

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS **pepper**

Zukunft

verantwortlich gestalten
accente auf dem Weg zur Nachhaltigkeit

Global. Offen. Stark.

Vielseitige internationale Events

Sommerfrisch

Depot-Website erneuert

On Duty

Mirko Pewert

Intelliglänz

Schlaues Spülen mit KI

Zart aber herbstlich

Geschmorte Ochsenbäckchen mit
Portweinjus, gebratenen Pfifferlingen
und Erbsen-Minz-Püree

Liebe Leser*innen

Wir freuen uns sehr, Ihnen die aktuelle Ausgabe unseres Newspepper zu präsentieren.

Traditionell sind bei accente Nachhaltigkeit, Regionalität und Fairness fest verankert. Seit vielen Jahren setzen wir mit Green Catering konsequent auf ressourcenschonende und transparente Prozesse und ein kulinarisches Programm, das sowohl Menschen als auch Umwelt respektiert. Diese Jahre haben uns gezeigt, dass Qualität und Verantwortungsbewusstsein Hand in Hand gehen.

Unser gemeinsames Ziel mit der Messe Frankfurt ist klar und ambitioniert: Klimaneutralität bis 2040. Wir stehen vor großen Herausforderungen, doch wir glauben, dass wir sie gemeinsam meistern – durch eine konsequente Reduktion von Emissionen, durch Innovationen, kurze Wege, regional erzeugte Produkte und Partnerschaften, die über einzelne Events hinaus wirken.

Vieles haben wir bereits erreicht: Effizientere Logistik, nachhaltige Beschaffung, faire Arbeitsbedingungen und einen klimaneutralen Strommix. Und doch wissen wir, dass noch viel zu tun ist. Stetig bieten sich neue Chancen, nachhaltige Standards weiterzuschreiben und neue Wege zu gehen, um Raum für noch bessere Lösungen zu schaffen.

Der kommende Herbst bringt uns aufregende Projekte rund um Messen, Events und Konzerte – allen voran die Frankfurter Buchmesse. Die Vielfalt ist es, die unsere Arbeit so spannend macht. Sie fordert und inspiriert uns zugleich. Dieser Meinung ist auch Mirko Pewert, den wir Ihnen in „On Duty“ vorstellen, über seinen Job als Betriebsleiter des Depot 1899.

Ein besonderes Rezept zur beginnenden Herbstzeit präsentiert Ihnen unser Souschef (Depot 1899) Sebastian Eisen am Ende dieser Ausgabe. Und damit der Abwasch nach dem guten Essen noch effizienter läuft, spülen wir heute mit künstlicher Intelligenz – nachzulesen auf Seite 6.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen weiterhin viele Veranstaltungen zu begleiten – mit Produkten, die schmecken, Werten, die bleiben und Partnerschaften, die tragen.

Inhalt

**3 Zukunft
verantwortlich gestalten**
accente auf dem Weg zur Nachhaltigkeit

5 Global. Offen. Stark.
Vielseitige internationale Events

Sommerfrisch
Depot-Website erneuert

6 On Duty
Mirko Pewert

Intelliglänz
Schlaues Spülen mit KI

7 Zart aber herbstlich
Geschmorte Ochsenbäckchen mit
Portweinjus, gebratenen Pfifferlingen
und Erbsen-Minz-Püree



Holger Schuster und Oliver Schell, Geschäftsführung

Zukunft verantwortlich gestalten

accente auf dem Weg zur Nachhaltigkeit – aus Tradition

1959

Bereits bei der Gründung des Frankfurter Messecateringunternehmens accente wird die Basis für eine Entwicklung gelegt, die auf Verantwortung für Mensch und Umwelt beruht. Vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Erzeugern aus der Region und Produkte, die den Messegästen das kulinarische Hessen präsentieren, sind die Säulen dafür.

Mit dem Wachstum werden in den folgenden Jahrzehnten Publikum und Angebot internationaler, die Mengen größer und das Angebotsspektrum breiter. Doch nach wie vor kommen die Zutaten überwiegend aus dem Taunus und der Rhein-Main-Region. Denn bei accente setzt man nicht nur auf Convenience, sondern auf frische Zubereitung vor Ort, kurze Wege vom Produzenten und zum Gast.

2000
er

Umwelt-, Ressourcen- und Klimaschutz werden früh als Werte in alle Entscheidungen eingebunden. Auch, weil die Messe Frankfurt in ihrer Vorbildfunktion als öffentliches Unternehmen diese Werte vorlebt.

Ein Meilenstein ist die Entwicklung des Green Catering anlässlich der bevorstehenden Eröffnung des Kap Europa. Das nachhaltig gebaute Kongresshaus soll ein adäquates kulinarisches Angebot erhalten. accente stellt alles auf den Prüfstand. Im Sinne ökologischer und sozialer Verantwortung berücksichtigt das Team alle Aspekte von der Produktion über Verarbeitung und Transport bis zur Präsentation.

Die Zutaten sollen nicht nur möglichst kurze Wege zurücklegen, sondern auch saisonal sein – das erfordert je nach Verfügbarkeit natürlich viel Flexibilität in der Planung. Die Minimierung von Verpackung und Abfällen sowie die Vermeidung von überschüssigen Resten helfen, Ressourcen zu schonen.

Auch für die Kunden wird es immer wichtiger: Wo kommen die Produkte her? Welchen ökologischen und sozialen Impact hat das Catering meiner Veranstaltung?

60er
-90er

2013

2014

Als Hilfestellung kennzeichnet accente klimafreundliche und faire Produkte in den Katalogen auch im Bereich des Standcaterings. Die Nachhaltigkeitsinitiative Green Catering zieht weitere Kreise.

Das Kongresshaus Kap Europa wird eröffnet und Green Catering ist in aller Munde.

Im Newspepper beginnt eine Serie über regionale Produzenten. Den Anfang macht das Weingut Allendorf. Eine transparente Herkunft der Produkte ist accente wichtig.

2015

Ein neues Logistik- und Recycling-Gebäude entsteht neben der Dependance. Organische Reste machen den größten Teil der Abfälle bei accente aus. Diese werden kompostiert und können anschließend als Dünger auf dem Feld eingesetzt werden. Aus den recycelten Frittierölen wird Biodiesel gewonnen. Dies spart umgerechnet jährlich über 13 Tonnen CO₂ ein.

Auch im Messegeschäft ist Nachhaltigkeit nun ein Top-Thema. Die Anforderungen und Rückfragen, insbesondere großer Firmen, bezüglich CO₂-Footprint, verwendeter Materialien, Abfallreduktion und Produktherkunft nehmen deutlich zu.

2018

Der Relaunch der Marke accente ist gelungen und wird mit dem German Design Award prämiert. Die impulsgebende Stärke des Unternehmens wird übertragen auf die Gestaltung des Corporate Design.

Die über 20 Restaurants auf dem Messegelände werden kontinuierlich modernisiert und überarbeitet. Das Restaurant Centro wird nach vollständigem Umbau wieder eröffnet und ist Vorbild für zukünftige Modernisierungen im Bereich Restaurant. Nachhaltigkeit steht im Fokus bei Planung, Bau und Equipment. Das Speisenangebot fokussiert saisonale, vegetarische und vegane Produkte. Der Trend, weniger Fleisch zu konsumieren, nimmt Fahrt auf.

accente präsentiert zwei eigene Weine. In Zusammenarbeit mit einem alteingesessenen Familienbetrieb und einer innovativen Jungwinzerin, die umweltbewusst wirtschaften



Natürlich lecker: Vegane Gerichte sind gesund, geschmackvoll und schonen die Umwelt

FORTSETZUNG

und auf traditionelles Handwerk setzen – eine optimale Verbindung von Genuss und Nachhaltigkeit.

Die Elektrofahrzeugflotte bekommt Zuwachs von einem prominenten Modell eines deutschen Startups: *accente* stellt den ersten Street Scooter in Dienst. Der Fuhrpark umfasst zu diesem Zeitpunkt bereits viele elektrisch betriebene Fahrzeuge. Diese sind nicht nur sparsam und umweltfreundlich, sondern können dank des emissionsfreien Antriebs auch in den Messehallen fahren und damit direkt bis zum Kunden.

2019

Essig, Öl und Kaffee erweitern das Spektrum hochwertiger, ausgewählter *accente* Eigenmarken. Die aromatischen Kaffeebohnen sind in einem neuartigen, aluminiumfreien und ressourcenschonenden Ökoline-Beutel verpackt.

accente feiert 60-jähriges Jubiläum. Das Unternehmen gibt zu diesem Anlass ein Bekenntnis zur Nachhaltigkeit in allen Belangen ab. Nicht nur Umwelt- und Klimaschutz stehen dabei im Mittelpunkt, sondern auch das loyale und langjährige Verhältnis zu Mitarbeiter*innen, Kund*innen und Lieferanten.

Kurz darauf wird dieses Bekenntnis in ungeahnter Härte auf die Probe gestellt. Covid legt den Betrieb auf dem Messegelände fast vollständig lahm. Hinter den Kulissen wird in kleinem Rahmen weitergearbeitet und *accente* schafft es, dass das Unternehmen diese Zeit ohne Kündigungen überstehen kann.

2020

Das gesamte Gelände der Messe und damit auch *accente* bezieht 100 % Ökostrom. Der Mix aus regenerativer Energie speist sich aus einem Solarpark in Brandenburg, aus Windkraftanlagen in Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen und Sachsen-Anhalt sowie zu einem Teil aus den großflächigen Photovoltaikanlagen auf den Messehallen.

2022

Wenn Mehrweggeschirr beispielsweise durch Hygienevorschriften nicht genutzt werden kann, müssen umwelt- und recyclingfreundliche Einwegprodukte zum Einsatz kommen. *accente* nutzt Birkenholz-Besteck, Becher aus recyceltem PET sowie Trinkhalme aus Papier.

Mitarbeitende erhalten als Benefit auf Wunsch eine Förderung für ein JobRad. Ein Gewinn für die Umwelt und die Gesundheit.

accente ist EMAS-zertifiziert. Das Eco-Management and Audit Scheme validiert jährlich die Fortschritte zur Erreichung der ambitionierten Umwelt- und Klimaziele – unter anderem die Erhöhung des Mehrweganteils sowie die Reduktion des CO₂-Footprints.

2023

Vegane Gerichte sind in der Cucina und im Intermezzo fester Bestandteil des Angebots und erfreuen sich seit Jahren wachsender Beliebtheit. In den Messekantinen beteiligt sich *accente* am Veganuary.

Neuausrichtung des Restaurants Sky. Angeboten werden Bowls mit frischen, saisonalen und regionalen Zutaten, veggie und vegan. Zum Einsatz kommt langlebiges Mehrweggeschirr aus Recyclingmaterial.

2025

Die eigene Wäscherei sorgt für eine umweltschonende Reinigung der Dienstkleidung. Dank Digitalisierung bei Aus- und Rückgabe arbeitet sie nun noch effizienter.

accente würdigt langjährige Mitarbeiter*innen im Newspepper. Ein familiäres Klima der Wertschätzung und des Zusammenhalts ist Ansporn, das Handeln danach auszurichten, um Werte langfristig zu bewahren. Das ist der Kern von Nachhaltigkeit im umfassenden Sinn.

Mit der KI-unterstützten neuen Spülstraße in der Dependance werden Wasser, Energie und Reinigungsmittel eingespart.

Im Verbund mit der Messe Frankfurt hat sich *accente* zur Klimaneutralität bis zum Jahr 2040 verpflichtet.

Zukunft

Ressourcenschonendes Equipment in Verbindung mit grünem Strom und einem nachhaltigen Wassermanagement werden dafür zum Standard. Bei allen Modernisierungsmaßnahmen wird stets der Nutzen für Klima und Umwelt berücksichtigt.

Die Verringerung des Abfalls und die weitere Elektrifizierung des Fuhrparks sind kontinuierliche Entwicklungen mit Priorität.

Ein nächster Schritt ist die CO₂-Kennzeichnung der angebotenen Gerichte. So können Kund*innen bewusster klimafreundliche Optionen wählen – und *accente* erhält gleichzeitig eine wertvolle Grundlage, um weiteres Verbesserungspotenzial zu erkennen und gezielt nachhaltiger zu handeln.

Auch, wenn es manchmal schwierig ist, Kosten und Nutzen unter einen Hut zu bringen, wird der eingeschlagene Weg weiter verfolgt.



Solaranlagen auf den Messehallen sparen jährlich 1.200 Tonnen CO₂

Global. Offen. Stark. Sommerfrisch

Vielseitige internationale Events

Starke Veranstaltungen lockten Hunderttausende nach Frankfurt und es zeigte sich wieder: Zur Messe ist kein Weg zu weit. Persönliche Begegnungen und Erlebnisse sind unverzichtbar.

Auf der IFFA präsentierte die internationale Fleisch- und Proteinwirtschaft Anfang Mai über 63.000 Besucher*innen die Trends im Handwerk, bei Ingredienzien, aber auch zu Automatisierung, KI und Robotik. In einer komplexen weltwirtschaftlichen Lage zeigte die Branche eindrucksvoll ihre Innovationskraft und Wettbewerbsfähigkeit.

Die IMEX, die vom 20. bis 22. Mai stattfand, war erneut einer der zentralen Treffpunkte für Fachleute aus der Meeting- und Eventbranche. Die Messe zog über 13.000 Teilnehmende an, darunter Eventplaner*innen, Technologieanbieter und Dienstleister aus der ganzen Welt. Der Kick-off am Vorabend der Messe fand in der Event-Location Depot 1899 statt.

6 Hallen, 1.500 Aussteller, über 61.000 Besucher*innen – vom 25. bis 29. Juni öffnete die Eurobike und die ganze Fahrradwelt schaute auf Frankfurt. Die Weltleitmesse für Fahrrad und Ecomobility unterstrich erneut ihren Stellenwert als internationale Plattform.

Im August 2025 wurde die Agora auf dem Messegelände bei bestem Wetter und Streetfood-Spezialitäten zur Bühne für zwei Open-Air-Events mit je 10.000 Besucher*innen. Den Auftakt machte Rapper Sido, der mit einer eindrucksvollen Live-Show zu seinem 25. Bühnenjubiläum das Publikum begeisterte.

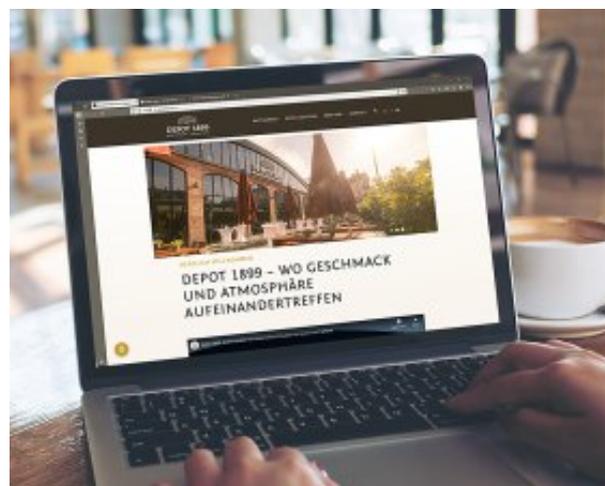
Kurz darauf folgte das 6PM Festival, das Musik, Streetwear und Lifestyle vereinte. Ein besonderes Highlight war das exklusive VIP-Event auf der Terrasse der Halle 3. Dort genossen geladene Gäste eine exklusive Bewirtung durch accente und einen einzigartigen Blick auf Bühne und Festivalgeschehen.

Das Konzept, die Agora als Location mit bester Infrastruktur für Sommer-Events zu nutzen, ist aufgegangen. In den nächsten Jahren kann hier ein neuer Hotspot Frankfurts entstehen.



Sido performt auf der Agora

Depot-Website erneuert



Einladend und informativ: Die neue Website des Depot 1899

Seit Ende Mai erstrahlt der Internetauftritt des Depot 1899 in Frankfurt-Sachsenhausen in neuem Glanz. Neben technischen Updates sind es vor allem inhaltliche und optische Verbesserungen, die den Besuch der Website nun noch lohnenswerter machen.

Zusätzlich zum virtuellen Rundgang finden Gäste nun auch ein neues Image-Video und detaillierte Informationen zum Depot 1899 als multifunktionale Event-Location. Übersichtlich nach Anlässen für private und geschäftliche Events geordnet, werden Räumlichkeiten, Service und Catering präsentiert.

Das Restaurant mit seinen Angeboten und Speisen sowie die Historie des ehemaligen Straßenbahndepots mit bewegter Geschichte werden nun übersichtlicher dargestellt.

Im Juli fanden zur Ergänzung des Informationsangebots weitere Dreharbeiten statt: Es entstanden Videos mit Bestuhlungsvarianten und Event-Szenen. So erhalten die Kunden einen besseren Einblick, wie die Bereiche der Location für Events genutzt werden können.

Der Spätsommer hält hoffentlich noch ein paar schöne Tage bereit, um die Sonne auf der Terrasse an der Textorstraße zu genießen. Bei einem erfrischenden Getränk könnte man sich dann schon einmal Gedanken machen, das Depot 1899 für die Weihnachtsfeier zu buchen.



On Duty

Mirko Pewert



Mirko Pewert ist seit Juli 2019 Betriebsleiter im Frankfurter Wirtshaus Depot 1899. Der 37-Jährige ist bereits seit 13 Jahren dort tätig und hatte zuvor die Positionen als Service- und stellvertretender Betriebsleiter inne.

Bereits mit 14 Jahren jobbte der gebürtige Niedersachse in der Gastronomie und hat den Beruf für sich entdeckt. Nach der Ausbildung zum Restaurantfachmann und Stationen in einem Gutshof, in Stadion-VIP-Bereichen, Oktoberfesten sowie in einem italienischen Restaurant verschlug es ihn 2010 beruflich nach Frankfurt, wo

er 2012 zum Depot 1899 fand.

Mirko Pewert ist besonders stolz auf das familiäre Umfeld, das das Team im Depot 1899 geschaffen hat. Eine stabile Mannschaft ist für das individuelle Veranstaltungsgeschäft maßgeblich. „Mein Wunsch ist, dass jeder, der in Frankfurt eine Location für eine Feier buchen möchte, das Depot 1899 auf dem Radar hat“, nennt Mirko Pewert als seine berufliche Zielvorgabe.

Die größte Herausforderung besteht aus seiner Sicht darin, die immer kurzfristigeren Kundenanfragen flexibel, individuell und nachhaltig bedienen zu können. An seinem Job reizt ihn, dass kein Arbeitstag wie der andere ist und die Arbeit mit Menschen aus verschiedensten Nationen nie langweilig wird.

Das dichte und komplexe Veranstaltungsgeschäft im Herbst stellt jährlich neue Herausforderungen – Mirko Pewerts Antrieb ist es, diese mit den richtigen Menschen am richtigen Ort zu meistern.

Die Kraft, um einen kühlen Kopf im oft stressigen Gastronomie-Alltag zu bewahren, gibt ihm seine Familie. „Den sportlichen Ausgleich finde ich im Mobility-Training und beim Klettern“, sagt der dreifache Vater.

SHORT NEWS

Azubis planen Sommerfest

Am 3. Juli fand vor der Dependance das jährliche Sommerfest für die Mitarbeitenden von accente statt. Das Besondere in diesem Jahr: Die komplette Organisation übernahmen die Auszubildenden.

Gut 300 Gäste genossen bei bestem Wetter kühle Getränke, Grillspezialitäten, Salatbuffet und Schokobrunnen sowie Eis als Nachtisch.

Bei Musik ließen die Mitarbeitenden mit Tischkicker, Tischtennis und einem Sackwurfspiel den Tag ausklingen.



Intelliglänz

Schlaues Spülen mit KI

Im Gebäude Dependance auf dem Frankfurter Messegelände befindet sich eine der größten Küchen Hessens. Für Tausende Gäste wird bei accente täglich gekocht und das bedeutet auch eine Menge Abwasch.

Verständlich, dass die Utensilien nicht einzeln von Hand oder in einer gewöhnlichen Spülmaschine gereinigt werden können. Eine intelligente Spülstraße übernimmt das hygienische Säubern von Töpfen, Pfannen, Rührbesen und Edelstahlbehältern.

Im August hat accente einen sechsstelligen Betrag in eine neue Bandspülmaschine des Marktführers Hobart investiert. Die speziell für die Bedürfnisse der Catering-Produktion angepasste Spülstraße verfügt über eine intelligente, KI-gestützte Reinigungstechnik.

Mithilfe von Kameras und Sensoren erkennt sie Beladung und Verschmutzungsgrad. Auf Basis dieser Informationen passt die Maschine den Spülvorgang automatisch an.

Besonderes Augenmerk bei der Modifikation lag auf der Trocknung. So ist das Spülgut ohne manuelle Nachtrocknung sofort hygienisch einsatzbereit.

Im Ergebnis verbraucht das Spülen nun deutlich weniger Wasser und Energie. Die Einsparungen an Reinigungsmittel ebenso wie die Zeitersparnis liegen bei je 30 %. Eine Investition, die sich dauerhaft ökonomisch und ökologisch auszahlt.



Saubere Leistung: Die neue Bandspülmaschine ist startbereit

Zart aber herbstlich

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinjus, gebratenen Pfifferlingen und Erbsen-Minz-Püree

Zubereitung

1. Die geputzten Ochsenbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf mit heißem Öl anbraten.
2. Nach dem Anbraten herausnehmen, Karotte, Sellerie und Zwiebel in Würfel schneiden und ebenfalls anbraten. Im Anschluss Tomatenmark hinzugeben und weiter schwitzen.
3. Mit Rotwein ablöschen, dann Lorbeer, Wacholderbeeren und Nelke dazugeben, mit Kalbsfond auffüllen und die Ochsenbäckchen im Sud ca. 1,5 Stunden garen. Bis zum Servieren warmhalten.

Portweinsauce

4. Für die Portweinsauce den Portwein in einem Topf einkochen lassen bis ca. die Hälfte verkocht ist. Den Bratenfond abgießen und mit dem Portwein weiter einkochen lassen bis ebenfalls ca. die Hälfte übrig ist. Dann mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken und im Anschluss mit Mondamin abbinden.

Gebratene Pfifferlinge

5. Nun die Pfifferlinge mit etwas Öl in eine heiße Pfanne geben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und mit Thymian verfeinern. Tipp: Etwas kalte Butter am Ende zugeben, dies rundet den Geschmack ab.

Erbsen-Minz-Püree

6. Die gefrorenen Erbsen ca. eine Minute im Topf mit kochendem Wasser blanchieren, danach im Eiswasser abschrecken.
7. Kleine Zwiebelwürfel schneiden und in einem Topf anschwitzen, danach mit der Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, die Erbsen dazugeben, kurz aufkochen, abschmecken und pürieren.

Anrichten

8. Erbsenpüree in die Mitte geben, Ochsenbäckchen in Tranchen scheiden und auf dem Püree platzieren, gebratene Pfifferlinge über dem Teller verteilen und am Ende mit Sauce angießen. Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit.



Sebastian Eisen, Souschef

Kocht mit Leidenschaft seit 2009 im Depot 1899. Ursprünglich wollte der Hobby-DJ einmal Zweiradmechaniker werden, er kam jedoch über die Metzgerei mit Partyservice seiner Eltern zum Kochen.

Zutaten (für 4 Personen)

- Ochsenbäckchen geputzt, 4 Stück (gesamt ca. 1.200 g)
- Karotten, 2 Stück
- Sellerie, ½ Knolle
- Zwiebeln, 3 Stück, mittelgroß
- Tomatenmark, 150 g
- Rotwein, 500 ml
- Portwein, 200 ml
- Kalbsfond, 1.000 ml
- Erbsen, 600 g
- Sahne, 200 ml
- Pfifferlinge, 400 g
- Mondamin, ca. 3 EL

Gewürze

- Salz, gesamt ca. 40 g
- Pfeffer, gesamt ca. 1 g
- Zucker, ca. 20 g

Kräuter

- Thymian, 2 Zweige
- Minze, 1 Zweig
- Lorbeer, 4 Blatt
- Wacholderbeeren, 10 Stück
- Nelken, 6 Stück



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: Pexels/R. Biernacki
S. 2: accente/M. Jacquemin
S. 3: accente/S. Thich
S. 4: Messe Frankfurt/J.-L. Valentin
S. 5: u.I. accente/D. Ihrke
o.r. Shutterstock/accente
S. 6: o.I. accente/T. Goger
u.I. accente/S. Thich
u.r. accente/S. Thich
S. 7: accente/A. Schneider

www.accente.com

