

Accente Gastronomie Service
GmbH



► Café Future.net	►	Suchbegriff: Accente Gastronomie Service GmbH	
08.06.2010	Page Impression:	198.807	Anzeigenäquivalenz:
Internet-Publikation / täglich	Reichweite:	4.175	

37248 - 2 - SDO - INT - 16650163 -

Accente meistert spektakulären Event mit 4.500 Gästen

Es war ein Großereignis im besten Sinne des Wortes: drei Tage, 4.500 Gäste, Ganztagsbewirtung. Am 17. Mai veranstaltete ein global agierender Konzern einen spektakulären Doppel-Event in Deutschland und den USA. Verantwortlich für das Catering für den deutschen Teil der Veranstaltung: Accente Services, Frankfurt.

Die Informationsveranstaltung mit begleitender Ausstellung fand in den Hallen 3, 4 und 11.1 der FrankfurterMesse statt und am gleichen Tag auch in den USA. Key Note Speakers und Interviews wurden via TV und Internet zwischen der hessischen Metropole und den Vereinigten Staaten ausgetauscht.

Nicht nur das technische Niveau war überdurchschnittlich, auch die Anforderungen an das Accente Catering: Zusätzlich zu den 4.500 geladenen Gästen des Events, für deren kulinarische Betreuung Accente sorgte, galt es, an den ersten zwei Abenden eine Happy Hour mit Snacks und alkoholischen Getränken zu organisieren.

"Hinzu kamen ein exklusives VIP-Catering für 300 Personen und, am Abend des zweiten Tages, eine Abendveranstaltung mit Live Barbecue und vielen weiteren Speisenstationen, darunter Wok, Pasta, Grill oder Eis", erläutert Hans-Peter Ide, Geschäftsführer Accente. "Und nicht zuletzt wollte auch die Crew zehn Tage lang täglich mit Mittag- und Abendessen versorgt werden - angesichts der zusätzlichen 800 Personen je Mahlzeit eine Mammutaufgabe, die von unserem Team nicht nur eine logistische Meisterleistung, sondern auch mehr als nur eine Nachtschicht erforderte".

Beim VIP-Catering konnte Accente sein ganzes Potenzial entfalten. Unter anderem mit handverlesenem Fingerfood: Sashimi-Togarishi Lachs auf schwarzem Sesam verwöhnte die Gäste-Gaumen ebenso wie das Ragout von gebratenem Tilapia in roter Thaicurrysahne oder die Jacobsmuschel im Zucchini-mantel mit Teppogushi-Spieß und Tomaten-Olivenragout auf Wildreisplätzchen.

www.accente-gastronomie.de