

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWSpepper

Juni 2026

Fit für die Zukunft
Ausbildung bei accente

Frische pur aus der Region
Eine Entdeckungsreise bei Lindnerfood

Hinter den Kulissen
Unter Hochdruck in der Festhalle

In diesem Newspepper erwartet Sie ...

04 Frische pur aus der Region

Eine Entdeckungsreise bei
Lindnerfood

08 Seitenweise Updates

Schöner lesen. Smarter arbeiten.

12 Vielfältige Event-Location mit Charakter

Depot 1899 in Sachsenhausen

14 Weinberge, Visionen und Genuss

Eine Winzerin geht ihren Weg

17 Hinter den Kulissen

Unter Hochdruck in der Festhalle

18 Globaler Austausch mit positivem Ausblick

Die Frankfurter Frühlingsmessen

09 On Duty

Christopher Günther

10 Tagliatelle Provenzalische Art

Ein köstliches Gericht – Raffiniert
einfach mit edlem Kalbsrücken

15 Café Box wird zum Designobjekt

Blumentraum zur Ambiente 2026

16 Fit für die Zukunft

Ausbildung bei accente

19 Durchgeklickt

Social Media-Rückblick

Liebe Leser*innen

Mit dieser Ausgabe des Newspepper in einem neuen Look möchten wir wieder Einblicke in einige der vielen unterschiedlichen Bereiche von accente geben – in Themen, Projekte und vor allem die Menschen vorstellen, die unseren Arbeitsalltag prägen.

Die Beiträge zeigen, wie vielfältig unser Unternehmen aufgestellt ist und wie viel Organisation, Flexibilität und Zusammenarbeit hinter vielen Abläufen stehen, die für Gäste oft ganz selbstverständlich wirken.

Mit Christopher Günter stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten einen langjährigen Bereichsleiter näher vor. Angelina Schmücker, eine ambitionierte junge Winzerin, teilt mit uns ihre Vision von Genuss.

Es erwarten Sie Rückblicke und Ausblicke auf erfolgreiche und vielfältige Veranstaltungen auf dem Messegelände sowie im Depot 1899 in

Sachsenhausen. Wir werfen einen Blick hinter die Kulissen von Großveranstaltungen und erhalten Einblicke in die Arbeit unseres Umbau-teams AVS, das die Festhalle für jedes Event in einem völlig neuen Set-up erscheinen lässt.

Besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen den Bericht zum Besuch unserer Auszubildenden bei Lindnerfood. Die Exkursion bot spannende Einblicke in den Frischegroßhandel und machte zugleich sichtbar, wie wichtig verlässliche Partnerschaften, Qualität und Regionalität für unsere tägliche Arbeit sind.

Ein herzliches Dankeschön an alle Kolleginnen und Kollegen, die mit ihrem Einsatz jeden Tag zum Gelingen beitragen und auch diese Ausgabe mit Leben füllen.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen
Holger Schuster und Oliver Schell



Frische pur aus der Region

Eine Entdeckungsreise bei Lindnerfood in Frankfurt Nieder-Eschbach

Das Gute kommt von nebenan

Das Frankfurter Familienunternehmen Lindnerfood beliefert seit über 40 Jahren Caterer, die Hotellerie, Gastronomie und den Facheinzelhandel mit frischen Lebensmitteln und Spezialitäten aus aller Welt. Lindnerfood zählt zu den größten Akteuren im Frankfurter Frischezentrum und verfügt über 2.800 m² Lager-, Verkaufs- und Kommissionierungsflächen mit durchgängiger Kühlkette. Zum Sortiment gehören unter anderem Obst und Gemüse, Kräuter, Molkereiprodukte, und Feinkost. Besonders hervorzuheben ist die große Vielfalt an regionalen und internationalen Produkten sowie das starke Engagement für Qualität und Frische.

Empfang im Frischezentrum Frankfurt

Die Auszubildenden von accente erhielten am 17. März 2026 einen exklusiven Blick hinter die Kulissen eines der bedeutendsten Frischegroßhändler im Rhein-Main-Gebiet. Organisiert und begleitet wurde der Ausflug durch das HR-Team. Das Marketing-Team, inklusive einer Praktikantin, dokumentierte den Tag.

Nach der Ankunft wurde die Gruppe herzlich von Geschäftsführer Stefan Lindner begrüßt. Anschließend begann die Führung durch die beeindruckenden Hallen des Frischezentrums Frankfurt – einem Ort, an dem Nacht für Nacht

die Versorgung der Region mit frischen Lebensmitteln organisiert wird.

Bereits beim Betreten der Halle wurde deutlich, wie professionell die Abläufe organisiert sind: Temperaturen zwischen 15 und 18 Grad sorgen für optimale Lagerbedingungen – beinahe wie in einem riesigen Kühlhaus. Zwischen den langen Händlergängen stapelten sich Kisten



Mitarbeitende von accente mit Stefan Lindner nach dem genussreichen Besuch

voller Obst und Gemüse aus aller Welt: Artischocken, Ingwer, Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Zucchini, Zitronen, Trauben oder Passionsfrüchte – in Mengen, die selbst erfahrene Küchenprofis beeindruckten.

Während der Führung legte Stefan Lindner immer wieder Stopps ein, um den Auszubildenden praxisnah Wissen rund um Handel, Warenkunde und Marktmechanismen zu vermitteln. Besonders anschaulich erklärte er das Prinzip von Angebot und Nachfrage und wie daraus täglich neue Preise entstehen.



Auch der außergewöhnliche Tagesablauf im Frischehandel sorgte für großes Interesse: Der Handel beginnt bereits nachts um 0:00 Uhr, wenn frische Ware angeliefert, sortiert und verkauft wird. Diese nächtlichen Abläufe sind essenziell, damit Gastronomie, Catering und Handel morgens bereits mit frischer Ware beliefert werden können.

Ein Highlight: exotische Früchte

Ein besonderes Erlebnis war das gemeinsame Probieren verschiedener Sprossen und Kräuter. Die Auszubildenden durften erraten, um welche Sorten es sich handelte – eine spielerische und zugleich lehrreiche Erfahrung.

Das absolute Highlight folgte jedoch wenig später: die Verkostung exotischer Früchte. Sternfrucht, Drachenfrucht, Schlangenfrucht, Passionsfrucht, Kumquat, Mini-Kiwi, Maracuja und Papaya sorgten für Begeisterung und viele überraschte Gesichter.

Neben den Frischiehallen besichtigte die Gruppe außerdem verschiedene Kühlhäuser. Dort werden Bio-Produkte separat gelagert, ebenso Fleisch, Fisch sowie zahlreiche weitere Gastronomieprodukte wie Ketchup, Soßen, geschnittenes Gemüse, Milchprodukte und Joghurt.



Farbenfroh: Drachenfrüchte und Ringelbete

Austausch in familiärer Atmosphäre

Zum Abschluss der Führung wartete eine kleine Stärkung auf die Gruppe: Tee und Kaffee sorgten nach den kühlen Lagerhallen für angenehme Wärme. Belegte Brötchen und

Kekse waren eine willkommene Stärkung.

Die Pause bot Gelegenheit zum Austausch in entspannter Atmosphäre und die anschließende Fragerunde wurde von den Auszubildenden intensiv genutzt. Themen wie Einkauf, Qualitätssicherung, Lieferketten und Arbeitsalltag im Frischehandel standen dabei im Mittelpunkt.

Die Mitarbeitenden von accente trafen sich nach Abschluss der Führung noch einmal in der Dependance und ließen das Erlebte Revue passieren. Der Besuch bei

Lindnerfood bot nicht nur spannende Einblicke in die Welt des Frischegroßhandels, sondern

Der Besuch bot wertvolle Einblicke in den Lebensmittelgroßhandel und ermöglichte praxisorientiertes Lernen bei einem regionalen Partnerunternehmen.

Die Exkursion stärkte zusätzlich das Verständnis für die übergreifende Zusammenarbeit entlang der gastronomischen Versorgungskette.

Nana Ibrahim,
HR-Managerin



vermittelte auch ein tiefes Verständnis dafür, wie viel Organisation, Fachwissen und Leidenschaft hinter der täglichen Versorgung von Gastronomie und Catering steckt.

accente und Lindnerfood – gemeinsam für Genuss und Frische

Die Zusammenarbeit von Lindnerfood und accente basiert auf dem hohen Anspruch an Qualität, zuverlässige Logistik und auf gemeinsamen Werten. Beide Firmen verbinden Tradition mit nachhaltigem Handeln und stellen den Menschen in den Mittelpunkt. Familienfreundlichkeit, Fairness und Verlässlichkeit prägen sie – mit dem Ziel, verantwortungsvollen Genuss zu schaffen.

Im laufenden Jahr bezog accente in der Frühlingssaison bisher 690 kg Spargel und 380 kg Erdbeeren von Lindnerfood. Im Jahr 2025 waren es unter anderem 288 kg Kräuter für die Frankfurter Grüne Sauce und fast 21.500 kg Tomaten der verschiedensten Sorten. Dabei ist Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein ebenso selbstverständlich wie der Anspruch,

den Gästen stets frische und hochwertige Produkte anzubieten.

Die Partnerschaft zwischen beiden Unternehmen zeigt, wie wichtig vertrauensvolle Lieferantenbeziehungen sind. accente bezieht seit fast 20 Jahren Produkte von Lindnerfood und setzt bewusst auf Qualität, Regionalität und Frische.



Frisches Obst und Gemüse so weit das Auge reicht

Beim Besuch der Mitarbeitenden wurde deutlich, dass diese gemeinsamen Werte nicht nur auf dem Papier bestehen, sondern im täglichen Handeln spürbar gelebt werden – sei es im offenen Austausch, im respektvollen Miteinander oder in der Begeisterung für hochwertige Lebensmittel und nachhaltige Gastronomie.



Mehr Einblicke auf Instagram

Seitenweise Updates

Schöner lesen. Smarter arbeiten.

Ein neuer Look für den Newspepper

Seit der Erstausgabe im Mai 2012 hat sich der Newspepper kontinuierlich weiterentwickelt. Das bislang letzte große Design-Update erfolgte im Zuge des accente Markenrelaunchs im Jahr



Newspepper-Titel von 2012 bis heute

2018. Nun erscheint das Magazin mit dieser Ausgabe in einem vollständig überarbeiteten, zeitgemäßen Erscheinungsbild.

Ausgangspunkt für die Neugestaltung war die veränderte Mediennutzung: Der Newspepper wird heute überwiegend auf digitalen Endgeräten gelesen. Das neue Design setzt auf eine klar strukturierte Gestaltung mit optimierter Typografie, großzügigeren Bildflächen und bewusst kürzeren Textstrecken pro Seite. Durch eine erhöhte Seitenzahl ist künftig mehr Raum für neue, spannende Rubriken und ausführliche Hintergrundinformationen.

Ergänzt wird das neue Konzept durch ein handlicheres Print-Format, das den Lesekomfort zusätzlich verbessert.

Der Newspepper verbindet in seinem neuen Auftritt moderne Lesbarkeit mit mehr Tiefe.

Digitalisierung beim Wareneingang

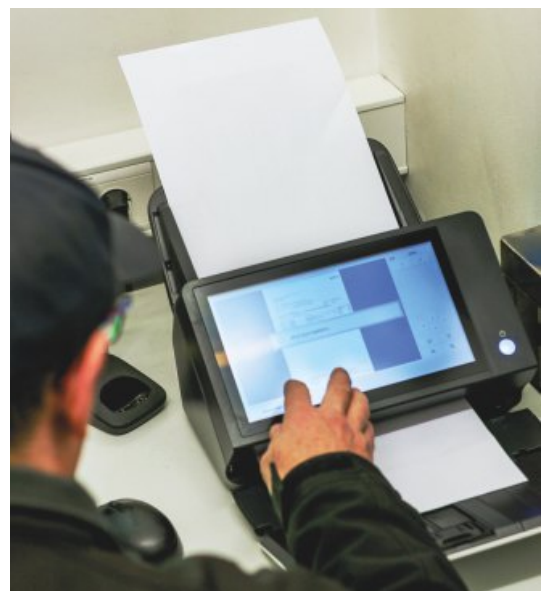
Täglich treffen in der Zentralen Warenannahme von accente bis zu 50 Lieferungen ein. Während Messen steigt die Zahl auf bis zu 90 Lieferungen pro Tag. Seit September 2025 werden die

Lieferscheine bei der Eingangskontrolle eingescannt und in das Warenwirtschaftssystem WARIS übertragen. Dort erfolgt der Abgleich zwischen Lieferung und Bestellung sowie die Aktualisierung des Warenbestandes.

Einkauf, Logistik und Warenannahme profitieren von schnellerer Abwicklung und übersichtlicher Prü-

fung aller Vorgänge, die nun vollständig papierlos ablaufen.

accente ist bestrebt, die Möglichkeiten der Digitalisierung auszuschöpfen und den Papierbedarf weiter zu reduzieren.



On Duty

Christopher Günther

Christopher Günther ist seit dem 1. September 2009 Teil von accente und bringt inzwischen mehr als 15 Jahre Erfahrung in das Unternehmen ein. Seine Laufbahn begann in der Bankkettabteilung, wo er als Abteilungsleiter Operations tätig war. Knapp zwei Jahre später wechselte er als Bereichsleiter in die Abteilung Café & Bistro, die er bis heute mit großem Engagement verantwortet. Neben den zahlreichen Cafébars in den Messehallen und den vielfältigen Snackangeboten und Food Trucks auf dem Freigelände ist er ebenso für die Gastronomie in der Festhalle zuständig.

International erfahren – in Hessen zu Hause

Geboren und aufgewachsen in Südafrika, lebt der 62-Jährige heute seit über 30 Jahren in Deutschland, das längst seine Wahlheimat ist.

Vor seiner Zeit bei accente absolvierte Christopher Günther verschiedene Ausbildungen und sammelte umfangreiche Erfahrungen in der internationalen Gastronomie in Restaurants und Hotels im In- und Ausland.



Bei accente schätze ich besonders die Freiheit, eigene Ideen einzubringen, Verantwortung zu übernehmen und aktiv mitzugestalten – genau dieser Gestaltungsspielraum macht die Arbeit für mich so besonders.

Christopher Günther

Besonders wichtig ist ihm die Zusammenarbeit innerhalb seines Teams. Rund drei Viertel seines heutigen Teams gehört bereits seit mehr als 15 Jahren zum Bereich. Dies schafft Vertrauen, Verlässlichkeit und eingespielte Abläufe. Gleichzeitig hebt Christopher Günther hervor, wie gut sich neue Kolleginnen und Kollegen integrieren und schnell Teil des Teams

werden. Für ihn steht fest: Jede*r Einzelne leistet einen wichtigen Beitrag, damit die tägliche Arbeit erfolgreich bewältigt wird.

Optimieren und weiterentwickeln

Die größte Herausforderung sieht er im anspruchsvollen und vielseitigen Arbeitsalltag.

Prozesse kontinuierlich zu verbessern und bestehende Abläufe weiterzuentwickeln, gehört dabei zu den zentralen Aufgaben in seinem Bereich.

Neben dem Beruf findet der Wahlhesse Ausgleich in der Beschäftigung mit seinen Tieren, die ihm Ruhe und Entspannung geben. Für lebhaftere und schöne Momente sorgen seine Enkelkinder, mit denen er seine Freizeit gerne verbringt.

”

Tagliatelle Provenzalische Art

Ein köstliches Gericht, mit edlem Kalbsrücken raffiniert einfach zubereitet



Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Öl etwas anrösten, bis sie leicht braun sind.
2. Einen Topf mit Wasser und etwas Salz für die Nudeln aufstellen und zum Kochen bringen.
3. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, den Kalbsrücken in Streifen schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken, Champignons abbürsten und in Scheiben schneiden, die Kirschtomaten waschen und vierteln.
4. Die Nudeln in das kochende Wasser geben und nach Packungsanweisung zubereiten.
5. Währenddessen das Fleisch in Pflanzenöl scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen.
6. Dann Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und leicht anbraten, bis sich der Bratensatz gelöst hat. Anschließend die Champignons dazu geben und kurz mit anbraten.
7. Mit Weißwein ablöschen. Den Schmand dazugeben und kurz aufkochen lassen.
8. Kirschtomaten, Kapern und Kalbsstreifen dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.
9. Dann die Tagliatelle dazu geben und gut vermischen, nochmals abschmecken.
10. Auf einem Teller anrichten und mit Pinienkernen und Frühlingszwiebeln bestreuen. Nach Belieben mit Sprossen, Basilikum und/oder Petersilie garnieren.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.

Ihr Michael Gennrich

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Tagliatelle
- 200 g Champignons
- 300 g Kalbsrücken
- 75 g Kirschtomaten
- 50 g Kapern
- 50 g Pinienkerne
- 2 Becher Schmand à 200 g
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 kleine Zwiebeln
- Pflanzenöl
- Kräuter der Provence
- Weißwein nach Geschmack
- Salz und Pfeffer

Zum Anrichten nach Belieben

- Frühlingszwiebeln
- Sprossen
- Kräuter

Michael Gennrich, Chef de Partie

Der geborene Mannheimer ist seit 2012 Chef de Partie in der accente Produktion. Inspiration findet er auf Reisen und in fremden Küchen – ganz nach seinem Motto: „Lerne und stehle mit den Augen.“



Vielfältige Event-Location mit Charakter

Volles Programm im Depot 1899 in Frankfurt-Sachsenhausen



Frisch gemixt: Cocktails sind auf Events im Depot gefragt

Events am laufenden Band

Das Depot 1899 hat sich längst als feste Größe für Firmenevents und besondere Anlässe etabliert. Die historische Location verbindet einzigartiges Ambiente mit Eventkompetenz und blickt auf einen erfolgreichen Jahresauftakt mit zahlreichen spannenden Veranstaltungen zurück. Bereits seit 2020 findet die jährliche Verleihung der Globus Touristik Awards im Depot statt. Dabei werden die besten Reisebüros ausgezeichnet – ein Branchenevent, das mittlerweile fest im Veranstaltungskalender verankert ist.

Im Rahmen der Ambiente war das Depot erneut Gastgeber für den exklusiven Partnerabend eines führenden Haushaltswarenherstellers. Bereits zum zweiten Mal setzte das Unternehmen dabei auf das besondere Flair der Location und ließ sogar eigenes Geschirr, Gläser und Besteck anliefern, um den Markenauftritt perfekt abzurunden.

Ein weiteres Highlight war die große Faschingsparty eines Kölner Partyveranstalters im Februar. Seit 2014 gehört die Veranstaltung zum

festen Programm des Hauses und lockte in diesem Jahr rund 400 Gäste ins Depot.

Zur Messe Light + Building veranstaltete hier eine große Firma aus der Elektrotechnikbranche bereits zum zweiten Mal ihren großen Exportabend – inklusive international ausgerichtetem Speisenangebot mit Halal-Optionen.

Besonders glamourös wurde es kurz darauf bei den International Lighting Design Awards: Zur 43. Ausgabe der renommierten Preisverleihung begrüßte das Depot rund 300 Gäste zu Champagnerempfang, Flying Fingerfood und hochwertigen Weinen.

In den ersten drei Monaten des Jahres bewirtete das Team des Depot 1899 neben den Gästen aus dem Tages- und Abendgeschäft fast 3.000 Gäste auf einem guten Dutzend Events.

Der Sommer kommt mit Highlights

Der Blick nach vorn zeigt: Das Depot 1899 bleibt gefragt. Der Juni wird mit zahlreichen Sommerfesten und Abibällen voraussichtlich stärkster Monat des ersten Halbjahres. Wiederkehrende



Sonniges Vergnügen: Die große Terrasse lädt ein

Formate sorgen regelmäßig für stabile Großveranstaltungen mit mehreren hundert Gästen. Ein besonderes Highlight wird zudem ein erstmals im Depot stattfindendes Netzwerkformat für Locations, Agenturen und Dienstleister aus der Eventbranche sein.

Ein lebendiger Treffpunkt

Mittlerweile ist der Osterbrunch schon etabliert und wird als Ausflugsziel an den Feiertagen genutzt. Zum üppigen Buffet kamen am Ostersonntag und Ostermontag je-

weils rund 300 Gäste ins Depot.

Aktuell laden saisonale Spezialitäten wie Spargel und Erdbeeren zum Genießen des sonnigen Wetters auf die große Sommerterrasse ein. Denn im Wirtshaus an der Textorstraße ist man von Herzen Gastgeber – für die Menschen aus Sachsenhausen genauso wie für die Besuchenden von nah und fern.

Ob Business-Event, Hochzeitsfeier, Brunch oder einfach mal zwischendurch zum Kaffee: Das Depot 1899 ist ein Treffpunkt für Begegnungen und besondere Momente.



Mehr auf Instagram



Weinberge, Visionen und Genuss

Eine junge Winzerin geht ihren eigenen Weg

2016 war ein besonderer Jahrgang. Für Winzerin Angelina Schmücker ein beruflicher Meilenstein – der vorläufige Höhepunkt eines Lebenswegs, den sie ursprünglich gar nicht geplant hatte. Der erste Wein vom eigenen Weinberg.

Vom Büro in die Weinberge

Eigentlich startete ihre Karriere ganz klassisch mit einer Ausbildung zur Industriekauffrau. Doch schnell wurde klar: Ein Alltag ausschließlich im Büro passte nicht zu ihr. Der Wendepunkt kam nach dem Umzug ihrer Familie nach Mainz, wo sie nebenbei einem Freund in den Weinbergen half. Die Arbeit draußen, das Arbeiten mit den Händen und die Nähe zur Natur begeisterten sie sofort. Aus einem Hobby wurde eine Leidenschaft, aus der Leidenschaft schließlich ein Beruf. Sie entschied sich, Weinbau und Önologie zu studieren und parallel die Ausbildung zur Winzerin zu absolvieren. Ein Praktikum in einem Weingroßhandel führte sie schließlich in den Vertrieb. Gleichzeitig ergab sich die Möglichkeit, Weinberge zu pachten und mit einem eigenen Wein zu starten. Seitdem pendelt sie zwischen Frankfurt und den Weinbergen in Biebelsheim in Rheinhessen.

Steile Lernkurve

Angelina Schmückers Arbeit ist vielseitig: Weinberge, Kel-

lerarbeit, Vertrieb, Marketing, Business-Termine und Bürokratie gehören gleichermaßen dazu. Gerade als junge Winzerin ohne klassisches Familienweingut im Hintergrund sei es nicht



Angelina Schmücker kontrolliert den angehenden Wein

immer einfach, sich in der Branche zu behaupten. Angelina Schmücker hat gelernt, mit Herausforderungen umzugehen – und vor allem flexibel zu bleiben. „Am Ende klappt es doch immer irgendwie“, sagt die 38-Jährige.

Spannung bis ins Glas

Besonders faszinierend findet sie die Verbindung aus Kreativität, Natur und Unternehmertum. Im Weinberg entstehen die Grundlagen, im Keller entwickelt sich daraus Stück für Stück der fertige Wein. Zu sehen, wie die eigene Vorstellung schließlich im Glas Realität wird, beschreibt sie als

Mit accente zu arbeiten ist für mich etwas ganz Besonderes. accente ist ein so großes Unternehmen und die Messe Frankfurt wird von so vielen internationalen Menschen besucht, da ist es cool zu wissen, dass mein Wein dort getrunken wird.

Angelina Schmücker,
Winzerin



einen der schönsten Momente ihres Berufs. Wenn die Sonne die Weinberge langsam erwärmt und die Arbeit draußen wieder beginnt, fühlt sie sich besonders wohl.

Vision: Perfekter Genuss

Die Zusammenarbeit mit accente entstand aus einer Vision. Aus dem Vertrieb heraus versuchte die Jungwinzerin, Weine aus dem Sortiment bei accente zu platzieren, doch dann kam ihr die Idee, stattdessen einen eigenen accente-Wein zu entwickeln. Sie stellte ihre Weine und ihre Vision vor – und überzeugte. Besonders wichtig war ihr bei der Entwicklung des Weißburgunders, einen eigenständigen und hochwertigen Wein zu schaffen: einen reinsortigen Wein mit Frucht, Fülle und einem angenehmen Nachhall, passend als Begleiter zu Speisen sowie für den unkomplizierten Genuss.

Für die Zukunft wünscht sie sich vor allem, ihren Weg weitergehen zu können und bekannter zu werden – vielleicht auch durch mehr Präsenz auf Social Media. Kürzlich hat sie ihre Ausbildung zur Reittherapeutin für Kinder bestanden. Pferde, Wein und die Arbeit mit Kindern – All das sind Dinge, die sie erfüllen und die sie künftig noch stärker miteinander verbinden möchte.



Café Box wird zum Designobjekt

Kim Phung Thai kreiert Blumentraum anlässlich der Ambiente 2026

Designerin Kim Phung Thai (Phoenix Flowers Frankfurt) verwandelte die Café Box von accente in Halle 3 anlässlich der Ambiente in ein rosarotes Blumenmeer. Das Ergebnis: Im „Café Flowers in scene“ konnten die Gäste in besonderer Atmosphäre inmitten von Blumenarrangements Platz nehmen und entspannt Kaffeespezialitäten und Snacks genießen.



Fit für die Zukunft

Ausbildungsmöglichkeiten bei accente

Vielfältige Berufe

Die Zukunft der Gastronomie- und Eventbranche lebt von gut ausgebildeten Nachwuchskräften. Als erfahrenes Cateringunternehmen bildet accente nicht nur in klassischen gastronomischen Berufen aus, sondern bietet jungen Menschen vielseitige Einstiegsmöglichkeiten in die Berufswelt. Das Ausbildungsangebot ist breit aufgestellt: Von der Veranstaltungsorganisation über Küche und Service bis hin zu IT und Logistik erhalten Nachwuchskräfte die Möglichkeit, sich einzubringen und zu entwickeln.

Start der „Neuen“ im August

Mindestens sechs Azubis starten dieses Jahr bei accente in unterschiedlichen Berufsfeldern. Zwei Nachwuchskräfte beginnen ihre Ausbildung als Veranstaltungskauffrau/-mann. Ebenfalls zwei neue Auszubildende starten im Kochberuf, betreut von den Küchenchefs bei

accente sowie im Depot 1899. Im Bereich Restaurants und Veranstaltungsgastronomie startet eine neue Nachwuchskraft. Zudem startet in der IT-Abteilung ein angehender Fachinformatiker für Systemintegration. Auch die Ausbildung zur Fachkraft für Lagerlogistik bleibt weiterhin möglich.

Perspektiven für junge Menschen – Perspektive für das Unternehmen

Mit dem breiten Ausbildungsangebot investiert accente gezielt in die Zukunft und schafft Perspektiven in einer Branche, die sich stetig weiterentwickelt. Neben fachlichem Wissen stehen dabei Teamarbeit, Eigenverantwortung und Praxiserfahrungen im Mittelpunkt – für einen erfolgreichen Start ins Berufsleben. Dass dazu auch Spaß und ein sehr spannendes, internationales Arbeitsumfeld gehört, versteht sich bei den Messe- und Eventprofis von selbst.



Hinter den Kulissen

Der Umbau bei Großevents in der Festhalle

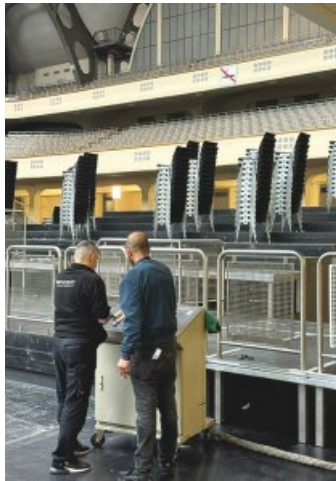
Wer die Frankfurter Festhalle kurz vor einem Konzert oder einer großen Show betritt, sieht nur das fertige Ergebnis: einen Saal und eine Bühne, die bereit für den Showact ist. Doch oft herrschte nur wenige Stunden zuvor dort noch Ausnahmezustand.

Teamarbeit und Präzision unter Zeitdruck

Hinter jedem Umbau steckt ein erfahrenes Team, das unter enormem Zeitdruck arbeitet und millimetergenau planen muss. Denn die Festhalle gehört zu den wandelbarsten Veranstaltungsorten Deutschlands. Unzählige Raum-Setups sind möglich – von Konzerten über das große Festhallen-Reitturnier bis hin zu großen Showproduktionen.

Die Planung beginnt oft Wochen vor dem Event. Die Messe erstellt ein Konzept, dennoch bleibt vieles flexibel: Künstler*innen bringen eigene Bühnen mit, technische Anforderungen ändern sich kurzfristig oder andere Gewerke benötigen mehr Platz. Häufig finden die Umbauten nachts statt. Teilweise läuft bereits der Einlass, während noch Stuhlnummern befestigt werden.

Das Umbauteam AVS – Teil des Bereichs „Equipment & Markets“ unter der Leitung von Frank Wellems – ist bestens gerüstet und erfahren genug, um stets zu wissen: Auch dieser Umbau wird seine Herausforderungen haben, doch am Ende wird es gelingen.



Backstage im Spotlight

In der Rubrik „Hinter den Kulissen“ beleuchtet der Newspepper Bereiche und Menschen, die oft abseits des sichtbaren Geschehens arbeiten, für den reibungslosen Ablauf von Messen und Events jedoch unverzichtbar sind.

Sicherheit steht dabei immer an erster Stelle. Tribünen müssen stabil aufgebaut, Fluchtwege eingeplant, Podeste gesichert

und Rollstuhlrampen exakt montiert werden.

Hinzu kommt die logistische Herausforderung: Tausende Stühle werden aufgestellt und mit Nummern versehen – oft in kürzester Zeit und in enger Abstimmung mit Technik, Bühnenbau und Veranstaltern.

Trotz aller Hektik wirkt am Ende alles selbstverständlich. Genau das ist die eigentliche Leistung des Umbauteams und das bei über 20 Veranstaltungen in manchen Monaten. Wenn Besuchende die Festhalle betreten und nichts mehr von der nächtlichen Arbeit bemerken, dann war der Umbau wieder erfolgreich.



Globaler Austausch mit positivem Ausblick

Hunderttausende internationale Besucher*innen auf den Frankfurter Frühjahrmessen

Internationale Leitmessen brachten Fachbesuchende, Unternehmen und kreative Köpfe aus aller Welt zusammen. Trotz wirtschaftlicher und geopolitischer Herausforderungen war die Stimmung vielerorts geprägt von Optimismus, Innovationskraft und dem Wunsch nach persönlichem Austausch.

Den Auftakt machte die Heimtextil als weltweit führende Plattform für Wohn- und Objekttextilien. Im Mittelpunkt standen nachhaltige Materialien, moderne Interior-Konzepte und der zunehmende Einsatz von Künstlicher Intelligenz in Design- und Geschäftsprozessen.

Mit Ambiente, Christmasworld und Creativeworld folgte im Februar das internationale Messe-Trio der Konsumgüterbranche. Besonders spürbar war die Freude über persönliche Begegnungen, inspirierende Gespräche und neue Geschäftskontakte.

Auch die Light + Building setzte starke Impulse für die Zukunft von Licht- und Gebäudetechnik. Intelligente Systeme, nachhaltige Lösungen

und modernes Lichtdesign standen dabei ebenso im Fokus wie die Vernetzung unterschiedlichster Branchen.

Im April rundeten Techtextil und Texprocess den erfolgreichen Messefrühling ab.

accente als kulinarischer Gastgeber der Messe Frankfurt

Messen leben von persönlichen Begegnungen. Sie sind Orte des Austauschs, an denen Menschen zusammenkommen, Ideen teilen, und neue Kontakte knüpfen.

Ob beim Business-Lunch, einem Kaffee zwischen zwei Terminen, einem Snack am Messestand oder dem gemeinsamen Ausklang bei einem Glas Wein oder Bier – viele Gespräche entstehen dort, wo Menschen in entspannter Atmosphäre zusammenkommen. Als gastronomischer Partner der Messe Frankfurt schafft accente genau diese Räume für Begegnung, Austausch und Gastfreundschaft und trägt damit wesentlich zum Messeerlebnis bei.



Durchgeklickt

Die spannendsten Events und Messen im Social Media-Rückblick von accente

Ausstellerabend auf der Heimtextil



Kulinarische Events zur Ambiente



Ball des Sports 2026 – Galahighlight



Frauenstimmen zum Weltfrauentag



Ostergrüße vom accente-Team



Grill & Chill – Get Together



Mehr auf Instagram



Mehr auf YouTube



Mehr auf LinkedIn

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
Layout & Satz: ullmann-media, Schwerte · Druck: Thoma Druck, Dreieich

Fotos: Titel, S. 5 + 7: Lindnerfood · S. 3: accente/M. Jaquemin · S. 4, 6, 10 + 11: accente/A. Schneider
S. 8 r. + 9: accente/D. Ihrke · S. 15 r.u. + 16: accente/S. Thich · S. 18 + 17: Messe Frankfurt/P. Sutera
S. 12 + 13: accente/T. Goger · S. 14 + 15: A. Schmücker/J. Reuter
S. 19: accente/S. Thich, A. Schneider · S. 17: accente/Y. Bel Haj

www.accente.com

