

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS **pepper**

with LOVE for COFFEE

Ein Großevent in Zahlen

Die geheime Zutatenliste für die
Frankfurter Buchmesse 2025

Events & Visionen

KI ist Thema in allen Branchen

35 Jahre für accente

– Ein Rückblick

Geschäftsführer Holger Schuster
im Interview

On Duty

Nicolas Jäger

Work. Eat. Enjoy.

Catering für Messemacher

Von Storys, Posts und Reels

accente in den sozialen Medien
– Rückblick auf 2025

Messe Frankfurt Group

Liebe Leser*innen

Die letzten Tage des Jahres brechen an und ein aufregender, veranstaltungsreicher Herbst liegt hinter uns. Das Messege-
lände, die Kongresshäuser und die Festhalle waren in den letzten
Wochen wieder einmal pulsierende Venues und accente durfte
Gastgeber für zehntausende internationale Gäste sein.

Es macht uns stolz, zu sehen, wie unser Team dank der vielen en-
gagierten Menschen jeden Tag als Einheit für das gemeinsame
Ziel zusammenarbeitet, ein guter Gastgeber zu sein. Gerade
wenn die Auslastung und Dichte der Veranstaltungen hoch ist,
zeigt sich, wie hervorragend alle Mitarbeitenden an einem
Strang ziehen.

Wenn alle Planung aufgeht, alle Teams und Einheiten wie Zahn-
räder ineinander greifen und jede Hürde gemeinsam genommen
wird, sind wir als accente-Familie wieder ein Stück mehr zusam-
mengewachsen. Mit Resilienz und Erfahrung bewältigen wir
auch fordernde Zeiten und entwickeln uns stetig.

In dieser Newspepper-Ausgabe gewähren wir einen besonderen
Einblick hinter die Kulissen: Am Beispiel der Frankfurter Buch-
messe laden wir Sie ein, die Abteilungen und deren Aufgaben in
unserem Unternehmen kennenzulernen.

Viele weitere Themen erwarten Sie in dieser Ausgabe: Unter
anderem ein kleiner Rückblick auf die Herbstmessen, ein kurzes
Portrait von Nicolas Jäger, dem accente Bereichsleiter HR
Operations, sowie ein Interview anlässlich eines besonderen
Jubiläums.

Wir wünschen Ihnen einen ruhigen Jahresausklang mit viel Zeit
für Freunde und Familie. Kommen Sie glücklich und gesund ins
neue Jahr und freuen Sie sich mit uns auf viele weitere
aufregende Jahre mit Events, Begegnungen – und accente.

Inhalt

3 Ein Großevent in Zahlen
Die geheime Zutatenliste für die
Frankfurter Buchmesse 2025

5 Events & Visionen
KI ist Thema in allen Branchen

**6 35 Jahre für accente
– Ein Rückblick**
Geschäftsführer Holger Schuster
im Interview

8 On Duty
Nicolas Jäger

Work. Eat. Enjoy.
Catering für Messemacher

9 Von Storys, Posts und Reels
accente in den sozialen Medien
– Rückblick auf 2025

10 Macht Freu(n)de
Depot 1899 zum Verschenken

Short News

**11 Zart, würzig und eine
Prise Fernost**
Thunfisch-Tataki mit gesüßter Ponzusauce



Holger Schuster und Oliver Schell, Geschäftsführung

Ein Großevent in Zahlen

Die geheime Zutatenliste für die Frankfurter Buchmesse 2025

Gute Vorbereitung ist alles

Der Tag nach der Buchmesse 2024: Das Team von *accente* saß bereits wieder im Büro. Die letzten ereignisreichen Tage noch frisch in den Köpfen der Beteiligten – und schon begann die Planung für das Jahr 2025. Sobald das Gastland Philippinen bekannt gegeben wurde, starteten die ersten Gespräche. Das Catering-Team ermittelte die Anforderungen der Kunden, klärte den Standbedarf ab und entwarf das Catering-Angebot. Damit alles rechtzeitig und reibungslos organisiert werden konnte, war die Zusammenarbeit mit den Partnern und der Messe essenziell. Nicht nur die Kundinnen und Kunden achteten auf die Details, sondern auch das gesamte *accente* Team. Ein Jahr Vorbereitung und Planung für die vielen Bausteine, die in eine perfekt organisierte Buchmesse 2025 münden sollten.

Topseller – Der Run auf Brötchen und Sandwiches

Die Zahlen sprechen für sich: Während der Buchmesse 2025 wurden weit über 10.000 belegte Brötchen und Sandwiches verkauft. Besonders beliebt waren die vegetarischen und veganen Varianten. Täglich frisch belegt in der Dependence auf dem Messegelände und geliefert in die Cafés, Shops, an die Snackstände und auch als Standcatering. Die Logistik stellte sicher, dass die Produkte in kürzester Zeit zuverlässig an die richtige Stelle kamen – ein Kunststück, das das Team jeden Tag geübt meisterte.

Gastland-Restaurant – Ein kulinarisches Erlebnis

Im Restaurant Patio war es während der Messe nicht nur das Essen, das ins Auge stach, sondern auch das Konzept. Als Ehren-gast der Buchmesse sollten die Philippinen hier kulinarisch präsentiert werden. Die vielfältige Küche des pazifischen Inselstaates vereint Einflüsse aus Mittelamerika, Japan und Indien. In enger Zusammenarbeit mit den Köchinnen und Köchen des Gastlandes entstand ein Menü, das die Gäste begeisterte.

Mehr als 3.000 Portionen Hauptgerichte, 1.000 Vorspeisen und 2.000 Desserts wurden serviert – und jedes Gericht spiegelte die Kultur und Tradition der Philippinen wider. Für das *accente*-Team war die Arbeit mit den philippinischen Köchinnen und Köchen ein bereicherndes Erlebnis. Spannend für den Bereich Einkauf war unter anderem die Beschaffung spezieller Zutaten wie Bananensauce oder 100 Liter eines speziellen Kokoswassers.

Die Vielfalt der Food Trucks – Ein Festival für den Gaumen

accente steht für Vielfalt. Das Angebot in den Gastronomieeinheiten umfasste neben philippinischen Speisen weitere kulinarische Köstlichkeiten. So auch in den 29 Foodtrucks. Diese standen auf dem Außengelände der Buchmesse und boten eine riesige Auswahl an internationalen Gerichten: von asiatischen Gerichten über argentinische Grillspezialitäten bis hin zu veganen Falafel-Burgern. Fast 50 % der angebotenen Speisen waren vegetarisch oder vegan, was den immer stärker werdenden Trend zu pflanzlicher Ernährung widerspiegelte. Auch die Gäste haben den Geschmack der Vielfalt erkannt – die Nachfrage nach diesen besonderen Essensständen war enorm.



Kultur, Tradition und Kulinarik: Das Gastland Philippinen zeigte viele Facetten



Zwei Eye-Catcher: Der Messeturm und der „Beast“-Food-Truck

FORTSETZUNG

Über 7.000 Hauptgerichte – Hochbetrieb in den Messe-Restaurants

In den acht zur Buchmesse geöffneten Restaurants wurden über 7.000 Hauptgerichte serviert. Diese wurden in der Hauptküche der Dependance vorbereitet. Das Team aus knapp 100 Mitarbeitenden, bestehend aus Köchinnen und Köchen, Aushilfen und Kassenkräften arbeitete unermüdlich, um für jede Messebesucherin und jeden Messebesucher das perfekte Essen zu bieten. Vom schnellen Snack bis hin zum À-la-carte-Service im Restaurant Trilogie war alles dabei.

Die Logistik – 70 Menschen, die alles bewegen

Die Logistikabteilung hatte während der Messezeit alle Hände voll zu tun. Rund 70 Mitarbeitende waren im Einsatz, um sicherzustellen, dass jede Lieferung pünktlich und in einwandfreiem Zustand an ihren Bestimmungsort kam. Jeden Tag wurden Tausende von Mahlzeiten, Getränken und Snacks in den Hallen und auf dem Freigelände verteilt. Vom schnellen Nachschub für die Stände bis hin zu Caterings für besondere Veranstaltungen – alles musste akkurat geplant und umgesetzt werden. Flexibilität war entscheidend, denn unvorhergesehene Änderungen mussten prompt und ohne Verzögerung berücksichtigt werden.

Ein hartes Stück Arbeit – Hardware und Equipment

Jeder Teller, jede Gabel und jeder Stuhl sollte am Stand, im Konferenzraum oder Restaurant punktgenau verfügbar sein. Während der Buchmesse wurden täglich rund 2.200 Kleidungsstücke gewaschen und gebügelt, denn die Hostessen, Hosts und das Servicepersonal von accente benötigten während der Messe saubere Kleidung. Bis zu 60 Mitarbeitende des Bereichs Hauswirtschaft bewegten und spülten über eine Million Geschirr- und Besteckteile. Ebenso viele Personen kümmerten sich um die Bereiche Mobiliar, Equipment und Shops. Sie richteten Konferenzräume ein, stellten Gastro-Equipment, versorgten die Messebesucher*innen in Supermärkten und betrieben zusätzlich den Fairshop.

Ein Jahr Planung für eine Woche Buchmesse, in der im Dauerbetrieb gespült, gewaschen, auf- und abgebaut wurde.

Alles muss laufen – Die Technik ist entscheidend

Nichts geht ohne Technik: Maschinen und Gebäudetechnik müssen sicher sein und funktionieren, eventuelle Ausfälle müssen ad hoc behoben werden. Dafür ist ein Team von Technikern stets in Bereitschaft und sorgt umgehend für die Reparatur von Logistikfahrzeugen, Großküchengeräten oder Zapfanlagen. Dies geschieht während der Messe besonders rasch und unauffällig, um den Messebetrieb nicht zu stören.

Damit zehntausende Zahlungen per Kreditkarte zügig und sicher abgewickelt werden können, stattet das IT-Team von accente die Shops, Stände und Restaurants mit 180 Kreditkartenterminals aus. Soft- und Hardware, die WLAN- oder Mobilfunkverbindung, die Kopplung an das Kassensystem, permanente Updates – ein komplexes System, das permanente Wartung und schnelle Reaktion bei Problemen erfordert.

Die Power hinter allem: Menschen

Nur durch den Einsatz von engagierten Mitarbeitenden in allen Abteilungen ist ein Großevent wie die Buchmesse zu stemmen. Die Planungsarbeit der Abteilung HRO (Human Resources Operations) beginnt bereits Monate im Voraus, sobald die Bedarfe der einzelnen Bereiche feststehen. Zunächst werden Festangestellte eingeplant, während für große oder spezielle Veranstaltungen weiteres Personal frühzeitig geblockt wird. Etwa drei Wochen vor der Messe wird die Planung finalisiert und anschließend beginnen die Schulungen.

Im Vorfeld der Buchmesse und der unmittelbar zuvor stattfindenden CPHI wurden zusätzlich rund 120 Hostessen bzw. Hosts neu eingestellt. Insgesamt wurden über 1.000 Aushilfen von HRO koordiniert: Fast 300 Hosts/Hostessen, über 400 Gastronomiekräfte, etwa 100 Köchinnen/Köche, knapp 200 Standposten sowie über 50 Garderobenkräfte.

Ein Großereignis wie die Frankfurter Buchmesse erfordert von allen Abteilungen des Catering-Spezialisten accente Höchstleistungen, die eng verzahnt sein müssen. Mitarbeitende, Technik, Ware, Equipment und Logistik bilden eine Einheit. Selbst langjährige Messeprofis schauen immer wieder mit Respekt auf das eingespielte Miteinander dieses Teams.



Ein Klassiker und Topseller: Die Currywurst

Zahlen, die auf der Zunge zergehen

1	Buchmesse
5	Tage
4.000	Aussteller
238.000	Besucher*innen

accente Personal auf der Buchmesse:

320	festangestellte Mitarbeitende
1.085	temporäre Mitarbeitende

Hardware, Equipment und Technik:

1.000.000	Teile Geschirr im Umlauf
63.000	Kreditkartenzahlungen
11.000	Dienstkleidungsstücke gewaschen
ca. 1.000	Möbel und Großgeräte vermietet
½ Tonne	Münzgeld „verbraucht“
180	Kreditkartenterminals in Betrieb

Kulinarische Rankings

Top Five Speisen:

1. Platz	Belegte Brötchen und Sandwiches
2. Platz	Hauptgerichte in Restaurants
3. Platz	Würste und Hot Dogs
4. Platz	Pommes Frites
5. Platz	Salate und Bowls

Top Five Getränke:

1. Platz	Kaffeegetränke
2. Platz	Mineralwasser
3. Platz	Softgetränke und Saft
4. Platz	Tee
5. Platz	Bier



Beliebte Anlaufstelle: Der accente Airstreamer

Events & Visionen

KI ist Thema in allen Branchen

Im Herbst war eine Vielzahl bedeutender Veranstaltungen in Frankfurt zu Gast, die in dieser Dichte besondere Anforderungen an accente stellte. Allein in der Festhalle fanden im November mehr als 20 Shows bzw. Konzerte statt, darunter Acts wie One Republic, Let's Dance oder Nina Chuba. Hinzu kamen Kongresse und Messen.

„Sibos“ zog über 12.500 Teilnehmende aus der Finanzwelt an und stellte zentrale Zukunftsthemen in den Mittelpunkt. Expert*innen diskutierten dabei Entwicklungen in digitalen Zahlungssystemen, Cybersicherheit und regulatorischen Anpassungen.

Kulinarisch wurde die Veranstaltung von einem umfangreichen Angebot begleitet: Im Restaurant entstanden täglich rund 800 Drei-Gänge-Menüs. Die Food Hall fungierte als zentraler Treffpunkt und bot eine Auswahl an asiatischen Spezialitäten, Gerichten aus dem Nahen Osten und Indien. Zusätzlich standen täglich 400 Lunchtüten bereit. Als alleiniger Caterer übernahm accente sämtliche gastronomischen Aufgaben – von der allgemeinen Versorgung bis hin zu exklusiven Stand-, Konferenz- und Loungeservices sowie vielseitigen Coffee-Caterings.

Die Frankfurter Buchmesse präsentierte neue Trends der Branche. Im Mittelpunkt standen auch hier digitale Formate sowie der Einfluss von Künstlicher Intelligenz auf Publishing-Prozesse. Die Philippinen traten als Ehrengast auf und stellten den 238.000 Besucher*innen ihre Kultur und Literatur vor.

Zur CPHI, dem globalen Pharma-Event mit über 2.400 Ausstellern, kamen Ende Oktober über 62.000 Teilnehmende. Die Formnext als zentrale Plattform für Additive Fertigung und 3D-Druck lockte anschließend über 38.000 Expert*innen nach Frankfurt und brach damit erneut den Besucherrekord. Mit zahlreichen Neuheiten präsentierte die Messe Lösungen, optimierte Prozesse und neue Geschäftsmodelle.

Während die Messen und Kongresse ihre Rolle als Plattformen für globalen Dialog und Innovation unterstrichen und sich die Festhalle als Event-Location für die Top-Acts präsentierte, überzeugte accente als erfahrener Dienstleister und Caterer für Großevents.



Herzhafte Lollipops: Verschiedene Fingerfood-Snacks auf einer Standparty während der CPHI

35 Jahre für accente – Ein Rückblick

Geschäftsführer Holger Schuster im Interview

Wir werfen einen Blick zu Ihrem Beginn bei accente.

Wie haben Sie accente zu Ihrer Anfangszeit erlebt?

Als ich im Oktober 1990 anfang, war die Umfirmierung von FMG (Frankfurter Messegaststätten) zu accente bereits vollzogen. Das Unternehmen befand sich in einer Phase des Umbruchs: von einer Gesellschaft der Henninger Bräu hin zu einer 100%igen Tochter der Messe Frankfurt – ein weiter und spannender Weg. Die Herausforderungen waren vielfältig. Das tägliche Geschäft war geprägt von der Unberechenbarkeit der Anforderungen: Jeder Kunde, jede Veranstaltung, jede Messe brachte eigene Ideen, Vorstellungen und Erwartungen mit sich. Diese Vielfalt ist bis heute eine zentrale Aufgabe für alle Kolleginnen und Kollegen. Gleichzeitig liegt genau darin der besondere Reiz unserer Arbeit: Sie bleibt nie vollständig planbar – und dadurch immer spannend.

Welche Innovationen oder Veränderungen haben den Arbeitsalltag aus Ihrer Sicht am meisten geprägt?

Die allgemeine technische Entwicklung spielte damals noch eine untergeordnete Rolle. Handys gab es nicht, Computerunterstützung war kaum vorhanden, und Faxgeräte galten als Inbegriff modernster Technik. Die Küchenausstattung stammte größtenteils noch aus den 1970er Jahren, und selbst der Holzkohlegrill im Freigelände gehörte selbstverständlich zum Alltag – all das ist heute Geschichte. Inzwischen arbeiten rund 320 festangestellte Mitarbeitende bei uns. Wir betreiben mehr als 20 Restaurants, über 60 Cafés, 8 Kaufläden sowie zahlreiche Produktions-, Pantry- und Lagerflächen.

Welche Anekdote aus dem Arbeitsalltag bringt Sie noch heute zum Schmunzeln?

Damals war die Situation alles andere als lustig – doch aus heutiger Sicht wirkt sie fast komisch. Bei einer Direktvertriebsveranstaltung im CMF sollte ein Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Spirulina-Algen vorgestellt werden. Geplant war, den Algenextrakt mit Sojamilch zu mischen und in den Pausen zur Verkostung anzubieten. Nach der Verkostung klagten jedoch zahlreiche Gäste über Übelkeit und Kreislaufprobleme. Einige mussten von Sanitätern betreut oder sogar ins Krankenhaus gebracht werden. Die Situation zog rasche Reaktionen nach sich: Gesundheitsamt, Feuerwehr, Gewerbeaufsicht und Presse waren umgehend vor Ort – zunächst wurde sogar ein größerer Katastrophenfall vermutet. Die Küchen wurden versiegelt, und eine umfassende Ursachenermittlung begann.

Am Ende stellte sich heraus, dass die Beschwerden überwiegend auf eine allergische Reaktion durch die Sojamilch zurückzuführen waren – die Algen selbst waren völlig unbedenklich. Rückblickend wirkt das Geschehen fast amüsant, doch damals war es eine ausgesprochen ernste Angelegenheit.



Holger Schuster

Wie würden Sie die Unternehmenskultur heute beschreiben, und wie hat sie sich über die Jahre entwickelt?

Unsere Unternehmenskultur ist heute deutlich professioneller, systematischer und prozessorientierter als noch vor einigen Jahren. Durch die Nähe zur Messe Frankfurt haben sich viele Anforderungen verändert und die Erwartungen neu definiert. Dank dieser positiven Entwicklung hat sich unser Fokus von einer improvisationsgetriebenen, „à la minute“-Denkweise hin zu einer organisierten, strategisch geplanten Arbeitsweise verschoben. Entscheidungen erfolgen nicht mehr überwiegend auf Zuruf, sondern idealerweise über klare Abstimmungsprozesse. Aus einer Brauereitochter mit Fokus auf Bierverkauf ist im Laufe der Zeit ein Veranstaltungscaterer geworden, der Großevents mit Zehntausenden Teilnehmenden termingerecht und zuverlässig stemmen kann.

Welche Entwicklung oder Veränderung im Unternehmen hätten Sie sich damals niemals vorstellen können?

Eine Entwicklung, die ich mir damals kaum vorstellen konnte, war die Zusammenführung von Produktion, Hauswirtschaft, Logistik und Verwaltung in einem zentralen Gebäude. Schon in den 90er Jahren war dieses Thema präsent, und die Idee, dies auf dem Messege-

lände an einem zentralen Ort zu realisieren, schien lange Zeit nicht vorstellbar. Der große Schritt, der mit dem Einzug in die Dependance im Jahr 2004 begann, gab uns neue Dynamik. Seitdem hat sich unsere Arbeitsweise grundlegend verändert: Prozesse sind enger verzahnt, Informationen fließen transparenter, und Entscheidungen können schneller getroffen werden. Dieser Wandel hat unsere Effizienz gesteigert, die Zusammenarbeit über Abteilungsgrenzen hinweg verbessert und die Koordination von Projekten deutlich erleichtert.

Wie haben sich das Messegelände und auch die Räumlichkeiten von accente in den letzten Jahren verändert?

Das Messegelände sah damals ganz anders aus. Der Messeturm war noch nicht fertig, das alte Kongresshaus existierte noch, das Forum und Halle 3 waren noch nicht umgebaut und von einer Halle 11, Halle 12 oder Kap Europa war noch nichts zu ahnen. Die gastronomische Infrastruktur wurde seitdem umfassend verändert: Viele Betriebe wurden umgebaut oder optisch aktualisiert, zahlreiche Cafés und Restaurants neu geschaffen. Der Aufwand war enorm – doch der Effekt ist eindeutig: Heute verfügen wir in allen Hallen und nahezu in allen Hallenebenen über adäquate Verkaufsstellen.

Was bedeutet dieses Jubiläum für Sie persönlich?

Als ich am 1. Oktober 1990 meinen ersten Arbeitstag bei accente begann, plante ich, in etwa 2–3 Jahren Erfahrungen zu sammeln. Ich war Mitte zwanzig und voller Ideen für meine berufliche Zukunft – nach Ausbildung, Weiterbildung, Auslandsaufenthalt und Hotelfachschule. Das Messegeschäft war damals noch eine Black Box für mich, klang aber hochspannend. Nach der ersten Buchmesse, dem ATP-Tennisfinale in der Festhalle und vielen weiteren Veranstaltungen war ich begeistert von den vielfältigen Anforderungen, den Möglichkeiten, Lösungen zu suchen und zu entwickeln, Strukturen aufzubauen und Ideen umzusetzen. Das ist bis heute so geblieben. Im Lauf der Jahre hat sich vieles verändert, aber die Faszination ist erhalten geblieben.



Seit 2004 beheimatet die „Dependance“ Produktion, Hauswirtschaft, Logistik und Verwaltung



Gala in Corona-Zeiten: Im Sommer 2022 mussten alle mit anpacken

Während Ihrer Zeit bei accente haben Sie mit vielen Kolleginnen und Kollegen sicher viel gemeinsam erlebt. Gibt es Menschen, die Sie besonders in Erinnerung behalten haben?

In den Jahren gab es unzählige besondere Menschen, die mit Herzblut und Leidenschaft ihren Job gemacht haben. Ohne dieses Engagement wäre die Entwicklung der Firma sicher nicht so positiv verlaufen. Viele sind bereits in den Ruhestand getreten oder leider auch schon verstorben, bleiben mir jedoch sehr präsent im Gedächtnis. Über die lange Zeit hinweg sind so zahlreiche gute und vertrauensvolle persönliche Beziehungen entstanden, darüber freue ich mich sehr.

Was würden Sie den Mitarbeitenden anlässlich des Jubiläums gerne mit auf den Weg geben?

In den letzten 35 Jahren hat accente viele Höhen und Tiefen erlebt. Nach der anspruchsvollen und sehr schwierigen Corona-Phase sind wir wieder auf einem guten Weg. Mit Respekt, verantwortungsvoller Arbeit, Engagement und Motivation werden wir auch künftig Großes erreichen – davon bin ich fest überzeugt. Scheuen wir uns nicht vor Veränderung: mutig und selbstbewusst die Aufgaben anpacken, dann werden wir auch in Zukunft eine wichtige Rolle im Konzern einnehmen.

On Duty

Nicolas Jäger



Nicolas Jäger ist seit 2021 Bereichsleiter HR Operations. Der gebürtige Hesse ist im Untertaunus aufgewachsen und hat 2007 in Frankfurt seine Heimat gefunden.

An der Messe tätig ist der 43-jährige bereits seit rund 20 Jahren. 2010 wechselte er zunächst als Aushilfe und bald danach in Festanstellung zu accente. Sein Verantwortungsbereich weitete sich von der Einsatzplanung der Hosts und Hostessen auf Garderobenkräfte und Standposten, später mit der Abteilung Personaleinsatz und -beschaffung auf den gesamten operativen Personalbereich aus, was insbesondere die gastronomischen Mitarbeitenden beinhaltet.

Ein herzliches und wertschätzendes Miteinander ist ihm besonders wichtig: „Das Personal ist das Herz jedes Unternehmens. Unser Geschäft basiert zu einem großen Teil auf dem umfangreichen Einsatz von Aushilfen. Es ist deshalb einer unserer größten Erfolgsfaktoren, dass diese Menschen verlässlich zu uns kommen. Mir persönlich geht es aber um mehr: Jede*r Einzelne verdient einen herzlichen und wertschätzenden Umgang. Ich möchte, dass unsere Mitarbeitenden auch gerne bei uns arbeiten – und stolz darauf sind, ein Teil von accente zu sein.“

Für die nächste Zeit sieht er insbesondere in der Digitalisierung und Prozessoptimierung viele Chancen. „Wenn wir unsere Prozesse klar dokumentieren und digitalisieren, können wir sie gezielt weiterentwickeln. Das schafft Transparenz und Verlässlichkeit und steigert langfristig die Qualität unserer Arbeit.“

Was accente für ihn besonders macht? „accente schafft es trotz ihrer Größe, Komplexität und der vielen Bereiche immer wieder, sich neu zu erfinden. Gute Ideen finden Raum und durch die räumliche Nähe auf dem Gelände oder beim Mittagessen in den Kantinen ist gegenseitige Inspiration möglich. Das, gepaart mit einer Größe, in der sich der Einzelne nicht verliert, sondern gehört wird, macht accente zu einem starken Arbeitgeber, bei dem man ankommen kann.“

Privat findet Nicolas Jäger seinen Ausgleich in seiner neuen Rolle als Vater einer Tochter. „Ich war noch nie so glücklich!“, gibt er gerne zu. Seine freien Stunden verbringt er oft draußen, beim Spaziergang in Sachsenhausen, im Schrebergarten oder beim gemeinsamen Pferd. Neben vielen anderen Hobbys sind vor allem das Kochen und die feine Küche große Leidenschaften. „Gutes Essen und gute Gespräche mit lieben Freunden und der Familie, das ist mein perfekter Feierabend.“

Work. Eat. Enjoy.

Catering für Messemacher



Zum Oktoberfest: Bayrische Aktionstage im Intermezzo

accente ist nicht nur der führende Caterer für die Aussteller*innen und Besucher*innen der Messe Frankfurt, sondern betreibt auch zwei Kantinen für die Mitarbeitenden auf dem Messegelände: Die Cucina im Gebäude Dependance sowie das Intermezzo im Torhaus. Pro Jahr werden hier knapp 150.000 Gerichte verkauft. Besonders verkaufstark waren die Tage zwischen Dienstag und Donnerstag sowie die Auf- und Abbauphase der Messe ISH. Die Cucina steht als halb-öffentliche Kantine auch dem Personal von externen Auf- und Abbaufirmen sowie den Servicepartnern der Messe Frankfurt zur Verfügung.

Die beliebtesten Gerichte sind neben dem Klassiker Schnitzel oder Currywurst mit Pommes auch Pasta- und Curry-Variationen. Besonders gefragt sind vegane Optionen, wie der „Superfood Style“-Salat und veganer Eintopf.

Zahlreiche Aktionen bieten den Gästen kulinarische Vielfalt: Frühlings- und Sommeraktionen mit leichten Bowls und Grillspezialitäten, zum Oktoberfest bayrische Klassiker oder „Veggievania“ mit rein pflanzlichem Angebot. Highlights waren auch internationale Länderküchen, Pasta Days, Burger oder Wok Buffets.

Gäste legen immer mehr Wert auf Qualität, Frische und Transparenz – eine Herausforderung, die von den Teams der Kantinen mit langjähriger Erfahrung und regionaler Zusammenarbeit gemeistert wird.

Von Storys, Posts und Reels

accente in den sozialen Medien – Rückblick auf 2025

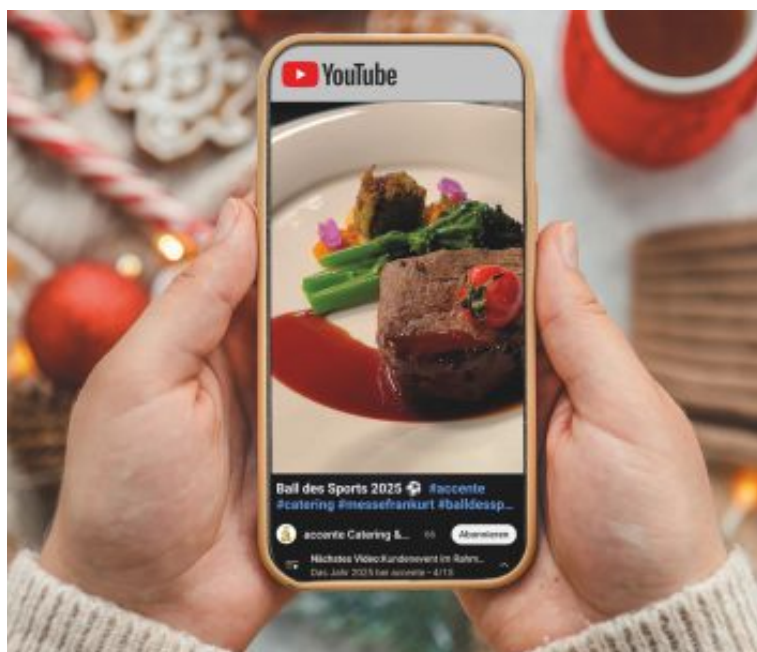
Menschen, Events und Genuss. Darum dreht es sich bei accente jeden Tag. Und jeden Tag gibt es dazu Geschichten zu erzählen. Das Marketing-Team von accente ist stetig auf dem Messegelände, in den Hallen und in der Firmenzentrale unterwegs. Die Storys rund um die vielfältigen Services des Messedienstleisters werden in Bild, Video und Text auf den Social Media-Kanälen von accente präsentiert.

Es gibt immer wieder Neues zu entdecken: Im laufenden Jahr alleine auf Instagram über 180 Posts und 30 Reels über innovative Food-Angebote, persönliche Berichte über die Menschen, die accente ausmachen oder interessante Hintergrundgeschichten. Auch auf Facebook, mit über 80 Beiträgen in diesem Jahr, finden die Follower*innen Fotostrecken und Videos über das spannende Portfolio und die beruflichen Möglichkeiten bei accente.

Dies ist nicht zuletzt ein wichtiger Aspekt der lebendigen Darstellung der unterschiedlichen Tätigkeitsfelder im Event- und Messengeschäft. Denn so dezent accente sich als Gastgeber auf der Messe im Hintergrund hält, ist es umso wichtiger, Menschen für diese Jobs zu begeistern. Ein attraktiver Social Media-Auftritt trägt so dazu bei, als zuverlässiger, interessanter Arbeitgeber wahrgenommen zu werden.

Die Höhepunkte des Jahres 2025 sind in einer YouTube-Playlist zusammengefasst und bieten einen unkomplizierten Rückblick auf spannende Messen, Events und besondere Momente. Ganz ohne Anmeldung bei einem sozialen Netzwerk lässt sich das Jahr frei und ohne Barrieren erneut erleben. Ein kurzer Blick zurück, der zeigt, wie ereignisreich 2025 war. Ein Besuch lohnt sich.

⇒ [accente Jahresrückblick auf YouTube](#)



Februar 2025

Ball des Sports

Die Frankfurter Festhalle wurde erneut eine glanzvolle Bühne für Sport, Kultur und gesellschaftliches Engagement. Mit Showeinlagen und prominenten Gästen setzte das Event ein starkes Zeichen für die Förderung des Spitzensports.

März 2025

Exklusives Event zur ISH

Kulinarische Highlights im Kap Europa: Feine Vorspeisen wie Lachs mit Preiselbeer-Meerrettichschaum eröffneten ein Menü, das nicht nur den Gaumen, sondern alle Sinne begeistert hat – für Gäste, die höchste Qualität erwarten.



Mai 2025

IMEX Frankfurt

Julian Girndt, Bereichsleiter Catering, berichtete im Interview anlässlich der Incentive- und Kongress-Messe IMEX über accente in der Rolle als Gastgeber, Green Catering und das Restaurant Depot 1899.



August 2025

Kultursommer

Mit einem Open-Air-Konzert von Sido startete auf dem Messegelände das Projekt Kultursommer. Tolle Konzerte und Festivals, natürlich mit einem passenden Angebot von accente dazu: Street Food, Softdrinks, Bier und Cocktails.



August 2025

Servicekräfteschulung

Große Schulung im Kap Europa. Rund 60 (angehende) Servicekräfte erlernten an fünf Stationen grundlegende Service-Skills: Von Bierzapfen über die Getränkeausgabe, Servieren und Abräumen bis hin zum Säubern der Kaffeemaschine.



Macht Freu(n)de

Depot 1899 zum Verschenken



Das Depot 1899 in Sachsenhausen ist das ganze Jahr über eine atmosphärische Location für Feiern und Events. Zur Weihnachtszeit gibt sich das Restaurant besonders festlich: mit saisonalen Angeboten, einladender Dekoration sowie speziellen Menüs und Buffets für kleinere und größere Weihnachtsfeiern.

Ob die Gäste mit 5, 50 oder 500 Personen kommen möchten – im Depot 1899 ist man bestens vorbereitet. Bereits im Sommer beginnt die Planung und die Kreation der Spezialitäten zum Fest. Neben Wild und Gans finden sich selbstverständlich auch fleischlose Alternativen in den umfangreichen Vorschlägen für Weihnachtsfeiern mit Familie, Freunden oder Kollegen.

Und wenn noch ein passendes Geschenk gesucht wird, hat das Depot 1899 auch etwas Geschmackvolles parat: Mit einem Geschenkgutschein unter dem Baum kann man auf jeden Fall nichts falsch machen. Denn auch im kommenden Jahr wird es wieder viele Gelegenheiten geben, dem modernen Wirtshaus einen Besuch abzustatten.

⇒ depot1899.de



SHORT NEWS

Der Veganuary kommt wieder

In den accente Kantinen ist es mittlerweile eine Institution: Der vegane Januar.

Die Gäste können sich wieder auf vier Wochen mit Fokus auf neue, pflanzliche Geschmackserlebnisse freuen. Der weltweite Aktionsmonat soll das Bewusstsein für Umwelt, Klima und Tierwohl fördern. Die zusätzlichen veganen Angebote sind montags und mittwochs in der Cucina sowie dienstags und donnerstags im Intermezzo erhältlich. Neue Rezepte, die besonders gut ankommen, nehmen die Kantinen auch außerhalb des Veganuary immer wieder gerne ins Angebot auf.



SHORT NEWS

Auf einem guten Weg – Erreichung der Umweltziele erfolgreich geprüft

accente hat gemeinsam mit der Messe Frankfurt das externe EMAS-Audit auch 2025 erfolgreich abgeschlossen. Seit der Einführung des Umweltmanagementsystems EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) im Jahr 2023 prüft ein unabhängiger Umweltgutachter jährlich die Fortschritte und die in der Umwelterklärung enthaltenen Kennzahlen. Diese Rezertifizierung erfolgt alle drei Jahre.

Im November 2025 führte ein Auditor und Umweltgutachter Gespräche mit mehreren Fachabteilungen und bewertete die Fortschritte auf dem Weg zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele.



Der externen Prüfung gingen elf intensive Monate der Datenaufbereitung und der Erstellung der Umwelterklärung voraus. Bereits im September fand die interne Umweltbetriebsprüfung statt. Im Rahmen von EMAS arbeiten alle Abteilungen fortlaufend an der Umsetzung der Umweltziele.

Zart, würzig und eine Prise Fernost

Thunfisch-Tataki mit gesüßter Ponzusauce

Zubereitung

1. Den Ahornsirup mit dem Limettensaft verrühren. Anschließend nach und nach Mirin und Sojasauce dazu rühren.
2. Den Thunfisch auf jeder Seite für 15 min bei Zimmertemperatur in der Sauce marinieren. Anschließend in der Marinade für ebenfalls 15 min. im Kühlschrank kühlen. Thunfisch aus der Sauce nehmen und etwas trocken tupfen. 3-4 Esslöffel der Sauce zum Anrichten aufbewahren.
3. Den Bacon sehr kross in der Pfanne anbraten und trockentupfen. Den Bacon in kleine Stücke zerbrechen. Die Erdnüsse grob zerkleinern.
4. Für die Mayonnaise Eigelb mit Reisessig, Zitronensaft, Senf, Zucker und Dashipulver verrühren. Das Öl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einrühren, sodass eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Japanische Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen.
5. Den marinierten Thunfisch in einer sehr heißen Pfanne mit Öl sehr scharf von allen Seiten anbraten. Es sollte beim Aufschneiden nur ein kleiner dünner grauer Rand zu sehen sein. Den gebratenen Thunfisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten.
6. Drei kleine Tupfer Mayonnaise mit dem Spritzbeutel auf den Teller geben und darauf als Dekoration den Wasabi-Sesam und Kresse Mix anrichten. Den Thunfisch neben die Mayonnaise platzieren und mit dem krossen Bacon und gehackten Erdnüssen verfeinern.

Guten Appetit.



Eric Popp, Souschef

ist bei accente seit September 2025 als Souschef für die Kalte Küche in der Produktion verantwortlich. Der Liebhaber der japanischen Küche entspannt nach getaner Arbeit gerne in seinem Schrebergarten, den er von seinen Eltern übernommen hat.

Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g Thunfischfilet in Sushi-Qualität
- 2 Scheiben Bacon
- 1 EL gesalzene Erdnüsse
- Wasabi Sesam
- Kresse-Mix (alternativ Wildkräutersalat)

Gesüßte Ponzusauce

- 50 ml Mirin
- 100 ml Sojasauce
- 2 TL Ahornsirup
- 50 ml Limettensaft

Japanische Mayonnaise

- 1 EL milder japanischer Reisessig
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Senf, scharfer
- ½ TL Salz
- 1 ½ TL Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Messerspitze Dashipulver
- 1 Eigelb
- 120 ml neutrales Öl

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/T. Goger
S. 2: accente/M. Jacquemin
S. 3: I.u. Frankfurter Buchmesse/M. Jacquemin
r.u. accente/T. Goger
S. 4: accente/T. Goger
S. 5: I.u. accente/T. Goger
r.u. accente/S. Thich
S. 6: accente/D. Ihrke
S. 7: I.u. accente/Archiv
r.o. accente/D. Ihrke
S. 8: I.o. Studioline Skyline Plaza
r.o. accente/E. Golos
S. 9: I.u. Shutterstock/accente YouTube-Kanal
r. accente Instagram-Kanal
S. 10: I.o. accente/T. Goger
r.m. accente/I.-T. Schrepfer
r.u. Messe Frankfurt/J.-L. Valentin
S. 11: accente/A. Schneider

www.accente.com

