

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS **pepper**



Dauerhaft mit Leidenschaft

Mitarbeitende schauen auf mehr als 20 Jahre bei accente

2025 kickstarted

Shows, Messen, Galas & Menschen

Cool Weddings

Depot 1899 auf der TrauDich!

On Duty

Iva Zheleva und Daniela Steurer

Startschluss

Goodbye Richard Bonn

Ostfriesische Tee-Creme

Ein außergewöhnliches Dessert

20+

Messe Frankfurt Group

LIEBE leser*innen

Die Zeit verfliegt und das erste Quartal des Jahres ist bereits Geschichte. Beim Ball des Sports konnte *accente* mit einer großartigen und geschlossenen Mannschaftsleistung mal wieder beweisen, wie leistungsfähig sie ist und was gute Zusammenarbeit alles bewirken kann.

Neben der Planung der nächsten Veranstaltungen blicken wir gerade verstärkt auf die globale Lage. Auf der großen Bühne der Weltpolitik können wir zwar nicht unmittelbar etwas beeinflussen, jedoch wollen wir alles dafür geben, auch in unruhigen Zeiten ein sicherer und verlässlicher Arbeitgeber zu sein.

Wie gut ist es dann, wenn wir uns umschauen und feststellen, wie viele engagierte Kolleginnen und Kollegen schon lange das *accente* Team prägen. Daher widmen wir ganz bewusst das Titelthema der heutigen Ausgabe den 48 Mitarbeitenden, die in diesem Jahr seit über 20 Jahren mit dabei sind – auch wenn wir leider nicht alle vorstellen können.

Diese Vielzahl an langjährigen Kolleginnen und Kollegen, die unser Unternehmen prägen, ist ein Grund zur Freude. Ihre Loyalität und ihr Engagement sind das Fundament unseres Erfolgs und ihre Erfahrung und ihr Wissen sind unschätzbar wertvoll. Wir danken ihnen und sind stolz auf dieses großartige Fundament der *accente* Familie.

Freuen Sie sich auf persönliche Einblicke, aufregende Ereignisse und manch außergewöhnliche Karriere genau derjenigen, die uns schon so lange begleiten und *accente* Stabilität geben, hier und heute kommen sie zu Wort!

Neben den Veranstaltungen der ersten Monate schauen wir in dieser Ausgabe auch kurz auf den sehr erfolgreichen Veganuary zurück, lassen uns inspirieren von einem Rezept aus unserer Küche und haben natürlich auch wieder Neuigkeiten aus dem Depot für Sie dabei.

Viel Spaß mit dieser Ausgabe und beim Genießen der ersten warmen Sonnenstrahlen.

Inhalt

3 Dauerhaft mit Leidenschaft
Mitarbeitende schauen auf mehr als 20 Jahre bei *accente*

5 2025 kickstarted
Shows, Messen, Galas & Menschen

Cool Weddings
Depot 1899 auf der TrauDich!

6 On Duty
Iva Zheleva und Daniela Steurer

Startschluss
Goodbye Richard Bonn

7 Ostfriesische Tee-Creme
Ein außergewöhnliches Dessert



Oliver Schell und Holger Schuster, Geschäftsführung

dauerhaft MIT Leidenschaft

Mitarbeitende schauen auf mehr als 20 Jahre bei accente

Niemand kann bewegte Zeiten besser beschreiben, als diejenigen, die hautnah dabei waren. Kolleginnen und Kollegen, die mit accente durch Dick und Dünn gegangen sind. Voller Leidenschaft und mit dem Wissen, dass ihr Arbeitgeber stets Verantwortung übernimmt.

Stellvertretend für alle, die schon lange „dabei“ sind, kommen hier Menschen zu Wort, die mit Leib und Seele Teil von accente sind und so maßgeblich die Persönlichkeit des Unternehmens prägen.



Roberto Barczynski
Veranstaltungsmanager
Café/Bistro
– bei accente seit 2001

„Pendelte ich noch vor über 20 Jahren regelmäßig zwischen Frankfurt und New York als Barkeeper auf dem Schiff und lange Zeit als Flugbegleiter, ist es nun ein tägliches Pendeln zwischen den Hallen 1 und 12.

Die Spannung aber ging mir in den letzten 20 Jahren in meinem Arbeitsleben nicht verloren. Bei jeder Messe und jedem Konzert, heißt es aufs Neue, leere Messehallen und Räume mit gastronomischem Leben zu füllen. Pünktlich zum Messe-/Konzertbeginn werden alle Gewerke von mir zusammengeführt und gelenkt, damit Foodtrucks sowie mobile Bars für unsere Gäste verkaufsbereit sind.“

„Seit über 21 Jahren ist accente nun mein Arbeitgeber. Ich finde es immer noch spannend, viele unterschiedliche Veranstaltungsformate von Kongressen über Gala-Dinner bis hin zu Street Food-Veranstaltungen zu betreuen. Highlights sind für mich auch stets die internen Weihnachtsfeiern und Sommerfeste. Denn dort bietet sich die Gelegenheit, die Kolleg*innen aus anderen Abteilungen kennenzulernen und gemeinsam zu feiern. accente ist für mich ein verlässlicher Arbeitgeber, der auch in Krisenzeiten seine Arbeitnehmer unterstützt.“



Daniela Steurer
Leiterin Catering &
Delivery Sales
– bei accente seit 2004

„Durch meine langjährige Arbeit bei accente habe ich einige spannende Entwicklungen miterleben dürfen. Neue Projekte haben es mir immer ermöglicht, meine Fähigkeiten als Oberkellner zu verbessern.

In der Abteilung arbeiten wir mittlerweile viel enger und innovativer zusammen. Der Fokus auf Weiterentwicklung und persönliche Förderung der Mitarbeitenden ist deutlich gewachsen – was das Arbeitsumfeld positiv beeinflusst.“



Luel Getaneh
Oberkellner
– bei accente seit 2004



Ilario Emanuele
Teamleiter
Standbewachung
– bei accente seit 2005

„Wie die Zeit verfliegt – rückblickend kann ich sagen, dass ich eine sehr schöne Zeit bei accente hatte und noch immer habe. Es war nicht ursprünglich geplant, so lange zu bleiben, aber die großartigen Kolleg*innen, das abwechslungsreiche Essen und die beste Arbeitsatmosphäre haben es mir ermöglicht, 20 Jahre hier zu

arbeiten. Ich freue mich wirklich, Teil dieses Teams zu sein, und hoffe, dass das Messegeschäft weiterhin so erfolgreich ist, damit wir auch in Zukunft einen gesicherten Arbeitsplatz haben.

„In den letzten 25 Jahren habe ich bei accente so einige Änderungen miterleben dürfen – von der Erweiterung unseres Möbelverleihs über die Entwicklung des Veranstaltungsservice (AVS), der für die Ausstattung der Büro- und Konferenzräume sowie der Festhalle verantwortlich ist, bis hin zur Einführung von Waris, dem Umzug in die Dependance und natürlich den Coronajahren. Ich habe immer die vielen Gestaltungsmöglichkeiten genossen, die accente bietet. Die Geschäftsführung hat stets ein offenes Ohr, die Arbeitsplätze sind sicher, die Arbeit ist abwechslungsreich und macht durchweg Spaß – auch, wenn es manchmal stressig ist.



Frank Wellems
Bereichsleiter
Equipment & Markets
– bei accente seit 2000



FORTSETZUNG



Michael Battenberg
Warenannahme
– bei accente seit 1989

„Meine Reise bei accente begann als Aushilfe im „Magazin“ auf dem Messegelände – damals noch für die Frankfurter Messegaststätten, denn die Abteilung gehörte zu dieser Zeit noch nicht zu accente. Über Stationen in der Logistik fand ich schließlich meinen Weg in die Warenannahme. Für mich ist die Arbeit bei accente wie ein zweites Zuhause geworden. Noch heute bin ich mit Freude dabei, denn meine Aufgaben machen mir großen Spaß und accente ist ein Arbeitgeber, bei dem man sich wohlfühlt. Natürlich gibt es auch stressige Tage – aber die Dienstleistung, die accente erbringt, ist großartig. Und das Engagement aller Kolleginnen und Kollegen beeindruckt mich immer wieder.“

„1986 arbeitete ich als studentische Hilfskraft bei der damaligen Frankfurter Messegaststätten. Nach meinem Studienabschluss arbeitete ich im à-la-carte-Restaurant weiter und entwickelte mich über die Jahre zum Oberkellner und schließlich zum Restaurantleiter. Im Laufe der Zeit hat sich die Leitung meiner Abteilung verjüngt und vergrößert – viele der früheren, älteren Führungskräfte gingen in den Ruhestand, und jüngere Kolleginnen und Kollegen rückten nach.

Bei accente wird mein Arbeitsalltag auch heute nie langweilig. Das Arbeitsumfeld ist sehr familiär und angenehm. Ich kenne viele Kollegen schon seit über einem Jahrzehnt auf der Messe.“



Mehdi Jounbakhsh
Multifunktionaler
Mitarbeiter
(u.a. Restaurantleiter
und Oberkellner)
– bei accente seit 2005

„Die Gastronomie ist für mich keine bloße Arbeit – sie ist eine besondere Leidenschaft, die mich jeden Tag antreibt, mein kulinarisches Talent und meine Kreativität einzubringen. Seit 2005 bin ich Teil der accente-Familie. Mein Weg begann als Koch, heute leite ich mehrere Betriebsrestaurants im Torhaus. Meine Aufgabe sehe ich darin, nicht nur eine klare Vision zu verwirklichen, sondern auch ein inspirierendes Umfeld für mein Team zu schaffen. Ein besonderes Herzensanliegen ist es mir, unseren Kollegen und Kolleginnen ein vielfältiges Speisenangebot zu bieten. Ich lebe die Internationalität der Messe Frankfurt in meinen Speisen aus.

Die Zeit bei accente war von Anfang an faszinierend, besonders durch die dynamische und motivierende Arbeitsatmosphäre. Gleichzeitig gab es aber auch herausfordernde Phasen. Diese Erfahrungen haben meine Vorstellung von einem idealen Arbeitsplatz nachhaltig geformt – und mir deutlich gezeigt, wie wichtig Transparenz, Fairness und ein unterstützendes Arbeitsumfeld sind.“

Elvir Golos
Küchenchef
Intermezzo/Fontana
– bei accente seit 2005



Manuel Glockenmeier
Bereichsleiter
Restaurants
– bei accente seit 2005

„Schon kurz nach meinem Start bei accente hatte ich das Gefühl: ‚Hier bin ich richtig.‘ Von Anfang an wurde ich herzlich aufgenommen und war direkt Teil eines engagierten Teams. Durch die vielfältigen Einsätze, abwechslungsreiche Aufgaben und den starken Zusammenhalt konnte ich mich sowohl fachlich als auch persönlich weiterentwickeln.

Für mich steht accente für Verlässlichkeit, Teamgeist und die Möglichkeit, jeden Tag etwas Neues zu lernen.“

accente ist etwas Besonderes für mich, ein Herzensprojekt sozusagen. Es geht um den Spaß und die Faszination in der Welt der Gastronomie und der Events. Ob spektakuläre Großveranstaltung ganz edel und extravagant bis hin zu schlicht und bodenständig. Vom VIP-Empfang bis zum Rockkonzert, jede Veranstaltung verlangt nach professioneller Umsetzung.



Holger Schuster
Geschäftsführer
– bei accente seit 1990

Während meiner langjährigen Tätigkeit bei accente war es mir immer besonders wichtig, aktiv zu gestalten und kreative Lösungen zu entwickeln. Dies gelingt nur in einem Team mit motivierten und engagierten Kolleginnen und Kollegen. Die große Herausforderung besteht darin, die richtigen Menschen zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu haben – nur dann wird eine Veranstaltung zum Erfolg.



V. l. n. r.: Peter Thilakan, Mehdi Jounbakhsh, Richard Bonn, Lamduan Chairat, Roberto Barczynski, Daniela Steurer, Ahmed Abou el Ata Safwat, Michael Battenberg, Holger Schuster

2025 kickstarted cool WEDDINGS

Shows, Messen, Galas & Menschen Depot 1899 auf der TrauDich!

Kaum hatte das Jahr begonnen, startete auf dem Frankfurter Messegelände ein Stakkato von Veranstaltungshighlights: Es begann mit einem Event der Superlative in der Festhalle Anfang Januar. Holiday on Ice feierte die grandiose Premiere der neuen Show „Horizons“. Eiskunstlauf trifft auf Akrobatik und Musik – mit Standing Ovations vom begeisterten Publikum gefeiert.

Wenige Tage später öffnete mit der Heimtextil vom 14. bis 17.1. die Weltleitmesse für Wohn- und Objekttextilien und Textildesign auf dem Messegelände ihre Pforten und begrüßte über 50.000 Besucher*innen. Immer wichtiger werden langlebige, hochwertige sowie ethisch und ökologisch unbedenkliche Produkte.

Das Triple aus den Messen Ambiente, Christmasworld und Creativeworld mit über 4.600 Ausstellern lockte Anfang Februar 148.000 Besucher*innen an und hinterließ höchste Zufriedenheit bei allen Beteiligten. Messe, Aussteller und Branchenverbände bewerteten die Konsumgütermessen mit Bestnoten.

Am 22. Februar folgte ein Gala-Event in der Festhalle, das in die „Grande Dame“ passt wie kein zweites: Zum Ball des Sports wurde der rote Teppich ausgerollt für Prominenz aus Sport, Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Das größte Charity-Event des europäischen Sports begrüßt alljährlich rund 1.600 geladene Gäste und erlöst für die Förderung von Athlet*innen einen hohen sechsstelligen Betrag.

Mitte März fand mit der ISH, der Weltleitmesse für Gebäudetechnik, ein weiteres Großevent auf dem gesamten Messegelände statt. Über 163.000 Besucher*innen aus 150 Ländern erlebten Innovationen rund um Wärme, Klima und Sanitär unter dem Motto „Lösungen für eine nachhaltige Zukunft“.

Die Prolight + Sound zeigte anschließend eindrucksvoll, wie smart und grün die Welt der Events zukünftig aussieht. 23.000 Fachbesucher*innen tauschten sich zu Licht- und Tontechnik, KI-unterstützten Systemen oder energieeffizienten Events aus.



Laura Wontorra, Taliso Engel, Franziska van Almsick und Joachim Llambi beim Ball des Sports



Das Depot-Team mit DJ DonCherry auf der Hochzeitsmesse

Frances Omoigui, Marc Mertz und Mirko Pewert (v. l.) haben am zweiten Januarwochenende das Depot 1899 auf der Hochzeitsmesse TrauDich vertreten. Als Support mit dabei war DJ DonCherry (rechts im Bild). Besucher*innen konnten sich beraten lassen und mehr über die Eventlocation erfahren. Es wurde einiges geboten: Frisch gemixte Cocktails, eine Fotostation und natürlich Giveaways. In ausführlichen Gesprächen, über ein Image-Video und Flyer zum Mitnehmen zeigte das Depot 1899 seine beste Seite als besonders charmante und gleichzeitig coole Location für die Party zum schönsten Tag des Lebens.

Nicht nur für die Hochzeitparty wünscht man sich eine vielseitige und großzügige Location wie das Depot 1899 in Sachsenhausen. Wenn man sonntags mit Familie und Freunden einen entspannten und genussreichen Start in den Tag haben möchte, ist man hier ebenfalls goldrichtig. Das Depot lädt zum Brunch ein.

Jeden Sonntag von 10:00 bis 14:00 Uhr lockt das beliebte Brunch-Buffet mit kulinarischer Abwechslung. Neben regionalen Vorspeisen, Frühstücks-Köstlichkeiten und saisonalen warmen Highlights locken Herzhaftes und Süßes wie die frisch gebackenen Waffeln.

Ob im lichtdurchfluteten Foyer oder auf der sonnigen Terrasse: Der Frühling lässt sich besonders im Depot 1899 genießen. Zur Spargel- und Erdbeerzeit hat die Küche wieder viele leckere Specials auf der Saisonkarte.

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



ON duty

Iva Zheleva und Daniela Steurer



Iva Zheleva und Daniela Steurer bilden bei accente das eingespielte Tandem-Team an der Spitze der Catering Sales Abteilung. Mit abgegrenzten Zuständigkeiten, doch eng verzahnt, sodass beide gleichermaßen verantwortlich für das 8-köpfige Sales-Team sind und sich stets auch gegenseitig vertreten können.

Iva Zheleva ist seit 2023 Leiterin

Messe & Event Catering Sales und betreut alle Veranstaltungen auf dem Messegelände, von der Standparty bis zu Special Events in Congress Center und Festhalle.

Als Leiterin Catering & Delivery Sales ist Daniela Steurer seit 2023 zuständig für alle Events im Kap Europa sowie für die Standbelieferung auf dem Messegelände.

Gemeinsam erstellen sie Catering-Konzepte, beraten und betreuen Kunden vor, während und nach der Veranstaltung. Dabei stehen sie mit den Projektverantwortlichen des Teams in enger Absprache und sorgen so dafür, dass jede Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Daniela Steurer ist geboren und aufgewachsen in der Nähe von Rosenheim. Nach ihrer Ausbildung in einem Münchener Hotel und dem Studium zur Hotelbetriebswirtin ging sie für 18 Monate nach London. Eine Anstellung in einem Frankfurter Catering-unternehmen lockte sie vor 26 Jahren schließlich nach Hessen, bevor sie 2004 zu accente wechselte.

Zwei Jahre später startete hier auch Iva Zheleva. Aus Bulgarien kam sie zunächst zum Studium nach Marburg, wechselte dann nach Frankfurt und arbeitete als Werksstudentin bei der Messe Frankfurt sowie im accente Catering. Nach ihrem Abschluss nahm sie das unerwartete Angebot für eine Anstellung als Junior Sales Managerin an. Sowohl die Entscheidung für Frankfurt als Wahlheimat als auch für accente als Arbeitgeber hat sie nicht bereut und ist immer noch mit Begeisterung dabei.

Die beiden Catering-Expertinnen eint nicht nur der Teamgeist, sondern auch die Begeisterung für die Abwechslung im Job. Die Kommunikation mit Kunden, die Herausforderungen jedes einzelnen Events und auch der Anspruch, bei gestiegenen Anforderungen und gleichzeitigem Kostendruck das bestmögliche Erlebnis zu kreieren, sind ihr täglicher Ansporn.

Iva Zheleva freut sich darauf, insbesondere nachhaltige Catering-Lösungen weiterzuentwickeln. Ihr persönliches Event-Highlight war der Ball des Sports – auch aus ästhetischer Perspektive.

Daniela Steurer verbindet ihre Passion für Kulinarik mit der abwechslungsreichen Arbeit mit Menschen und Zahlen.

startsCHLUSS

Goodbye Richard Bonn

Nach mehr als 20 Jahren an der Spitze des Technik-Teams wird sich Richard Bonn in Kürze in den verdienten Ruhestand verabschieden. Seit 2004 das neue Produktions- und Verwaltungsgebäude „Dependance“ bezogen wurde, ist er bei accente für die komplexe Technik verantwortlich.

In dieser Zeit erlebte er neben dem digitalen Wandel mit einer deutlichen Steigerung der Produktivität auch eine Transformation des Managements hin zu flacheren Hierarchien und damit verbunden einem mitnehmenden Führungsstil.

„Auch heute noch beeindruckt mich sehr, wie accente trotz widriger Bedingungen große Bankett- und Sonderveranstaltungen rockt. Wie an unsichtbaren Fäden gezogen finden hunderte Mitarbeiter*innen (Front- und Backstage) ihren Platz und spulen für die Gäste ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis ab. Als Sportler habe ich großen Respekt für diese mega-sportlichen Leistungen aller Beteiligten. accente wird sich auf dem Markt weiter mit hohem Niveau behaupten.“

Richard Bonn freut sich darauf, im Ruhestand Raum für Dinge zu haben, die bislang vielleicht zu kurz gekommen sind. Nicht nur Triathlon-Training, Heimwerken und Gärtnern stehen auf seiner Liste, sondern auch Reisen, Kultur, Lesen, Vinyl hören und auch mal die Nacht zum Tag zu machen. Alles Gute zum Start nach dem Dienstschluss.



Richard Bonn, Bereichsleiter Technik. Bei accente seit 2004

OSTFRIESISCHE tee-creme

Ein außergewöhnliches Dessert – nicht nur für Teeliebhaber

Zutaten (für 4 Personen)

- 6 Teebeutel schwarzer Ostfriesen-Tee (alternativ Earl Grey)
- 125 ml Orangensaft ohne Fruchtfleisch
- 3 Eigelb
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 500 ml süße Sahne
- Frische Beeren nach Belieben
- Schokostreusel

Zubereitung

1. Einen kleinen Topf mit 250 ml Wasser zum Kochen bringen, den Tee hinzugeben und 5 Min. ziehen lassen. Anschließend den Tee abseihen, Zitronenschale und Orangensaft hinzufügen und auf dem Herd warmhalten.
2. In einer Schale die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. In einem Wasserbad – hierfür einen Doppelkessel oder anderes größeres Gefäß nehmen – bei geringer Hitze Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren das Tee-Gemisch nach und nach hinzufügen. Wichtig: Es darf nicht kochen.
4. Gelatine aus der Schale nehmen, ausdrücken und das Wasser wegschütten. Die Gelatine mit zwei Esslöffeln des Tee-Gemischs gut verrühren bis sie sich aufgelöst hat. Wasserbad vom Herd nehmen. Die aufgelöste Gelatine zu dem restlichen Tee-Gemisch unter Rühren hinzufügen und kalt werden lassen. Während des Abkühlens öfter umrühren.
5. Sahne steif schlagen. Sobald die Tee-Masse sich verfestigt und Zimmertemperatur erreicht hat, die geschlagene Sahne vorsichtig und gleichmäßig unterrühren.
6. Tee-Creme in Portionsschalen oder 4 Gläsern anrichten. Mit Beeren und Stockstreuseln garnieren.

Guten Appetit!



Insa Becker, Diätassistentin

Seit 2016 bei accente und zuständig für Rezepturen, Inhaltsstoffe und Allergene.

„Da ich aus dem schönen Ostfriesenland komme, ist dieses mein absolutes Lieblingsrezept. Normalerweise wird es zu feierlichen Anlässen an Ostern und Geburtstagen serviert.“

SHORT NEWS

Veganuary in der Cucina

Das Jahr beginnt mit bewusstem Genuss: Weltweit wird der Januar durch Aktionen zum Anlass genommen, Fleischkonsum zu reduzieren. accente beteiligt sich alljährlich in den Messekantin „Cucina“ und „Intermezzo“ mit rein pflanzlichen Specials. Insgesamt 670 vegane Portionen gingen im Januar 2025 über die Theke. Am beliebtesten war dabei mit Abstand der vegane Pulled Burger. Es folgten das indonesische Gado Gado und die gebackene Süßkartoffel mit Kürbishummus und Wildkräutersalat.



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: accente/D. Ihrke, S. Thich, Studioline
Neu-Isenburg, accente/M. Bassler

S. 2: accente/M. Jacquemin

S. 3: I.u., r.o., r.m., r.u. accente/D. Ihrke
I.o. R. Barczynski
I.m. accente/S. Thich

S. 4: I.o., I.u., r.m., r.u. accente/D. Ihrke
I.m. accente/S. Thich
r.o. Studioline Neu-Isenburg

S. 5: I.u. IMAGO/APress
r.o. accente/A. Schneider

S. 6: accente/S. Thich

S. 7: accente/S. Thich

www.accente.com

