. Die Location, direkt an der Agora mit einer großen, überdachten Außengastronomie, ist ein idealer Fleck, um bei einer leckeren Bowl eine Pause einzulegen.

Hier werden ganz besondere Kreationen serviert: Die Frankfurt Sky Bowls mit Einflüssen der neuen deutschen Küche wecken Lust darauf, alle angebotenen Variationen zu probieren.

Vielfalt ist Programm: Es gilt, aus verschiedensten Variationen zu wählen. Die erste Entscheidung könnte sein, ob man ein kaltes oder warmes Gericht möchte. Und dann geht es weiter: Vielleicht mit Fleisch oder Fisch? Eher vegan oder vegetarisch?

Insgesamt stehen für die Gäste sechs Bowl-Spezialitäten zur Auswahl, und natürlich ist immer Raum für besondere Vorlieben oder Wünsche. Wie wäre es zum Beispiel mit der Vegan-Bowl, bestehend aus verschiedenen Gemüsesorten, Cashews, Reis und Rucola mit Wildkräutern, Guacamole und Melonenwürfeln?

Das neue Bowl-Konzept macht nicht nur den Besucher*innen der Messe Freude, denn die Nachfrage nach leichten und gesunden Gerichten steigt stetig, sondern ist auch ein Plus für Klima und Umwelt. Einerseits, weil hier eine neue Sorte langlebiges Mehrweggeschirr aus Recyclingmaterial zum Einsatz kommt. Andererseits, weil durch die Zubereitung auf dem Messegelände mit frischen Zutaten nur wenig Abfall und Reste übrig bleiben.

Zusammengenommen ergibt dies eine himmlisch leichte Kost. Von Grund auf vielseitig, immer passend und unkompliziert zu genießen. Das Sky-Team freut sich auf den Start zur Buchmesse.



Salat, Gemüse, Fisch, Fleisch, Vegan, Veggie – Für Jede*n ist etwas dabei.

DATE your job Aushilfsjobs smart managen



accente bietet mehr als andere – und das in vielerlei Hinsicht. Auch als Arbeitgeber für temporäre Mitarbeitende. Spürbar mehr Qualität, Mehrwert und Flexibilität im Arbeitsalltag sowie eine möglichst perfekte Work-Life-Balance, ist heute wichtig, um gerade die viel umworbenen, qualifizierten Aushilfen zu erreichen und zu halten.

Mit diesem Tool wurde nun die Planung von Schichten vereinfacht und gleichzeitig eine motivierende und benutzerfreundliche Kontaktmöglichkeit zu den registrierten, temporären Kräften geschaffen.

Es kombiniert die Planung und Disposition für den Arbeitgeber, die Kommunikation mit den Aushilfen und die Dienstplanerstellung in einer endgeräteunabhängigen, webbasierten Anwendung.

Für die Mitarbeitenden hat die Oberfläche „App-Charakter“ und präsentiert Angebote für zu besetzende Schichten. Nutzende können nun durch Swipen nach links oder rechts für die gewünschten Schichten zu- oder absagen – wie beim Dating. Die Bestätigung durch accente erhalten sie über eine Push-Nachricht. Einfacher und schneller geht es nicht.

Toll nicht nur für die Aushilfen: Allein in einem Monat ersetzt das System den Versand von ca. 5.000 E-Mails durch die Disposition.

ON duty

Georgios Ichtiaris



Georgios Ichtiaris ist seit März 2022 Abteilungsleiter Catering Operations bei accente.

Als gelernter Hotelfachmann war er zunächst in der Hotellerie tätig, sammelte dann vielseitige operative Erfahrung bei einem namhaften deutschen Foodservice, der sich als Dienstleister auf den Aufbau und die Eröffnung von großen Einrichtungen spezialisiert hat.

Aus dem Wunsch heraus, wieder einen fixen Arbeitsstandort zu haben, bewarb sich der gebürti-

ge Frankfurter bei accente. 2018 startete er zuerst als Event-Manager im Catering-Team und übernahm nach vier Jahren die Abteilungsleiter-Position.

„Ich saß nun im Auto mit 280 auf der Überholspur“, so beschreibt der 39-Jährige seine erste Zeit in diesem Job. „Die Fahrt war so rasant, dass ich an meine Grenzen gehen musste. Nach einem sehr ehrlichen und klärenden Feedbackgespräch mit meinem damaligen Vorgesetzten war das Licht am Ende des Tunnels wieder zu sehen. Der respektvolle, ehrliche Umgang trug dazu bei, dass nicht nur ein hervorragendes Vertrauensverhältnis, sondern eine wahre Freundschaft entstand.“

Besonders die Teamarbeit schätzt Herr Ichtiaris. Nicht nur in seinem eigenen Team, sondern auch in der Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen und Teamleitern fühlt er sich gut angekommen und vernetzt.

Neben dem operativen Tagesgeschäft besteht seine Hauptaufgabe darin, gemeinsam mit seinem Team die Prozesse zur nachhaltigen Nutzung von Ressourcen weiter zu optimieren. Aufgrund des hohen Volumens und der ständigen Parallelität zwischen „Event läuft“ und der Vorplanung für die nächsten Events ist es äußerst herausfordernd, stets für alles eine richtige oder auch zufriedenstellende Antwort parat zu haben.

Auch für einen Vollprofi wie ihn ist es immer wieder aufregend, die Vielseitigkeit bei accente zu erleben und das Catering für Veranstaltungen wie eine prominente Gala in der Festhalle zu organisieren. Hier muss er immer einen klaren Überblick behalten und über alles Bescheid wissen. Und kein Event ist gleich.

Auch privat kennt Georgios Ichtiaris keine Langeweile: „Neben meiner wunderbaren Familie, welche immer für Ausgleich sorgt, spiele ich Keyboard in einer Cover-Band. Auch wenn es mir zur Zeit nicht oft gelingt, versuche ich mich mit etwas Bewegung gesundheitlich fit zu halten.“

SHORT news

Onboarding made easy



Eine neue Stelle, neue Kolleginnen und Kollegen, womöglich sogar eine neue Stadt und viele Fragen, die auftauchen. Es ist gut, jemanden zu haben, den man fragen kann. Aber wer hat immer alles parat und kann man sich alles merken?

Also hat sich accente überlegt, alle relevanten Informationen rund um den neuen Arbeitsplatz in einer Mappe für neue festangestellte Mitarbeitende zusammenzufassen. Ein umfangreiches Werk, wenn man bedenkt, wie vielschichtig das Unternehmen ist.

Es enthält einen reich bebilderten Überblick über das Portfolio von Cafés, Bars, Snackständen und Restaurants, über das Messe- und Event-Catering, Equipmentvermietung und Standbelieferung bis zum Personalservice. Zusätzlich gibt es eine ausführliche Übersicht zu Ansprechpartner*innen, Benefits und FAQs von „Arbeitssicherheit“ bis „Urlaub“.

Besonderes Augenmerk richtet die Infomappe auf die Darstellung der Philosophie, Werte und Vision des Unternehmens. Hier ist vor allem die Wertigkeit jeder einzelnen Person im accente-Team hervorgehoben.

Folgerichtig finden sich hier nicht nur allgemeine Informationen: Neue Mitarbeitende erhalten ein persönliches Willkommenschreiben, individuelle Informationen über ihr Team, einen Einarbeitungsplan nebst den beteiligten Ansprechpartner*innen sowie den Verhaltenscodex der Messe Frankfurt.

GEGRILLTE maispoularde

Mit herbstlichem Geröstel an Rotweinjus

Fein, festlich und raffiniert. Ein neues Rezept aus der accente Küche zum Ausprobieren und Genießen mit Familie und Freunden.

Die Poularde

Poularde in der Pfanne scharf in Pflanzenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann Kräuter und Knoblauch zugeben.

Im vorgeheizten Backofen (140 °C) auf der mittleren Schiene 10–12 Min. garziehen lassen (Umluft 120 °C).

Das Geröstel

Kartoffeln, Pilze und Kürbis in einer Pfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn der Kürbis weich ist und die Kartoffeln und Pilze gebräunt, die Maronen und Trauben zugeben. Anschließend gehackten Thymian und feingeschnittenen Salbei begeben und final schwenken.

Der Rotweinjus

Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen. Lorbeer, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Offen bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen.

Brühe zugießen und bei starker Hitze ca. 10 Minuten leicht dicklich einkochen.

Kalte Butter mit dem Schneebesen nach und nach einrühren, bis die Sauce dicklich wird und glänzt. Sauce nicht mehr kochen! Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Geröstel mittig auf die Teller platzieren.
Die Poulardenbrust schräg aufschneiden und auf das Gemüse legen.
Jus über das Gericht träufeln.
Mit marinierten Wildkräutern ausgarnieren und schmecken lassen.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!



Die Maispoularde ist angerichtet: Ein feiner Genuss, nicht nur für den Herbst.



Benjamin Geng

Seit 2021 Sous Chef bei accente, sucht gerne Foodtrends und kulinarische Anregungen auf seinen Reisen um die Welt. Immer mit einem Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel.

Zutaten für 4 Personen

- 4 St. Maispoulardenbrust
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 2 angedrückte Knoblauchzehen

Geröstel:

- 250 g braune Champignons (halbiert)
- 300 g Hokkaido-Kürbis (in 2 cm Würfel geschnitten)
- 200 g Maronen (gekocht & gehackt)
- 100 g kernlose Trauben (halbiert)
- 400 g Drillinge mit Schale (gekocht & halbiert)
- Thymian, Salbei

Rotwein-Jus:

- 100 g Butter
- 2 EL Zucker
- 300 ml Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- Meersalz (grob)
- Pfeffer
- 150 ml Fleischbrühe

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, Sylvi Thich, Jens Ullmann

Satz:

ullmann-media

Fotos:

Titel, S. 5 l.u.: accente/D. Ihrke
S. 2: accente/M. Jacquemin
S. 3: Shutterstock/V. Noseek
S. 4 l.u.: Eurobike/S. Magino
S. 4 r.u., S. 7: accente/S. Thich
S. 5 r.o.: accente/M. Bassler
S. 6 l.o.: M. Veckenstedt
S. 5 r.o.: accente/N. Gerhardt

www.accente.com

