

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS **pepper**

Impulse in Flasche und Glas
Eigene Weine der accente

Film ab!
Erster Clip abgedreht

Catering in jedem Format
Ein starker Partner für Galas und Messen

Guter Zweck
Schüler-Aktion „Tagwerk“

On Duty
Thomas Braun

Off the road
Foodtrucks auf der Messe

Essen & Erleben · früh bis spät
Depot 1899 – Events im Wirtshaus



LIEBE **leser**

Herzlich willkommen zum neuen Newspepper.

Das Kreieren perfekter Genussmomente ist unser erklärtes Ziel und unsere Leidenschaft. Es ist ein Handwerk, das **accente** seit Jahrzehnten betreibt, gepaart mit dem Bewusstsein, dass man stets noch ein bisschen besser werden kann.

Auf diesem Weg sind wir in den vergangenen Monaten weiter vorangeschritten.

Wir haben tolle Veranstaltungen erlebt, auf denen unser Catering einen wichtigen Beitrag leisten durfte.

Wir haben mit der **accente**-Familie intern viel Positives in Bewegung gesetzt, ein neues Video produziert, eine Recruiting-Abteilung ins Leben gerufen, die sich intensiv um neue Bewerber kümmert und unser Arbeitgeberprofil geschärft.

Wir haben die ersten Flaschen unserer eigenen Weine in den Händen gehalten und durften persönliche Genussmomente erleben.

Nun wollen wir uns nicht auf dem Geleisteten ausruhen, sondern nach vorne schauen, denn da gibt es viel zu tun: Große Messen wie die Automechanika oder die Buchmesse wollen gestemmt werden, dazu Galas, Kongresse, Konzerte und Events. Und die Planungen für die Frühjahrmessen laufen auch bereits.

Vorher steht noch eine große Eröffnung an: Die neue, hochmoderne Messehalle 12 mit 33.600 Quadratmetern Veranstaltungsfläche „läuft vom Stapel“ und **accente** wird mit je zwei Restaurants, zwei Bistros und zwei Café-Bars mit an Bord sein.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine gute Reise und viel Spaß mit der Lektüre dieses Newspepper.

INHALT

- 3 **Impulse in Flasche und Glas**
Eigene Weine der **accente**
- 4 **Film ab!**
Erster Clip abgedreht
- 5 **Catering in jedem Format**
Ein starker Partner für Galas und Messen
- Guter Zweck**
Schüler-Aktion „Tagwerk“
- 6 **On Duty**
Thomas Braun
- Off the road**
Foodtrucks auf der Messe
- 7 **Essen & Erleben · früh bis spät**
Depot 1899 – Events im Wirtshaus
- Short News**



Johann Thoma und Holger Schuster

Frankfurt am Main im September 2018

impulse IN FLASCHE UND GLAS

Eigene Weine der accente für besondere Gelegenheiten

Wenn aus einem Wunsch eine Idee wird, sich daraus mit Hilfe der richtigen Partner ein Plan entwickelt und schließlich das Ergebnis die eigenen Erwartungen übertrifft, dann ist das ein Grund zum Anstoßen.

Und hier schließt sich der Kreis: accente wollte einen eigenen Wein, einen besonderen, der die eigenen Ansprüche an Genuss und Qualität widerspiegelt. Nun ist dieser Wunsch in doppelter Ausführung in Erfüllung gegangen und mit diesem Ergebnis kann man auch gleich anstoßen.

Von jedem das Beste

Die Wahl fiel auf eine rote und eine weiße Cuvée, Kompositionen aus mehreren Rebsorten. Jede Rebsorte steuert ihre ganz eigene Nuance bei, mit dem Ziel, ein möglichst vielschichtiges Produkt mit einer ganz besonderen Charakteristik zu schaffen. Nach der Maxime „Gemeinsam geht es besser“ wurden die besten Eigenschaften jeweils dreier Rebsorten miteinander „vermählt“.

Getauft wurden die beiden Weine auf den Namen „Harmonischer Dreiklang“ – der Name ist Programm. Denn die Weine wurden nicht fertig gekauft und etikettiert. Nein, sie entstanden in enger Zusammenarbeit zwischen der accente, einer jungen Winzerin aus Deutschland und einer italienischen Winzerfamilie. Alle Partner teilen den höchsten Anspruch an die eigene Leistung und den Willen, immer beste Qualität anzubieten, gepaart mit echter Leidenschaft.

Der Weißwein

Die Cuvée verbindet 45 % Müller-Thurgau und 40 % Riesling mit 15 % Sauvignon Blanc. Das führt zu einem frischen, fruchtigen und gleichzeitig feinen und milden Geschmackserlebnis. Ein Wein, der zu vielen Speisen passt, aber auch wunderbar solo getrunken werden kann.



Die Frau hinter dem Wein ist Angelina Schmücker, eine junge Winzerin mit einem eigenen kleinen Weinberg in Rheinhessen.

Sie entstammt weder einer Winzerfamilie, noch kommt sie aus der Region. Als Quereinsteigerin erfüllt sie sich einen Jugendtraum in ihrer neuen Wahlheimat. Sie lebt und kreiert dort heute mit Intuition, Gefühl und Fachwissen ihre ganz eigenen Weine, charakterstark und gleichzeitig zugänglich.



Der Rotwein

Hier bilden 50 % Marzemino Nero, 35 % Carménère und 15% Pinot Nero die Basis für einen harmonisch ausgewogenen Rotwein. Er präsentiert Vollmundigkeit und Würze in einer eleganten und geschmeidigen Form. Die Cuvée Rot ist ein klassischer Speisenbegleiter, der gut über den ganzen Abend hinweg getrunken werden kann.

Verantwortlich für diese Weinkreation ist die Familie Gottardi im Veneto – Winzer, die ihr Handwerk mit Passion verfolgen. Das Familienweingut Contra Soarda ist vergleichsweise jung: 1999 beschlossen die Eltern Gloria und Mirco, aus einem lange Zeit brachliegenden Land ein lebendiges Terrain für die Natur und ihre Trauben zu schaffen. Die harte Arbeit der Anfangsjahre hat sich gelohnt und der Erfolg gibt ihnen Recht. Heute steht den Eltern mit Eleonora und Marcello die zweite Generation zur Seite, um gemeinsam das Erbe und den erarbeiteten guten Namen fortzuführen.

Fortsetzung auf Seite 4

film AB!

Erster Clip abgedreht



Die Natur in Flaschen einfangen

Entscheidend für die beiden Weingüter sind, ebenso wie für die *accente*, gelebte Nachhaltigkeit und Handwerkskunst. Das Handeln im Weinberg und im Keller ist geprägt von dem Respekt vor der Natur.

Durch umweltbewusste Bewirtschaftung, selektive Lese und ausgiebige Reifezeit entstehen charaktervolle, authentische Weine. Das Ziel der Winzer ist, die Komplexität der Gegebenheiten aus Boden, Klima und Wetter wiedererkennbar und im wahrsten Sinne des Wortes im Glas „nachtrinkbar“ zu machen.

Die gemeinsame Philosophie: Nur wer gute Trauben in den Keller bringt, wird auch gute Weine haben. Denn all die feinen Geschmacksnuancen entstehen nicht im Keller, sondern haben ihren Ursprung in der Traube.

Besondere Weine für besondere Anlässe

Die rote und weiße Cuveé der *accente* sind nicht alltäglich und so werden sie ausschließlich zu besonderen Anlässen und Events kredenzt. Immer und überall da, wo exklusive Momente mit etwas Exquisitem „accentuiert“ werden sollen.

In limitierter Stückzahl werden die Weine mit dem goldenen „á“ ebenfalls in einigen ausgewählten Messeshops erhältlich sein. Das edle Design der Flaschen macht sie äußerlich bereits zu einem Hingucker, doch der wahre Genuss entfaltet sich erst nach dem Öffnen.



Backstage ist es immer am interessantesten: *accente* zeigt die Arbeit hinter den Kulissen. In einer Reihe von Imagevideos werden die unterschiedlichsten Bereiche der Firma portraitiert. Zum Auftakt legte man das Augenmerk auf die Produktionsküche, als Herzstück eines jeden Caterings, sowie auf das Event-Catering. Am Rand einer zweitägigen Veranstaltung wurde der erste Teil der Serie abgedreht. Am ersten Tag fand ein 3-Gänge-Menü für 1.100 Gäste in der Festhalle statt. Am zweiten Abend gab es Buffet für 3.600 Gäste im Forum inklusive Foodtrucks, Entertainment-Stationen und einem Whiskey-Tasting. Während dieser beiden Tage waren rund 400 Servicekräfte im



Einsatz und es gelang dem Team, tolle Szenen von den Vorbereitungen und dem Event einzufangen.

Weitere Szenen mit den Protagonisten Volker Schröder (Bereichsleiter Produktion / Küchenchef), Sascha Noll (Sous Chef) und Michael Gennrich (Koch) wurden später in der Produktionsküche gedreht. Hier lag der Fokus des Drehs auf den Hauptakteuren und der Arbeit im Team. Die Leidenschaft jedes Einzelnen wird in den Statements der Beteiligten deutlich. Aber auch der Teamgeist wird hervorgehoben, eine der wichtigsten Säulen der *accente*.

Zu sehen gibt es den ersten Movie-Clip auf der Homepage und auf dem Youtube-Kanal der *accente*.



www.accente.com

catering IN JEDEM FORMAT

Ein starker Partner für Galas und Messen

In diesem Jahr hat accente wieder abertausende Menschen auf zahlreichen Messen und Events in Frankfurt bewirten dürfen. Einige Highlights präsentieren wir auf dieser Seite.

accente trat in diesem Jahr erneut als Sponsor und Caterer beim PRG Live Entertainment Award (LEA) auf. Mehr als 1.400 Gäste aus Kultur, Wirtschaft und Politik feierten in diesem Jahr unter dem Motto „All you need is bunt“ eine beeindruckende Preisverleihung.

Mit der begehrten Trophäe werden jährlich hervorragende Leistungen im Live Entertainment-Bereich in Deutschland, Österreich und der Schweiz ausgezeichnet und damit auch die „Macher“ und Manager hinter den Kulissen.

Während der Gala gab es auch für die Messe Frankfurt etwas zu feiern: Die Festhalle, Frankfurts größte Multifunktionshalle, gewann den Award in der Kategorie „Halle des Jahres 2017“.



Eines der größten Events in diesem Jahr war die zweitägige Festveranstaltung zum 100-jährigen Bestehen der DekaBank in der Frankfurter Festhalle. Das aufwendige Bankett für die insgesamt 4.600 geladenen Gäste, darunter Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier, stammte von der accente.



Im Mai traf sich die internationale MICE-Branche in Frankfurt auf der IMEX, der internationalen Messe für Incentives, Meetings und Events. Die ideale Gelegenheit für die Messe Frankfurt, sich als perfekter Gastgeber für Veranstaltungen unterschiedlichster Formate zu präsentieren.

accente zeichnete unter anderem für das nachhaltige Catering auf dem Deutschlandstand des Veranstalters GCB, German Convention Bureau, verantwortlich. Auch den Stand der Region Frankfurt Rhein-Main bewirtete das Unternehmen.



guter ZWECK Schüler-Aktion „Tagwerk“

Susanne Osterholzer und Lamija Elvita Golos vom Sebastian-Münster Gymnasium in Ingelheim tauschten für einen Tag die Schulbank gegen einen Einblick hinter die Türen von accente. Durch ihre Mitarbeit in den beiden Kantinen konnten sie die Kampagne „Aktion Tagwerk“ unterstützen.

Kinder und Jugendliche in Deutschland setzen sich hierbei aktiv für Gleichaltrige in Afrika ein. Mit dem Erlös der Aktion werden Bildungsprojekte der Tagwerk-Partner Human Help Network und Brot für die Welt unterstützt.

Ihren Lohn spendeten die insgesamt 190.000 diesjährigen Teilnehmerinnen und Teilnehmer für Projekte in sieben afrikanischen Ländern.

www.aktion-tagwerk.de



ON duty

Thomas Braun

Seit März vergangenen Jahres leitet Thomas Braun den Bereich Logistik der *accente*. Eine Position, die Koordination, Präzision und Stressresistenz erfordert.

Dem Rheinländer ist das positive Denken mit der nötigen Portion Humor schon in die Wiege gelegt worden. Wohl fühlt er sich in vielen Ländern der Erde, von denen er bereits sehr viele bereist hat. Sein Zuhause aber ist und bleibt das Rhein-Main-Gebiet.



Es zog ihn früh ins Ausland, zuerst in die Schweiz, wo er eine Anstellung im Restaurant des Genfer Hilton Hotels annahm.

„Die erste Auslandserfahrung ist immer spannend“, so Thomas Braun. „In Algerien erlebte ich eine „Hoteleröffnung auf Afrikanisch, wo manches ganz anders läuft als in Deutschland – aber immer aufregend!“

Viereinhalb Jahre verbrachte Herr Braun auf den Kreuzfahrtschiffen der Weltmeere, auf denen er neue Konzepte implementieren konnte.

Schiffe mit 10 bis 15 Restaurants und sehr großen Teams aus teilweise über 50 Nationalitäten stellten nur einen Teil der Herausforderung dar. Denn auf See muss die Logistik perfekt stimmen, da man nicht mit dem Beiboot „mal eben kurz“ an Land fahren kann.

Erste Messe-Erfahrungen sammelte der Rheinländer in Stuttgart, wo er als Betriebsleiter ein Team von 40 Mitarbeitern führte. „So klein, aber fein, ist die Messe in Stuttgart“, sagt Thomas Braun mit einem Augenzwinkern.

Der Wunsch nach einer Rückkehr ins Rhein-Main-Gebiet und die Begeisterung für die Größe und „Schlagkraft“ der *accente* führte ihn schließlich zu seiner aktuellen Anstellung.

Thomas Braun hat sich für die nahe Zukunft vorgenommen, die Position der Logistik im Unternehmen zu stärken und mit seinen Mitarbeitern die Zusammenarbeit mit allen anderen Bereichen zu verbessern. Er möchte alle Mitarbeiter motivieren, positiv an die Arbeit zu gehen.

Besonders spannend an *accente* findet er das vielfältige Messengeschäft mit der hohen Dichte und Größe der Messen. „Das ist einfach täglich eine riesige Herausforderung und mit keinem anderen Betrieb zu vergleichen“, so der Logistikchef.

Einen guten Ausgleich zum Job findet der Motorradfan auch auf seinem Fahrrad, auf dem er sich auch ohne Motor gerne den Wind um die Nase wehen lässt sowie beim Wandern in der Natur.

OFF THE road

Foodtrucks auf der Messe



An neuen amerikanischen Foodtrucks können Messegäste nun stilecht Streetfood genießen.

Eckig, kantig und optisch zwischen Surfer-Style, Armytruck und Hippiebus wirkt der „Beast“-Truck. Er basiert auf einem Oldtimer, der ursprünglich für das Ausliefern von Paketen gedacht war. Das aufgemalte Maul mit den scharfen Zähnen gab ihm seinen Spitznamen. Das passt, denn für hungrige Mäuler ist er ja auch jetzt im Einsatz.

Das zweite Modell ist ein Airstreamer – die Mutter aller Trailer. Er ist die Hülle für einen mobilen Imbiss, der, silber-metallisch schimmernd, edel foliert und mit modernster Gastrotechnik ausgestattet, für *accente* auf Reisen geht.

Auf dem Freigelände, aber auch zu speziellen Events in den Messehallen, sind diese Hingucker seit dem Sommer unterwegs. Sie ergänzen die umfangreiche Flotte mobiler Snackstände perfekt. In den letzten Jahren wurden bereits etliche innovative Trailer in Dienst gestellt.



essen & erleben · FRÜH BIS SPÄT

Depot 1899 – Events im Wirtshaus



Dass das Depot 1899 für eine abwechslungsreiche Speisekarte mit saisonalen und regionalen Gerichten steht, ist weithin bekannt. Doch nicht nur gemütliches Essen und Trinken steht auf dem Programm. In diesem Jahr bietet das Team des Wirtshauses den Gästen eine Vielzahl von zusätzlichen Specials und Events an – inklusive einem übersichtlichen Eventkalender.

Ob Frühstücksbuffet am Wochenende, Kürbis zum Erntedank oder Gänsebraten in der Vorweihnachtszeit, ein Dinner-Krimi oder die Halloween-Party. Keine Wünsche bleiben offen. Ganz neu sind auch eine Schnitzel- oder Burger-Happy Hour.

Für das Planen der obligatorischen Weihnachtsfeier hält das Depot eine aktuelle Mappe mit Buffet- und Menüvorschlägen bereit und wer bereits einen Schritt weiter denkt: Natürlich findet im Wirtshaus auch wieder das legendäre Silvester-Dinner statt.



DEPOT 1899
WIRTSHAUS · FRANKFURT

Textorstraße 33 | 60594 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 60 50 47 99 | www.depot1899.de

SHORT news

Design Award für das Restaurant Centro

Das Messerrestaurant Centro (geiseler gergull architekten) gewinnt den „ICONIC AWARD 2018: Innovative Architecture“ in der Kategorie „INTERIOR“ unter einer Vielzahl hochwertiger, internationaler Einreichungen. www.iconic-architecture.com



Senioren erkunden accente

Im März besuchte eine Gruppe von Senioren im Rahmen des Programms „Aktiv Leben im Frankfurter Nordwesten“ die accente Produktionsküche.

Nach einem Empfang und einleitenden Worten führte Küchenchef Volker Schröder die 15 Senioren durch die Produktion, versorgte die Gäste mit kleinen Häppchen, Sekt und Kuchen. Die Teilnehmer fanden den dreistündigen Ausflug sehr informativ und interessant, auch weil Herr Schröder den Nachmittag durch persönliche Erzählungen und Informationen mit Leben füllte.

Impressum

Herausgeber:

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

Redaktion und Satz:

ullmann-media

Fotos:

S. Grunewald (S.1),
Pietro Sutera (S.2, S.6 l., S.7 o.),
Anna Morasutti (S.3 r.o.),
Jason Sellers (S.3 l.u.),
Shutterstock (S.4 l.),
Dany Durwael (S.4 r., S.6 r.),
PRG LEA B. Pakalski (S.5 m.l.),
M. Jaquemin (S.5 o.r., u.l.),
Elvir Golos (S.5 u.r.),
geiseler gergull architekten (S.7 u.l.)

www.accente.com

