

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS **pepper**

Impulse für Genussmomente

Relaunch der Marke accente

Mit Herz, Hand & Verstand

Hundertfach individuell –
gemeinsam ein Team

Messehighlights im Herbst

So waren die IAA und die Buchmesse

80 Jahre Pizza

in Frankfurt am Main

Neu eröffnet

Das Restaurant Centro

Grie Soß' in Town

Der Grüne Soße Weltrekord-Versuch

LIEBE Leser

Herzlich willkommen zum neuen Newspepper.

Im vergangenen Jahr hat *accente* einen großen Schritt getan. Mit dem Start des Markenrelaunches Mitte des Jahres begann ein spannender Umbruch für die Zukunftsfähigkeit des Unternehmens, der große Anstrengungen aller Mitarbeiter erfordert.

Durch den neuen Auftritt wird *accente* als Marke stärker und – das bestätigt der Response der ersten Monate – positiver wahrgenommen. Nun dokumentiert das Corporate Design das Selbstverständnis der Firma und ihrem Team.

accente ist stark. Sie steht für hochwertige Arbeit und löst durch ihre Vernetzung nahezu jede Kundenanforderung.

accente ist zuverlässig. Ein Partner, der verantwortungsvoll, leidenschaftlich und engagiert dafür sorgt, dass jede Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

accente ist fair. Sie tritt Kunden und Partnern menschlich und empathisch gegenüber und handelt ehrlich und transparent.

accente ist ideenreich. Ein kreativer Impulsgeber, der Trends aufgreift und Kunden vielseitige Lösungen anbietet.

Wir fühlen uns gut gerüstet, mit unseren hoch motivierten Kolleginnen und Kollegen gemeinsam den Weg in die Zukunft zu beschreiten. Wir wissen, dass jeder Einzelne seinen Teil dazu beiträgt, die Grundwerte von *accente* umzusetzen und das Ziel, perfekte Genussmomente zu kreieren, immer fest im Blick hat.

Wir sagen Danke. Allen, die mit uns die neue Marke *accente* entwickelt, umgesetzt und in die Welt getragen haben. Und besonders allen, die sie mit Leben füllen und jetzt und in Zukunft daran mitwirken, die Philosophie und den Erfolg des Unternehmens fortzuführen.



Johann Thoma und Holger Schuster

Frankfurt am Main im Februar 2018

INHALT

- 3 **Impulse für Genussmomente**
Relaunch der Marke *accente*
- 6 **Mit Herz, Hand & Verstand**
Hundertfach individuell –
gemeinsam ein Team
- 8 **Messehighlights im Herbst**
So waren die IAA und die Buchmesse
- 9 **80 Jahre Pizza**
in Frankfurt am Main

Neu eröffnet
Das Restaurant Centro
- 10 **Grie Soß' in Town**
Der Grüne Soße Weltrekord-Versuch

On Duty
Dany Durwael
- 11 **Sachsenhäuser Frühling**
Feiern und Veranstaltungen im Depot 1899

Short News



Impulse FÜR GENUSSMOMENTE

Impulse FÜR GENUSSMOMENTE

Relaunch der Marke *accente*

Seit mehr als 50 Jahren steht die Accente Gastronomie Service GmbH am Standort der Messe Frankfurt für Erfolg im Catering von Messen und Events. Im September 2017 schlägt der Full Service Dienstleister ein neues Kapitel der Firmengeschichte auf. Aus Accente Services wird *accente* – Catering & Hospitality.

Mit diesem Schritt geht ein umfassender Markenrelaunch einher: Neben dem Markenlogo wird der gesamte Unternehmensauftritt überarbeitet und das Dienstleistungsprofil signifikant geschärft. Die strategische Neufassung der Firmenphilosophie und das Herausarbeiten der Stärken des *accente*-Teams unterstützen dabei von innen heraus die Positionierung im Wettbewerb. Die Eigenschaften „Erfahrung“ und „Dynamik“ sind von nun an sinnbildlich im Logo und im Corporate Design fest verankert. Der neue Ansatz vermittelt Gästen, Kunden und Mitarbeitern das Selbstverständnis der *accente* als starker, zuverlässiger, fairer und ideenreicher Partner.

Holger Schuster, Geschäftsführer der *accente*, ist zufrieden mit dem detailliert ausgearbeiteten Markenkonzept: „Professionalität, Erfahrung und kreative Power unserer Mitarbeiter werden emotional in Logo, Wort und Bildsprache transportiert. Das ist ein Auftritt, der unserem Qualitäts- und Serviceanspruch angemessen ist.“

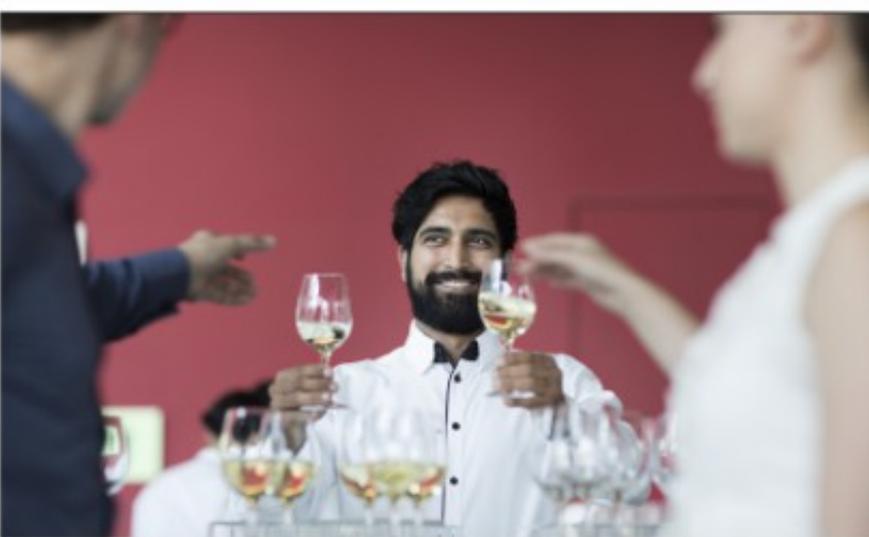
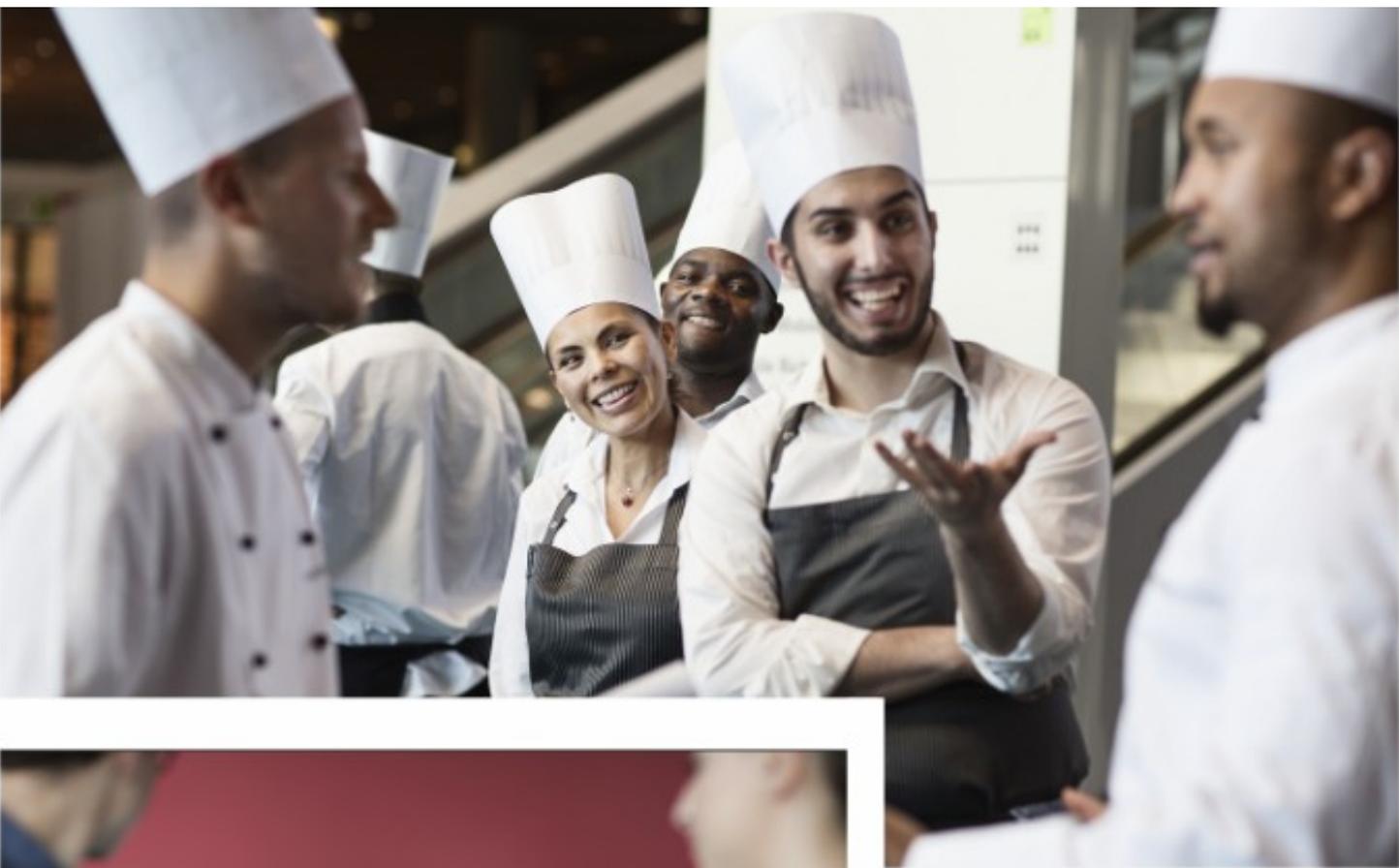
Über das Statement „Mit Leidenschaft verwandeln wir Begegnungen in kleine und große Genussmomente“ ist das Innerste des Markenkerns definiert. *accente* bietet ein riesiges Dienstleistungsspektrum rund um diesen einen perfekten Moment an. Ob am Snackstand auf dem Messegelände, beim Kongresscatering oder auf einem Großevent in der Frankfurter Festhalle – jeder Gast soll einen persönlichen, perfekten Moment der Gastlichkeit erleben.

Der Öffentlichkeit präsentiert sich das Unternehmen nun mit einer neuen Website unter „*accente.com*“, neuen Geschäftspapieren, einer weithin sichtbaren Außenwerbung an der Zentrale auf dem Messegelände und natürlich seinen zahlreichen Fahrzeugen im neuen Corporate Design.

Kunden, Event- und Messegäste erleben den modernen Auftritt der *accente*-Mitarbeiter mit ihrer neuen Dienstkleidung in allen Bars, Restaurants, Shops und bei Caterings. Komplett redesigned wurden ebenso Materialien wie Speisekarten, Plakate, Aufsteller, Servietten, Kaffeebecher oder Flyer. Der Markenrelaunch wird in diesem Jahr bis ins letzte Detail abgeschlossen werden.

„Wir werden mit dem neuen Design von unseren Kunden ganz neu wahrgenommen, obwohl ich denke, dass es in großem Maße widerspiegelt, was *accente* bereits imstande ist zu leisten. Ich erwarte von diesem zeitgemäßen und emotionalen Corporate Design einen starken Impuls im Wettbewerb“, so *accente*-Geschäftsführer Johann Thoma.





perfekte **ZUTATEN**,
perfekte **MOMENTE**.



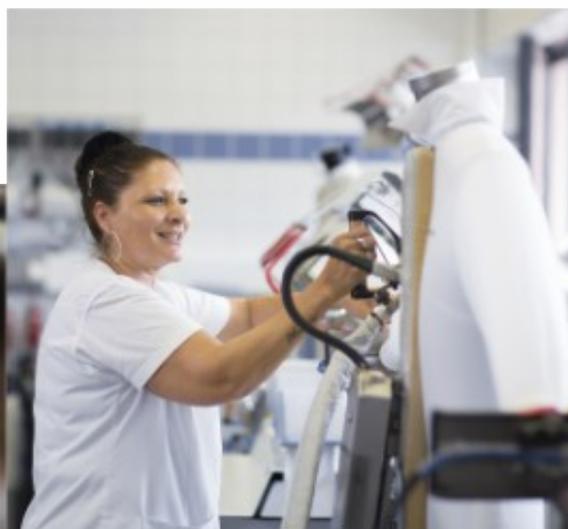
MIT Herz, HAND & Verstand

Hundertfach individuell – gemeinsam ein Team



Ein neuer Aufbruch im Unternehmen kann nur gelingen, wenn die Mitarbeiter auf diesen Weg mitgenommen werden und ihn mit ihrem persönlichen Einsatz Tag für Tag mittragen.

Die neue Marke accente selbstbewusst in die Welt zu tragen, ist für die Kolleginnen und Kollegen in den unterschiedlichsten Bereichen eine neue Aufgabe und am Anfang sicherlich mit mehr Aufwand verbunden. Von viel positivem Feedback angetrieben, arbeitet jeder Einzelne in seinem Team am Erfolg des großen Ganzen – und das heißt im Sinne der accente-Philosophie: Perfekte Genuss-Momente für den Gast zu kreieren.





MESSEHIGHLIGHTS im Herbst

So waren die IAA und die Buchmesse

Concept Cars & Concept Food

Rund 1.000 Aussteller aus 39 Ländern präsentierten auf der IAA 2017 ihre innovativen Konzepte rund um die Mobilität. Über 800.000 Gäste besuchten die IAA. „Damit ist die IAA erneut die besucherstärkste Messe in Deutschland“, betonte der VDA.

Neben der Digitalisierung hat vor allem die Elektromobilität die IAA geprägt, doch noch ein weiterer Trend ließ sich ausmachen: Das internationale Publikum nimmt mit großem Zuspruch die innovativen Streetfood-Konzepte der accente an. Neben den klassischen deutschen Imbiss-Snacks sowie Pizza, Pasta und Suppen wird das Angebot stetig breiter.

Die Schlüssel zum Genuss sind Individualität, authentische Gerichte, grenzenlose Kreativität und vor allem das absolut frisch „Handgemachte“ für jeden einzelnen Gast. Wie könnte dies besser gelingen als mit den trendigen Food Trucks?

Insgesamt stellte die accente zur IAA 69 Food Trucks und Verkaufsstände auf dem Freigelände auf, von Sushi bis Waffeln, Hot Dogs bis Halal, Bier bis Kaffee oder Thai bis Pulled Pork. Bei einer solchen Vielfalt und Vielzahl an Ständen ist eine perfekte

Planung ein Muss, schließlich müssen alle Positionen mit Wasser und Energie versorgt und ohne Überschneidungen von Flächen positioniert werden. Allein für die Stände zur IAA wurden über 540 Speise- und Getränkekarten geschrieben, verteilt und angebracht.

Books & Cooks

Bei der Frankfurter Buchmesse wurde durch die deutsche Bundeskanzlerin Angela Merkel und den französischen Staatspräsidenten Emmanuel Macron ein starkes Zeichen für ein Europa der Kultur gesetzt.

Die legendäre französische Esskultur stand wiederum Pate für viele Kreationen und Angebote in den accente Restaurants. Ein schönes Beispiel für die perfekte Verbindung französischer Küche und nachhaltiger Umsetzung ist das Dessert „Ziegen-Vanilleeis mit Kürbiskernöl“, zubereitet aus frischer Ziegenmilch von der Bergstraße.



80 Jahre PIZZA

in Frankfurt am Main

Die Pizza feierte 80-jähriges Jubiläum in Frankfurt. Anlässlich der 7. Internationalen Kochkunst-Ausstellung Frankfurt am Main (IKA) vom 9. bis 20. Oktober 1937 wurde in Frankfurt erstmals eine Pizza auf dem damaligen Festhallengelände zubereitet. Dies belegt der „Amtliche Führer und Ausstellungskatalog“ der IKA, von dem ein Exemplar im Historischen Archiv der Messe Frankfurt aufbewahrt wird.

Zum Jubiläum der Pizza bot die *accente* am 13. Oktober 2017 für die Aussteller, Besucher und Servicepartner der Buchmesse Pizza zu einem vergünstigten Preis an.

Die Internationale Kochkunst-Ausstellung fand von 1900 bis 1992 in Frankfurt am Main statt, bevor sie ihren Standort verlagerte. Während der Zeit des Nationalsozialismus wurde die 7. Kochkunst-Ausstellung 1937 von der Gesellschaft zur Förderung der Kochkunst, Der Deutsche Handel in der Deutschen Arbeitsfront und der Wirtschaftsgruppe Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe veranstaltet. Zur Ausstellung gehörte eine Kochkunst-Schau, in der Mannschaften unter anderem aus den USA, Frankreich, Schweden und Italien ihre nationalen Gerichte präsentierten. Die italienische Mannschaft zeigte neben Spaghetti-Rezepten und Minestrone einen belegten und überbackenen Brioche-Teig mit dem Namen „Pizza alla Napolitana“. 15 Jahre später wurde die erste Pizzeria Deutschlands, *Sabbie di Capri*, in Würzburg eröffnet.

Heute ist die Pizza vom Speiseplan der Deutschen nicht mehr wegzudenken.

accente bietet während Messen eine große Bandbreite an internationalen Speisen – von der klassischen Pizza bis hin zum Sushi – in den 22 Restaurants, über 50 Café-Bars und Bistros sowie mobilen Snackeinheiten an.



NEU eröffnet

Das Restaurant Centro

Das größte Restaurant auf dem Frankfurter Messegelände ist zum Start der ISH 2017 nach einem kompletten Umbau neu eröffnet worden. Im Erdgeschoss der Halle 9 wurde über ein Jahr lang intensiv gearbeitet. Zwischen dem Hallenfoyer und einer neu geschaffenen, großzügigen Fensterfront zum Freigelände entstand mit dem neuen „Centro“ ein über 1.000 qm großes Restaurant mit mehr als 300 Sitzplätzen. Größer, heller und in einem komplett neuen Design präsentiert sich das Selbstbedienungs-Restaurant den Gästen. Während der ISH besuchten im Schnitt 1.000 Gäste pro Tag das Restaurant.

Das Angebot reicht von Salaten, veganen und vegetarischen Gerichten über Pasta und Fleisch vom Grill bis hin zu Fisch. Der vegetarische und vegane Bereich ist präsent positioniert und nimmt somit den aktuellen Markttrend an.

Das Centro bietet den Gästen nun eine großzügige Raumaufteilung, ein ansprechendes Design und verschiedenste gemütliche Sitzbereiche. Im Eingangsbereich wurde eine stilvolle Espresso-Bar installiert, die das Entree für einen angenehmen Aufenthalt bildet.

Dabei war die Aufgabe, dass Design und Funktion gleichermaßen berücksichtigt werden. *accente*-Geschäftsführer Holger Schuster: „Die Anforderungen an ein Restaurant an einer Hochfrequenzposition sind so vielschichtig und anspruchsvoll wie die Besucher und deren Erwartungen bei den unterschiedlichsten Messen.“

Den Planern vom Büro Geiseler und Gergull war es dabei wichtig, die Blickachse vom Foyer der Halle 9 zum Freigelände zu öffnen und eine direkte Außenanbindung zu schaffen.



Grie Soß' IN TOWN ON Duty

Der Grüne Soße Weltrekord-Versuch Dany Durwael

Lokale und regionale Spezialitäten zu bewahren und in neue kulinarische Kreationen einzubinden ist ein wesentlicher Aspekt in der Gastronomie und im Catering bei accente.

Anlässlich eines Frankfurt-weiten Gemeinschaftsevents bot sich im Sommer die Gelegenheit, den Weltrekord im Verzehr von Grüne Soße-Gerichten zu knacken. Die accente beteiligte sich am 22. Juni 2017 mit mehreren Restaurants an dieser Challenge.

Viele Gebäude der Stadt wurden passend zum Anlass mit grünem Licht angestrahlt, auch das Wirtshaus Depot 1899 in Sachsenhausen erstrahlte grün. Im großen Saal des Wirtshauses wurde zudem exklusiv die Krimifolge „Grüne Soße“ aus der Reihe „Ein Fall für Zwei“ gezeigt.

accente servierte eine Auswahl spezieller Gerichte mit Grüner Soße und animierte die Gäste mit passender Deko und Informationsmaterial dazu, diese Speisen zu bestellen. Am Ende wurden insgesamt 838 Portionen grüne Soße verzehrt.

Die „Grie Soß“, wie sie im Dialekt heißt, wird aus den sieben Kräutern Gartenkresse, Petersilie, Gartenkerbel, Pimpinelle, Borretsch, Sauerampfer und Schnittlauch zubereitet. Diese

werden mit Schmand oder saurer Sahne verrührt.

Traditionell wird die Grüne Soße zusammen mit Ei und Pellkartoffeln serviert. Die accente bot weitere Varianten an: Mit Ei, Schnitzel, Salat oder Ochsenbrust.

Im Ratskeller des Frankfurter Römer unterstützte die accente als Sponsor eine Einladung zum Grüne Soße-Essen für obdachlose und hilfsbedürftige Menschen. Mit

tatkräftiger Hilfe von 50 Freiwilligen speisten hier rund 600 Personen und erlebten ein buntes Rahmenprogramm.

Der Rekord fällt wohl erst 2018

Stolze 103.711 Portionen Grüne Soße wurden an diesem Tag verzehrt und gezählt. Für den Weltrekord hat das jedoch nicht gereicht, dafür wären mindestens 231.775 Portionen notwendig gewesen. In diesem Jahr soll ein neuer Versuch gestartet werden.

Maßgeblich beteiligt an der Umsetzung des Markenrelaunches der accente ist die Leiterin der Abteilung Marketing & Communications Dany Durwael. Seit Dezember 2016 ist sie verantwortlich für das Erscheinungsbild des Unternehmens. Die gelernte Außenhandelskauffrau studierte im Anschluss mit einem Abschluss zur Kommunikationsfachwirtin.

Fünf Jahre brachte Sie Ihr Wissen in ein Telekommunikationsunternehmen ein. Frau Durwael liebt das Reisen, ferne Länder und fremde Kulturen. Dies konnte sie während ihrer Tätigkeit im Marketing für einen Reiseveranstalter in Südafrika für einige Jahre perfekt verbinden. Den dortigen Busch und das Land lernte die gebürtige Offenbacherin auf Safaris kennen und lieben, wo sie als Übersetzerin ihre Kommunikationsstärke einsetzen durfte.

Wieder zurück in Deutschland bildete sie sich im Online- und Social Media-Marketing, in Fotografie und Grafikdesign weiter, bevor sie bei der accente eine neue, verantwortliche Aufgabe übernahm.

Auf den To Do's stand, die Marke accente neu zu launchen, die Marketingabteilung aufzubauen und das Unternehmen nach außen hin so zu positionieren, dass es als Marke positiv wahrgenommen wird. Viele große und kleine Projekte auf dem Weg zu diesem Ziel stehen in den nächsten Monaten weiterhin an. „Ich freue mich darauf, eine Social Media-Strategie zu erarbeiten und diese in verschiedensten Medien umzusetzen, die Marke accente und die Webseiten auszubauen sowie den Zusammenhalt der Kollegen zu fördern“, so Frau Durwael.

Energie für den fordernden Job tankt Dany Durwael nicht nur bei Reisen in ferne Länder, sondern auch bei Sport und Bewegung in der Natur. Ausgleich bietet ihr Yoga, gelegentlich ein Ausflug in den Schnee zum Skifahren oder ein Städtetrip am Wochenende.



SACHSENHÄUSER Frühling

Veranstaltungen im Wirtshaus Depot 1899



Mit Schwung ins neue Jahr: Bestens gerüstet für Feiern und Feste jeder Art und Größe stehen die Räumlichkeiten des Depot 1899 Firmen- und Privatkunden zur Verfügung. Rundum-glücklich-Pakete und viele Ideen für die eigene kreative Planung bietet die Lektüre der aktuellen Veranstaltungsmappe. Von Speisen und Getränken über die Bestuhlung bis hin zur technischen Ausstattung finden Event-Planer hier die optimale Grundlage.

Neben saisonalen Food-Aktionen gibt es im Depot aber auch ständig eigene Veranstaltungen: Spannende Unterhaltung und ein ausgesuchtes 4-Gänge-Menü versprechen zum Beispiel die regelmäßigen Dinner-Krimis – die nächsten Shows finden am 25. Februar und 25. März statt.

Natürlich ist das Depot darüber hinaus täglich für alle Gäste geöffnet, die die moderne regionale Küche, ein naturtrübes Depot-Bier oder einfach die tolle Atmosphäre genießen möchten.

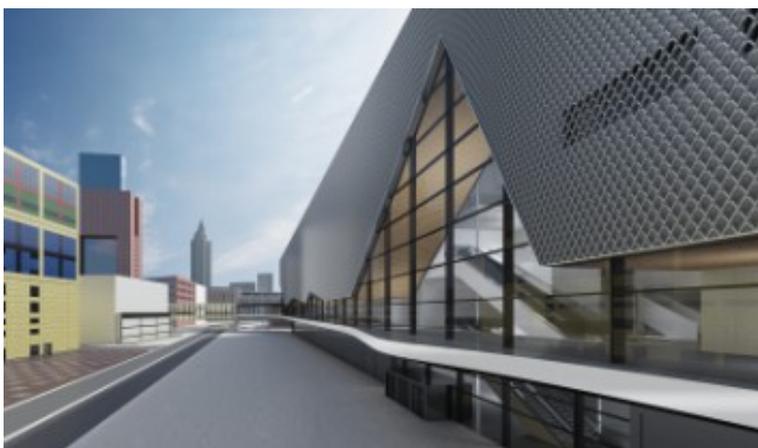


DEPOT 1899
Textorstraße 33
60594 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 60 50 47 99

Mo. – Fr. ab 11.30 Uhr
Sa., So. u. an Feiertagen
ab 10.00 Uhr
www.depot1899.de

SHORT news

Neubau der Messehalle 12



Die Messe Frankfurt hat im September 2017 das Richtfest für die neue Messehalle 12 gefeiert. Weniger als ein Jahr nach der Grundsteinlegung im Oktober 2016 ist damit ein bedeutendes Etappenziel für das neue Gebäude im Südwesten des Messegeländes erreicht. Die zweistöckige Halle mit etwa 33.600 Quadratmeter Ausstellungsfläche wird im August 2018 eröffnet.

Die accente wird mit mehreren Restaurants, Cafés und Bistros in der neuen Halle 12 vertreten sein. Mehr zu diesem Thema erfahren Sie im nächsten Newspepper.

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:
Frankfurter Buchmesse/M. Jaquemin (Buchmesse
S. 8), VDA (IAA S.8), M. Höhn (Centro S.9),
P. Sutura (S.2, S.11 o.), StockFood (Food S.5),
Messe Frankfurt (S.11 u.)
M. Bassler (alle restlichen)

www.accente.com

