

accente
CATERING & HOSPITALITY

Stand Catering & Equipment



Messe Frankfurt Group

Willkommen

Welcome

Catering für Ihren Messestand.

Das ist mehr als das belegte Brötchen und die Tasse Kaffee. Denn Sie, Ihre Kunden und Gäste verbringen den ganzen Tag auf Ihrem Messestand. Da will man sich auch etwas Gutes gönnen. In der Pause, mal schnell zwischendurch oder abends, wenn man eine Standparty gibt. Am besten mit Speisen ganz nach individuellem Gusto. Frisch, in Top-Qualität und inklusive allem, was am Stand sonst noch wichtig ist und gebraucht wird. Darüber hinaus sind es nicht nur die Speisen und Getränke, die accente liefert. Sondern auch die ganze Peripherie rund um das Essen und Trinken: Von Geschirr und Besteck bis hin zu Kaffeemaschinen, Zapfanlagen und sonstigem Equipment.

Sie wünschen sich mehr? Wir bieten Ihnen alle Möglichkeiten!

Wir machen Sie zum perfekten Gastgeber! Sie können sich voll und ganz auf Ihren Messeauftritt konzentrieren, denn mit uns als Partner verwöhnen Sie die Besucher an Ihrem Stand mit knackig-frischem Catering und allem, was dazu gehört! Full-Service-Catering mit Personal und einem Angebot, das sich fast wie im à-la-carte-Restaurant anfühlt. Auch für Standparties und andere begleitende Veranstaltungen jeder Größe sind wir der richtige Ansprechpartner.

Unser erfahrenes Catering-Team steht Ihnen bei allen Fragen und Wünschen zur Seite:

Tel. +49 69 7 56 02 - 22 41

catering@accente.com

Catering for Your Exhibition Stand.

Catering entails much more than just a sandwich and a cup of coffee. Since you, your customers, and guests spend an entire day at your exhibition stand, you may want a special treat every now and then. Say during a break, for a quick bite in between talks or negotiations, or when hosting a party at your stand in the evening – in which case you would like to have dishes to suit your palate. Fresh and of the highest quality and inclusive of everything that is important and required at your exhibition stand. accente does not only supply food and beverages, but everything else you may need – from crockery and cutlery to coffee makers, beer tap systems, and other equipment.

Is There Anything Else We Can Do for You? We Offer All the Services You May Need!

We will help you be the perfect host! You can fully concentrate on your trade show activities, while we as your partner will treat the visitors to your stand to fresh and crisp food, and all that this entails! Full-service catering, including staff and services that are comparable to those offered by à-la-carte restaurants. We are your competent partner for parties at your exhibition stand and other related events of any size.

Our experienced catering team is at your disposal for all questions and requests:

Tel. +49 69 7 56 02 - 22 41

catering@accente.com



- Frische Speisen, zum Beispiel Baguettes, Croissants, Salate etc. bestellen Sie bitte am Vortag bis 14:00 Uhr.
- Kurzfristige Änderungs- oder Ergänzungswünsche zu Ihrer Bestellung nehmen wir ausschließlich telefonisch entgegen.
- Die gelieferten Speisen können von den Abbildungen abweichen. Dekoration, Geschirr und Besteck sind nicht standardmäßig im Lieferumfang enthalten, außer wenn dies ausdrücklich erwähnt ist. Speisen werden in möglichst umweltfreundlichen Einwegverpackungen geliefert. Wünschen Sie Geschirr, Besteck und Servietten dazu, können Sie dies gerne zubuchen.
- *We would ask you to order fresh food, such as baguettes, croissants, salads, etc. by 2 p.m. on the previous day.*
- *We only accept short-term requests for changes or additions to your order by telephone.*
- *The meals supplied may differ from the images shown. Decorations, crockery, and cutlery are not included in the price, unless expressly stated otherwise. The food is delivered in environmentally friendly disposable packaging. If you require additional crockery, cutlery, and napkins, you may also order such items.*

Inhalt

Table of Contents

Speisen

Food

Kalte Speisen · <i>Cold Dishes</i>	04
Warme Speisen · <i>Warm Dishes</i>	08
Backwaren · <i>Baked Goods</i>	10
Sushi	12
Obst · <i>Fruit</i>	14
Knabberereien · <i>Nibbles</i>	16

Getränke & Eiswürfel

Beverages & Ice

Alkoholfreie Getränke · <i>Soft Drinks</i>	18
Bier & Spirituosen · <i>Beer & Spirits</i>	20
Weine & Schaumweine	22
<i>Wines & Sparkling Wines</i>	

Kaffee & Co.

Coffee & co.

Kaffeemaschinen zur Miete	26
<i>Coffee Machines for Rent</i>	
Kaffee, Tee & Zubehör	31
<i>Coffee, Tea & Accessories</i>	

Geschirr & Haushaltswaren

Dishes & Household Goods

Geschirr zur Miete	33
<i>Rental Dishes</i>	
Geschirr zum Kauf	36
<i>Dishes to Buy</i>	
Haushaltswaren	37
<i>Household Goods</i>	

Stand Equipment

Wasserspender & Co.	38
<i>Water Dispenser & Co.</i>	
Kühl- und Tiefkühlmöbel	42
<i>Refrigeration and Freezing Appliances</i>	
Spültechnik & Co.	44
<i>Glass and Dishwashing Equipment & Co.</i>	
Theken- und Schanktechnik	48
<i>Counter and Drink Dispensing Technology</i>	
Kochen, Grillen & Co.	50
<i>Cooking, Barbecue & Co.</i>	
Gastromobiliar und Standequipment	52
<i>Catering Furniture and Booth Equipment</i>	

Kontakt

Contact

Unser Team hilft Ihnen gerne:

Our Team will be glad to help you:

Tel. +49 69 7 56 02 - 22 51

+49 69 7 56 02 - 23 29

Fax +49 69 7 56 02 - 22 04

delivery@accente.com

www.accente.com

buy

Alle Artikel dieser Seite sind Kaufartikel.
All items on this page are articles for sale.

rent

Alle Artikel dieser Seite sind Mietartikel.
All items on this page are articles for rent.

Alle aufgeführten Mietpreise gelten für die Dauer der gesamten Veranstaltung. Katalog gültig ab 01.01.2022

*All rental prices stated are applicable during the entire event.
Catalogue valid from 01.01.2022*

Kalte Speisen

Cold Dishes



Unser Service für Sie: Alle belegten Brötchen erhalten Sie derzeit einzeln verpackt
Our service for you: All topped bread rolls are currently individually packaged

Belegte Brötchen · *Topped Bread Rolls*

Zünftig Roggenbrötchen mit gekochtem Schinken, Bergkäse, Salami <i>Savoury rye rolls with boiled ham, alpine cheese, salami</i>	Art. 412250	47.50 €	Exquisit Mehrkorn-/Roggenbrötchen mit Putenbrust, Mozzarella-Tomate, Graved Lachs <i>Exquisite multi seed-/rye rolls with turkey breast, mozzarella-tomato, graved salmon</i>	Art. 412260	66.00 €
Veggie Mehrkorn-/Roggenbrötchen mit Frischkäse, Camembert, Mozzarella-Tomate <i>Multi seed-/rye rolls with cream cheese, camembert, mozzarella-tomato</i>	Art. 412251	58.00 €	Glutenfrei Glutenfreie Brötchen mit geräucherter Putenbrust, Bergkäse, Mailänder Salami (Kann Spuren von Gluten enthalten) <i>Gluten free bread/rolls with turkey breast, mountain cheese, salami milanese (may contain traces of gluten)</i>	Art. 412057	58.00 €
Cheesie Mehrkorn-/Roggenbrötchen mit Pfefferkäse, Emmentaler, Kräuterkäse <i>Multi seed-/rye rolls with pepper cheese, Emmentaler, herbal cheese</i>	Art. 412058	58.00 €	Vegan Mehrkorn-/Roggenbrötchen mit veganem Lupinen-Tomaten-Frischkäse, veganer rustikaler Salami, veganem würzigem Käse <i>Multi grain-/rye rolls each with vegan lupin tomato cream cheese, vegan salami, vegan spicy cheese</i>	Art. 412056	67.00 €
Herzhaft Mehrkorn-/Roggenbrötchen mit Salami, Mozzarella-Tomate, Kräuterkäse <i>Hearty multi seed-/rye rolls with salami, mozzarella-tomato, herbal cheese</i>	Art. 412252	68.50 €	Lactosefrei Mehrkorn-/Roggenbrötchen mit geräucherter Putenbrust, Salami, Schwarzwälder Schinken, bestrichen mit Pflanzenmargarine <i>Lactose free multi grain-/rye rolls with smoked turkey breast, salami, ham, with vegetable margarine</i>	Art. 412059	67.00 €
Geschmackvoll Mehrkorn-/Roggenbrötchen mit italienischer Salami, Serrano-Schinken, Mozzarella-Tomate <i>Tasty multi grain-/rye rolls with Italian salami, Serrano ham, mozzarella-tomato</i>	Art. 412253	78.50 €			
Pikant Mehrkorn-/Roggenbrötchen mit Putenbrust, Pfefferkäse, Rindersalami <i>Piquant whole wheat-/rye rolls with turkey breast, pepper cheese, beef salami</i>	Art. 412256	68.00 €			
Leicht Mehrkorn-/Roggenbrötchen mit Putenbrust, Frischkäse, Camembert <i>Light multi grain-/rye rolls with turkey breast, cream cheese, camembert</i>	Art. 412258	58.00 €			



Die Speisen müssen am Vortag (bis 14 Uhr) bestellt werden. Der Preis entspricht 15 ganzen, belegten Brötchen (5 Stück je Belag). Für Ihre Erleichterung und die Sicherheit im Umgang mit Ihren Besuchern sind diese derzeit einzeln verpackt.

Food has to be ordered on the previous day (by 2 p.m.). The price is equivalent to 15 whole, topped rolls (5 pieces per topping). For your convenience and security when dealing with your visitors, these are currently individually packed.

Baguettes & Sandwiches

Sandwiches Belegte Sandwiches, je 6 mit Putenbrust, Roastbeef, gesamt 12 Stück (je 2 Ecken) <i>Sandwiches, 6 per type with turkey breast, roast beef, in total 12 pieces (2 halves each)</i>	Art. 412231	51.00 €	Baguette Royal Belegte Baguettescheiben, je 5 mit Räucherlachs, Graved Lachs, geräucherter Putenbrust, franz. Camembert, Roastbeef, gesamt 25 Stück <i>Baguette slices, 5 per type with smoked salmon, graved salmon, smoked turkey breast, French camembert, roast beef, in total 25 pieces</i>	Art. 412254	111.00 €
Sandwiches Veggie Vegetarische Sandwiches, je 6 mit Mozzarella-Tomate, Veggie-Curry, gesamt 12 Stück (je 2 Ecken) <i>Vegetarian sandwiches, 6 per type with mozzarella-tomato, veggie curry, in total 12 pieces (2 halves each)</i>	Art. 412049	51.00 €	Baguette Veggie Vegetarische Baguettescheiben, je 5 mit Bergkäse, Frischkäse, Camembert, Mozzarella-Tomate, mediterranem Gemüse, gesamt 25 Stück <i>Vegetarian baguette slices, 5 per type with alpine cheese, cream cheese, camembert, mozzarella-tomato, mediterranean vegetables, in total 25 pieces</i>	Art. 412048	111.00 €

Kalte Speisen

Cold Dishes

Unser Service für Sie: Die belegten Bagels erhalten Sie derzeit einzeln verpackt

Our service for you: The topped bagels are currently individually packaged

Wraps

Wraps Art. 412050 50.00 €

Gefüllte Wraps, je 2 mit Feta & Rucola, geräuchertem Lachs, Curry-Chicken, gesamt 6 Stück

Filled wraps with feta cheese & rocket, smoked salmon, curry chicken, 2 per type, in total 6 pieces

Fingerfood-Wraps Art. 412051 210.00 €

Kleine Fingerfood-Wraps, je 16 mit Feta & Rucola, geräuchertem Lachs, Curry-Chicken, gesamt 48 Stück

Small fingerfood wraps with feta cheese & rocket, smoked salmon, curry-chicken, 16 per type, in total 48 pieces

Bagels

Bagels Art. 412052 66.50 €

Belegte Bagels, je 4 mit gekochtem Schinken, Frischkäse, Räucherlachs, gesamt 12 Stück

Bagels with cooked ham, cream cheese, smoked salmon, 4 per type, in total 12 pieces

Bagels Veggie Art. 412060 66.50 €

Belegte Bagels, je 4 mit Kräuterkäse, Bergkäse, Emmentaler, gesamt 12 Stück

Bagels veggie with herbal cheese, mountain cheese, Emmentaler, 4 per type, in total 12 pieces

Salate · Salads



Kartoffelsalat mit Frühlingslauch
Art. 412067 23.50 €

Salat à ca. 300 g, inkl. Besteck, nach Bayerischer Art mit Essig & Öl, 5 Stück

Potato salad with spring onion, each appr. 300 g, including cutlery, Bavarian style with vinegar & oil, in total 5 pieces



Nudelsalat Asia
Art. 412063 28.50 €

Salat à ca. 225 g, inkl. Besteck, mit Asia-Nudeln, knackigem Gemüse und Sprossen, 5 Stück

Noodle salad Asia, each appr. 225 g, including cutlery, with Asia noodles, vegetables and sprouts, in total 5 pieces



Nudelsalat Italia
Art. 412064 25.00 €

Salat à ca. 225 g, inkl. Besteck, mit Penne Piccolini, mediterranem Gemüse und getrockneten Tomaten, 5 Stück

Pasta salad Italia, each appr. 225 g, including cutlery, with Penne Piccolini, Mediterranean vegetables, sun-dried tomatoes, in total 5 pieces



Salat Italian Classic
Art. 412065 28.50 €

Salat à ca. 225 g, inkl. Besteck, mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln, Pesto Verde, 5 Stück

Salad Italian Classic, each appr. 225 g, including cutlery, with cherry tomatoes, mozzarella, pesto verde, in total 5 pieces



Salatschale Gourmet
Art. 412061 23.50 €

Salat à ca. 225 g, inkl. Besteck, mit gemischten Blattsalaten, Tomaten, Parmesan, Croûtons, Dressing separat, 5 Stück

Salad bowl Gourmet, each appr. 225 g, including cutlery, with mixed lettuce, tomatoes, parmesan, croûtons, dressing separately, in total 5 pieces



Salatschale Fitness
Art. 412062 25.00 €

Salat à ca. 225 g, inkl. Besteck, mit gemischten Blattsalaten, Tomaten, Mozzarella, Sonnenblumenkernen, Dressing separat, 5 Stück

Salad bowl Fitness, each appr. 225 g, including cutlery, with mixed lettuce, tomatoes, mozzarella, sunflower seeds, dressing separately, in total 5 pieces

Saucen · Sauces

Tomatenketchup	100 x 15 g 1 x 800 ml	Art. 413075 Art. 413078	28.50 € 4.90 €	Weißwurst Senf	Art. 413052	36.00 €
<i>Tomato ketchup</i>				Süßer Senf, je 15 g, 200 Portionen Sweet mustard, each 15 g, 200 portions		
Senf mittelscharf	150 x 15 g 1 x 1000 ml	Art. 413079 Art. 413077	12.00 € 4.90 €			
<i>Mustard, medium strength</i>						

Würstchen · Sausages



Rindswurst kalt
Art. 413084
Würstchen à 100 g, 10 Stück
Beef sausages cold, 100 g, 10 pieces

17.70 €



Frankfurter Würstchen kalt
Art. 413083
Würstchen à 2x 50 g, gesamt 10 Paar
Sausages Frankfurt style cold, 2x 50 g, in total 10 pairs

17.70 €



Weißwurst kalt
Art. 413047
Würstchen à 2x 70 g, gesamt 7 Paar
Bavarian veal sausage, cold, 2x 70 g, in total 7 pairs

12.50 €



Einen passenden Wurstwärmer finden Sie auf Seite 51.
You will find a matching sausage warmer on page 51.

Käse · Cheese




Internationale Käseauswahl Art. 412066 115.00 €
Bestehend aus Camembert, Blauschimmelkäse, Ziegenfrischkäse mit Asche, Brillant Savarin, Chaumes, Bergkäse sowie Trauben und Nüsse, 1400 g insgesamt
International cheese selection
Consisting of Camembert, blue cheese, fresh goat cheese with ash, Brillant Savarin, Chaumes, Alpine cheese, as well as grapes and nuts, 1400 g in total

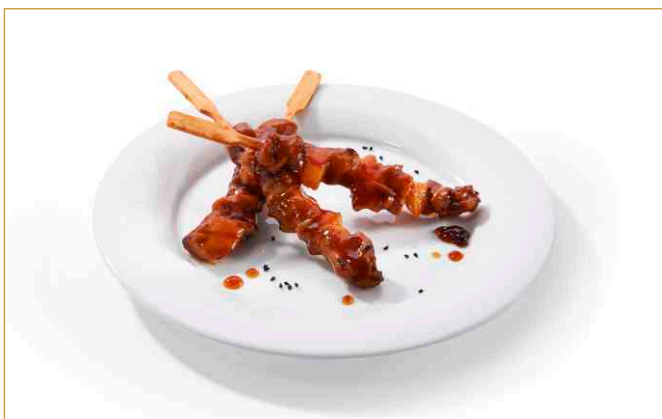
Warme Speisen

Warm Dishes



Herzhaftes · Savoury

accente's Bauernbratwurst	Art. 419019	46.50 €	Mini Chicken Schnitzel	Art. 419008	89.50 €												
Bratwurst à 60 g mit Senf, auf ca. 1500 g Sauerkraut, 20 Stück <i>accente bratwurst each 60 g with mustard, on appr. 1500 g sauerkraut, 20 pieces</i>			Hähnchen-Schnitzel à ca. 30 g, 40 Stück <i>Chicken Schnitzel, each appr. 30 g, 40 pieces</i>														
Currywurst	Art. 419005	45.50 €	Knusperschnitzel v. Schwein	Art. 419009	50.00 €												
Currywurst von der Kalbsbratwurst à 150 g, mit 1000 ml Sauce, ca. 10 Portionen <i>„Currywurst“ made from veal bratwurst (fried sausage), each 150 g, with 1000 ml of sauce, appr. 10 portions</i>			Schnitzel vom Schwein à ca. 100 g, 10 Stück <i>Pork schnitzel, each appr. 100 g, 10 pieces</i>														
Süßkartoffel-Shitake-Quiche	Art. 419022	58.50 €	<div style="background-color: #d4b87d; padding: 10px; border: 1px solid #d4b87d;"> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;">  </div> <p>Falls Sie die Speisen warmhalten möchten, können Sie einfach eine Styroporbox oder einen Wärmekoffer mieten. Der Speisenqualität wegen sollten Sie die Speisen nicht länger als 2 Stunden in den Boxen aufbewahren.</p> <p><i>If you want to keep the food warm you can simply hire a styrofoam box or heated cabinet. To maintain the quality of the food supplied, it should not be kept in the box for more than two hours.</i></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tbody> <tr> <td>Styroporbox zur Miete</td> <td>Art. 416016</td> <td>7.50 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Geeignet für Eiswürfel und warme Speisen <i>Styrofoam box to rent, suitable for ice and hot food</i></td> </tr> <tr> <td>Wärmekoffer zur Miete</td> <td>Art. 458011</td> <td>135.00 €</td> </tr> <tr> <td colspan="3">BxHxT: 64 x 45 x 39 cm, 230 Volt <i>WxHxD: 64 x 45 x 39 cm, 230 Volt</i></td> </tr> </tbody> </table> </div>			Styroporbox zur Miete	Art. 416016	7.50 €	Geeignet für Eiswürfel und warme Speisen <i>Styrofoam box to rent, suitable for ice and hot food</i>			Wärmekoffer zur Miete	Art. 458011	135.00 €	BxHxT: 64 x 45 x 39 cm, 230 Volt <i>WxHxD: 64 x 45 x 39 cm, 230 Volt</i>		
Styroporbox zur Miete	Art. 416016	7.50 €															
Geeignet für Eiswürfel und warme Speisen <i>Styrofoam box to rent, suitable for ice and hot food</i>																	
Wärmekoffer zur Miete	Art. 458011	135.00 €															
BxHxT: 64 x 45 x 39 cm, 230 Volt <i>WxHxD: 64 x 45 x 39 cm, 230 Volt</i>																	
Vegetarisch, à 100 g, 10 Stück <i>Sweet potato shitake quiche, vegetarian, each 100 g, 10 pieces</i>																	
Quiche Lorraine	Art. 419024	40.00 €															
À 100 g, gesamt 10 Stück <i>Quiche Lorraine, each 100 g, in total 10 pieces</i>																	
Frikadellen	Art. 419001	30.00 €															
Frikadellen à ca. 100 g, mit Senf, 10 Stück <i>Meat patties, each appr. 100 g, with mustard, 10 pieces</i>																	
Gemüse-Schnitte vegan	Art. 419023	53.00 €															
À 100 g, 10 Stück <i>Vegetable cuts vegan, each 100 g, 10 pieces</i>																	



Duett von Yakitorispiessen Art. 419010 **87.00 €**
 Hühnerspieße naturell und mit Ananas à ca. 30 g, in Soja- bzw. Ananassauce, gesamt 40 Stück
Chicken Skewers naturelle and with pineapple, approx. 30 g each, in soy or pineapple sauce, 40 pieces in total



Fingerfood Selection Art. 419020 **120.00 €**
 Vegetarische Auswahl an Frühlingsrollen und Samosas à ca. 30 g, gesamt 48 Stück
Vegetarian spring rolls and samosas, each appr. 30 g, in total 48 pieces

Backwaren

Baking Goods

Brot & Brötchen · Bread & Rolls

Baguettes 5 Stück <i>Baguettes, 5 pieces</i>	Art. 414024	21.00 €	Partybrötchen 15 Stück <i>Party rolls, 15 pieces</i>	Art. 414028	11.50 €
Kaiserbrötchen <i>Kaiser rolls</i>	10x Art. 414025 60x Art. 414026	7.00 € 42.00 €	Laugenbrezeln Brezeln à 80 g, 15 Stück <i>Pretzels, each 80 g, 15 pieces</i>	Art. 412009	21.00 €
Mehrkornbrötchen 10 Stück <i>Multigrain rolls, 10 pieces</i>	Art. 414023	10.50 €	Gemischte Brezeln Brezeln à 80 g, je 5x Laugenbrezel, Sesambrezel, Käsebrezel, gesamt 15 Stück <i>Mixed pretzels, each 80 g, 5 per type pretzels, sesame pretzels, cheese pretzels, in total 15 pieces</i>	Art. 412008	22.00 €



Kuchen & Gebäck · Cakes & Pastry

Microcroissants Natur, 18 Stück <i>Mini croissants, plain, 18 pieces</i>	Art. 412011	21.00 €	Apfel-Zimt-Muffins 12 Stück <i>Apple Cinnamon Muffin, 12 pieces</i>	Art. 498201	20.50 €
Gemischte Microcroissants Microcroissants, je 6x Natur, Nougat, Schokolade, gesamt 18 Stück <i>Mixed Mini Croissants, 6 per type plain croissants, nougat croissants, chocolate croissants, in total 18 pieces</i>	Art. 412010	26.00 €	Schwarzweiß-Muffins 12 Stück <i>Black & White Muffin, 12 pieces</i>	Art. 498204	23.50 €
Petit fours Feines Gebäck, 57 Stück <i>Petit fours, 57 pieces</i>	Art. 414042	76.00 €			

Kuchen & Gebäck · Cakes & Pastry



Donuts
Art. 414074 **18.00 €**
 Zucker und Schokolade, gemischt, 20 Stück
Donuts, sugar and chocolate, mixed, 20 pieces



Bunte Macarons
Art. 414075 **74.00 €**
 Gemischt, 72 Stück
Colorful macarons, mixed, 72 pieces



Himbeer-Schokoladen-Brownie
Art. 414078 **30.00 €**
 Glutenfrei, 12 Stück
Raspberry chocolate brownie, gluten free, 12 pieces



Bananen-Johannisbeer-Schnitte
Art. 414077 **30.00 €**
 Vegan, 12 Stück
Banana currant cake, vegan, 12 pieces



Himbeer-Haselnuss-Kuchen
Art. 414080 **30.00 €**
 Vegan und lactosefrei, 12 Stück
Raspberry hazelnut cake, vegan and lactose free, 12 pieces



Apfel-Nuss-Kuchen
Art. 414079 **30.00 €**
 Vegan und lactosefrei, 12 Stück
Apple nut cake, vegan and lactose free, 12 pieces



Blechkuchen
Art. 414041 **21.00 €**
 Gemischt, ca. 1200 g, 10 Stück
Traybakes, mixed, appr. 1200 g, 10 pieces



Original Sacher Torte
Art. 414043 **34.00 €**
 14 Stück, ca. 1500 g
Original Sacher cake, appr. 1500 g, 14 pieces



Mini Cupcakes
Art. 414076 **56.50 €**
 40 Stück
Mini cupcakes, 40 pieces

Sushi



Von Meisterhand gemacht

Sushi ist nicht nur wegen seines natürlichen Geschmacks beliebt. Durch Omega-Fettsäuren, hochwertige Proteine, essenzielle Mineralstoffe und natürliches Jod ist Sushi auch sehr gesund. Unsere Sushi werden seit zehn Jahren täglich frisch und auf höchstem Qualitätsniveau unter Leitung unserer Sushimeisterin Frau Shimizu in unserer eigenen Manufaktur auf dem Frankfurter Messegelände hergestellt. Nur dies gewährleistet optimale Frische und ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Wir verwenden ausschließlich Produkte von ausgesuchter Qualität. Neben Premium-Reis aus kontrolliertem, gentechnikfreiem Anbau und bestem Gemüse, vorzugsweise von regionalen Lieferanten, sind dies Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei.

Prepared by the Master

Sushi is loved for its natural taste. But sushi's omega fatty acids, high-quality proteins, essential minerals and natural iodine also make it very healthy. For ten years, our sushi has been prepared fresh daily in accordance with the highest quality standards at our own production facility on the Messe Frankfurt site under the supervision of our Master Sushi Chef Ms. Shimizu. This is the key to ensuring optimum freshness and an incomparable taste experience. We only use products of select quality including premium rice from inspected, non-genetically modified crop production and the best vegetables, preferably from regional suppliers, as well as fish and seafood from sustainable fishing enterprises.



Derzeit abweichendes Bild · Currently deviating picture



Derzeit abweichendes Bild · Currently deviating picture

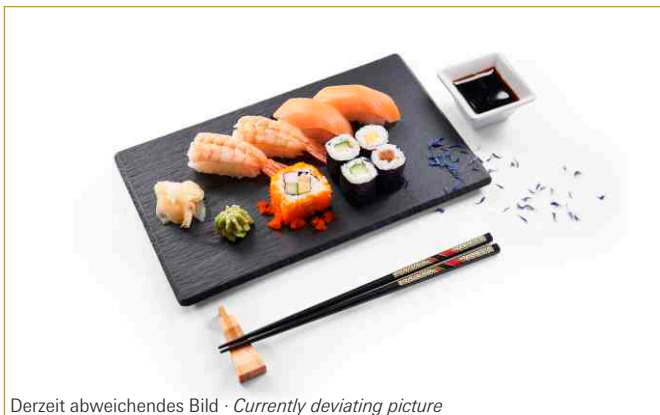
Veggie-Selection

Art. 412301

8.70 €

3 Hosomaki rote Paprika, 3 Mini-California gebackener Tofu, 3 Mini-California Algensalat, 2 California-Rolls Sojabohne Frischkäse, rosa Ingwer, Wasabi, Sojasauce und Essstäbchen

3 hosomaki red pepper, 3 mini California baked tofu, 3 mini California seaweed salad, 2 California rolls soy bean cream cheese, red ginger, wasabi, soy sauce and chopsticks



Derzeit abweichendes Bild · Currently deviating picture

Mixed-Selection

Art. 412302

13.50 €

2 Hosomaki rote Paprika, 3 Mini-California Lachsfüllung, 2 California-Roll Räucherlachs-Frischkäse, 2 Nigiri Lachs, rosa Ingwer, Wasabi, Sojasauce und Essstäbchen

2 Hosomaki red pepper, 3 mini California salmon filling, 2 California rolls smoked salmon cream cheese, 2 nigiri salmon, red ginger, wasabi, soy sauce and chopsticks

Premium-Selection

Art. 412303

20.00 €

2 Hosomaki rote Paprika, 2 Hosomaki Thunfischfüllung, 2 Mini-California Lachsfüllung, 2 Mini-California Algensalat, 1 California-Roll Thunfischfüllung, 1 California-Roll Räucherlachs-Frischkäse, 1 Futomaki Surimi-Zucchini-Masago-Tofu, 4 Nigiri Lachs, rosa Ingwer, Wasabi, Sojasauce und Essstäbchen

2 hosomaki red pepper, 2 hosomaki tuna filling, 2 mini California salmon filling, 2 mini California seaweed salad, 1 California roll tuna filling, 1 California roll smoked salmon cream cheese, 1 Futomaki surimi-zucchini-masago-tofu, 4 nigiri salmon, red ginger, wasabi, soy sauce and chopsticks



Sushi ist nicht zu jeder Messe lieferbar.
Bitte fragen Sie vor der Bestellung bei uns nach.
Mindestbestellung: 3 Stück je Selection
*Sushi is not available for every trade fair.
Please inquire with us before placing your order.
Minimum order: 3 pieces per selection*

Obst
Fruit





Frischer Obstsalat Art. 412405 22.50 €
 Obstsalat à ca. 200 g, inkl. Besteck, 5 Stück
Fresh fruit salad, each appr. 200 g, including cutlery, 5 pieces



Fruchtspieße Art. 414053 39.00 €
 Spieße mit Ananas, Melone, Traube, Apfel,
 mit Schokoladengitter, 10 Stück
*Fruit skewer with pineapple, melon, grapes, apple,
 with chocolate lattice, 10 pieces*



Äpfel saisonal Art. 410051 23.00 €
 Frisch, 20 Stück
Apples according to the season, fresh, 20 pieces



Bananen Art. 410053 23.00 €
 Frisch, 20 Stück
Bananas fresh, 20 pieces



Obstschale Art. 413086 46.00 €
 der Saison, ca. 2500 g
Seasonal fruit bowl, appr. 2500 g

Knabbereien

Nibbles



Haribo Goldbären	1x 980 g	Art. 415212	17.00 €	Mini-Salzbrezel	1x 250 g	Art. 417020	3.50 €
	3x 980 g	Art. 415910	43.00 €		3x 250 g	Art. 417049	10.00 €
Minibeutel à 9,8 g, 100 Stück <i>Gummi bears each 9.8 g, 100 bags</i>				250 g Packung <i>Salted mini pretzel, 250 g pack</i>			
Haribo Goldbären	1x 200 g	Art. 415077	2.50 €	Erdnüsse	1x 200 g	Art. 417019	2.00 €
	3x 200 g	Art. 415911	7.00 €		3x 200 g	Art. 417903	5.00 €
200 g Beutel <i>Gummi bears, 200 g bag</i>				200 g Dose <i>Peanuts, 200 g tin</i>			
Celebrations	1x 186 g	Art. 415236	6.50 €	Paprika Chips	1x 150 g	Art. 417021	2.50 €
	3x 186 g	Art. 415909	17.50 €		3x 150 g	Art. 417022	7.00 €
Abwechslungsreiche Mischung von beliebten Schokoriegel-Marken im Pralinenformat <i>A wide variety of popular chocolate bar brands in praline format</i>				150 g Beutel <i>Paprika crisps, 150 g bag</i>			
Delacre Tea Time	1x 1000 g	Art. 415042	27.00 €	Paprika Chips	1x 50 g	Art. 417032	1.50 €
	3x 1000 g	Art. 415904	68.50 €		3x 50 g	Art. 417902	4.00 €
Gebäckmischung, 1000 g Dose <i>Pastry mix, 1000 g tin</i>				50 g Beutel <i>Paprika crisps, 50 g bag</i>			
Dänische Cookies	1x 500 g	Art. 415102	8.00 €	Salzstangen	1x 250 g	Art. 417025	2.50 €
	3x 500 g	Art. 415914	22.50 €		3x 250 g	Art. 417904	7.00 €
Butter & Chocolate Chip Cookies, 500 g Dose <i>Danish butter & chocolate chip cookies, 500 g tin</i>				250 g Packung <i>Salted pretzel sticks, 250 g pack</i>			
Waffelmischung	1x 300 g	Art. 415096	3.00 €				
	3x 300 g	Art. 415905	8.50 €				
Madison Waffelmischung, 300 g Beutel <i>Waffle mix, 300 g bag</i>							



Ritter Sport Mini
 1x 1400 g Art. 415155 34.00 €
 3x 1400 g Art. 415908 93.90 €
 Mini-Schokoladen-Tafeln à 16,67 g, 84 Stück
Mini chocolate bars, each 16.67 g, 84 pieces



Studentenfutter
 1x 125 g Art. 417027 3.00 €
 3x 125 g Art. 417905 8.50 €
 125 g Beutel
Trail mix, 125 g bag



Snack Hits Lorenz
 1x 320 g Art. 417031 7.50 €
 3x 320 g Art. 417901 19.50 €
 Salziges Knabbergebäck, verschiedene Sorten,
 250 g Packung
*Snack Hits Lorenz, a variety of salty pastry snacks,
 250 g package*

Alkoholfreie Getränke

Soft Drinks



Soft Drinks

Apollinaris Selection	24x 0.25 l	Art. 421057	21.00 €	Christinen Carat Eistee	24x 0.5 l	Art. 421142	25.50 €
Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Mineral water with gas</i>				Zitrone, im Tetra Pak <i>Iced tea, lemon, in Tetra Pak</i>			
Apollinaris Classic	12x 0.7 l	Art. 421052	19.00 €	Coca-Cola	24x 0.33 l 12x 1.0 l	Art. 421201 Art. 421206	27.00 € 29.50 €
Mineralwasser mit Kohlensäure <i>Mineral water with gas</i>				Coca-Cola light	24x 0.33 l 12x 1.0 l	Art. 421210 Art. 421173	32.00 € 29.50 €
Apollinaris Medium	12x 0.75 l	Art. 421053	19.00 €	Fanta	24x 0.33 l 12x 1.0 l	Art. 421221 Art. 421174	27.00 € 29.50 €
Mineralwasser mit wenig Kohlensäure <i>Mineral water with less gas</i>				Schweppes Bitter Lemon	24x 0.2 l	Art. 421092	29.50 €
Elisabethen Quelle pur	20x 0.25 l 12x 0.75 l	Art. 421166 Art. 421188	21.50 € 25.50 €	Schweppes Tonic Water	24x 0.2 l	Art. 421090	29.50 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure <i>Mineral water without gas</i>				Bionade	24x 0.33 l	Art. 421004	29.50 €
Christinen Carat	24x 0.5 l	Art. 421060	19.50 €	Holunder <i>Elderberry</i>			
Mineralwasser im Tetra Pak, still <i>Mineral water in Tetra Pak, without gas</i>							

Säfte & Nektare · Juices & Nectars

Rapp's Orangensaft	24x 0.2 l 6x 1.0 l	Art. 421127 Art. 421104	37.00 € 25.00 €
In Glasflasche <i>Orange juice in glass bottle</i>			
Rapp's Apfelsaft	24x 0.2 l 6x 1.0 l	Art. 421126 Art. 421132	29.50 € 23.00 €
In Glasflasche <i>Apple juice in glass bottle</i>			
Pözl Cranberry-Nektar	12x 0.25 l	Art. 421063	28.00 €
Bio <i>Cranberry nectar</i>			
Pözl Apfel-Kiwi-Saft	12x 0.25 l	Art. 421283	28.00 €
Bio <i>Apple kiwi juice, organic</i>			
Pözl Mango-Saft	12x 0.25 l	Art. 421284	28.00 €
Bio <i>Mango juice, organic</i>			

Container

Evervess Tafelwasser	20 l	Art. 420039	48.00 €
<i>Table water with gas</i>			
Pepsi	20 l	Art. 420021	52.00 €
Pepsi light	20 l	Art. 420035	52.00 €
Mirinda	20 l	Art. 420036	52.00 €
7-Up	20 l	Art. 420037	52.00 €
Selters Apfel-Schorle	20 l	Art. 420040	52.00 €
<i>Apple sparkling juice</i>			



Passende Premix-Anlagen finden Sie auf Seite 49.
Suitable premix systems are shown on page 49.

Bier & Spirituosen

Beer & Spirits



Flaschenbiere · Beer in bottles

Beck's Pils	24x 0.33 l	Art. 433100	26.50 €
Beck's Gold	24x 0.33 l	Art. 433101	26.50 €
Beck's alkoholfrei <i>Beck's non alcoholic</i>	24x 0.33 l	Art. 433102	26.50 €
Bitburger Pils	24x 0.33 l	Art. 433103	36.50 €
Rothaus Tannenzäpfle Pils	24x 0.33 l	Art. 433021	55.00 €
Franziskaner Hefe Weißbier <i>Franziskaner wheat beer</i>	20x 0.5 l	Art. 433017	28.50 €

Fassbiere · Draft beer

Beck's Pils Für Perfect Draft-Anlagen <i>For Perfect tap-machine</i>	6 l	Art. 436001	42.50 €
Beck's Pils Für Profi Tevo-Zapfanlage <i>For pro tapping equipment</i>	30 l	Art. 436111	89.50 €
Beck's Pils Für Profi Tevo-Zapfanlage <i>For pro tapping equipment</i>	50 l	Art. 436110	139.50 €
Bitburger Pils Für Profi Tevo-Zapfanlage <i>For pro tapping equipment</i>	30 l	Art. 436113	166.00 €



Passende Zapfanlagen finden Sie auf Seite 49.
You will find suitable beer tap systems on page 49.

Spirituosen · Spirits

Hennessy Cognac VS 40 %	0.7 l	Art. 434027	61.00 €
Gordon's London Dry Gin 37.5 %	0.7 l	Art. 434024	27.50 €
Glenfiddich Single Malt Whisky 40 %	0.7 l	Art. 434025	62.50 €
Johnnie Walker Red Label 40 %	0.7 l	Art. 434029	56.50 €
Wodka Moskovskaya 40 %	1.0 l	Art. 434038	35.00 €
Smirnoff Vodka Red Label 37.5 %	0.7 l	Art. 434056	23.00 €



Eiswürfel 5 kg im Beutel <i>Ice cubes, 5 kg in a bag</i>	Art. 416014	15.50 €
Crushed Ice 5 kg im Beutel <i>Crushed Ice, 5 kg in a bag</i>	Art. 416015	15.50 €
Lime Juice 0,75 l Flasche <i>0.75 l bottle</i>	Art. 421901	7.00 €

Passende Styroporboxen zur Kühlung finden Sie auf Seite 35 und 54.
Suitable polystyrene boxes for cooling can be found on page 35 and 54.

Weine & Schaumweine

Wines & Sparkling Wines



Weißweine · White Wines



Rauenthaler Steinmächer Riesling Kabinett trocken

1x 0.75 l Art. 430052 14.00 €
6x 0.75 l Art. 430056 78.00 €

Weingut Ernst, Rheingau, Deutschland. Ein trocken ausgebauter Wein mit schönen, rieslingtypischen Fruchtaromen. Silberne Preismünze LWP. 12,5 % vol.

Winery Ernst, Rheingau, Germany. A dry matured wine with the nice aromas of fruits that Riesling is noted for. Silver Medal Award LWP. 12.5 % vol.



Riesling vom Roten Hang trocken

1x 0.75 l Art. 430058 16.00 €
6x 0.75 l Art. 430061 96.50 €

Weingut Huff, Rheinhessen, Deutschland. Harmonisches Spiel zwischen Frucht, Mineralität und Säure, Goldene Kammerpreismünze. 12,0 % vol.

Winery Huff, Rheinhessen, Germany. Harmonious interplay of fruit, minerality and acid, Chamber Gold Medal Award. 12.0 % vol.



Château La Commenderie de Queyret Entre-deux-Mers A.C.

1x 0.75 l Art. 430067 18.50 €
6x 0.75 l Art. 430239 110.00 €

Sauvignon blanc. Mis en bouteille au château, Entre-deux-mers, Bordeaux, Frankreich. Fruchtaromen von gelben Früchten, Anklänge an reife Äpfel, erfrischend und klar, elegant mit sanftem Finish. 12,5 % vol.

Bordeaux, France. Aromas of yellow fruits, reminiscent of ripe apples, refreshing and crisp, elegant with a smooth finish. 12.5 % vol.



Patrizi Gavi di Gavi D.O.C.G.

1x 0.75 l Art. 430064 23.00 €
6x 0.75 l Art. 430247 139.00 €

Azienda Vinicola Patrizi, Cortese, Piemont, Italien. Zartes, fruchtiges Bouquet, trockener, harmonischer Geschmack. 12,0 % vol.

Piemont, Italy. Tender, fruity bouquet and dry, harmonious flavour. 12.0 % vol.



accente Cuvée rot

1x 0.75 l Art. 430148 22.50 €
6x 0.75 l Art. 430149 133.50 €

Marzemino Nero, Carménère, Pinot Noir, Veneto, Italien. Vollmundig, würzig, elegant und geschmeidig, 13,0 % vol.

Marzemino Nero, Carménère, Pinot Noir, Veneto, Italy. Full-bodied, tasty, elegant and smooth, 13.0 % vol.

accente Cuvée weiß

1x 0.75 l Art. 430150 17.00 €
6x 0.75 l Art. 430151 100.00 €

Müller-Thurgau, Riesling, Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Deutschland. Frisch, fruchtig, fein und mild, 11,5 % vol.

Müller-Thurgau, Riesling, Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Germany. Fresh, fruity, fine and mild, 11.5 % vol.



Apfelwein Apple Wine

Possmann Apfelwein

6x 1.00 l Art. 430069 32.50 €

Aus der Kelterei Possmann in Frankfurt. 5,5 % vol.

From the cider winery Possmann in Frankfurt. 5.5 % vol.



Weine & Schaumweine

Wines & Sparkling Wines

Rotweine · Red Wines



Eltviller Langenstück
Spätburgunder Rotwein trocken
1x 0.75 l Art. 430084 17.50 €
6x 0.75 l Art. 430085 105.00 €

Weingut Ernst, Rheingau, Deutschland. Samtig, fruchtiger und gehaltvoller Spätburgunder mit herrlichem Bukett von dunklen Beeren. Goldene Preismünze LWP. 13,0 % vol.

Winery Ernst, Rheingau, Germany. Velvety, fruity and rich Pinot Noir with a magnificent bouquet of dark berries. Gold Medal Award LWP. 13.0 % vol.



Spätburgunder trocken
1x 0.75 l Art. 430087 17.00 €
6x 0.75 l Art. 430088 103.00 €

Weingut Huff, Rheinhessen, Deutschland. Ein fruchtbetonter Rotwein mit weichen Tanninen, im Duft bestechen Aromen von Brombeeren und Kirschen. 12,5 % vol.

Winery Huff, Rheinhessen, Germany. A fruity red wine, low in tannins, with captivating aromas of black berries and cherries. 12.5 % vol.



Sangiovese Terre degli Osci I.G.T.
1x 0.75 l Art. 430089 22.50 €
6x 0.75 l Art. 430091 133.50 €

Di Majo Norante, Molise, Italien, Sangiovese. Trockener, weicher Wein, frisches und fruchtiges Bukett, Veilchen und Waldfrüchte, leichte Ledernote. 13,0 % vol.

Di Majo Norante, Molise, Italy, Sangiovese. Dry, smooth wine, fresh and fruity bouquet, aromas of violets and forest fruits, slight tannin note. 13.0 % vol.

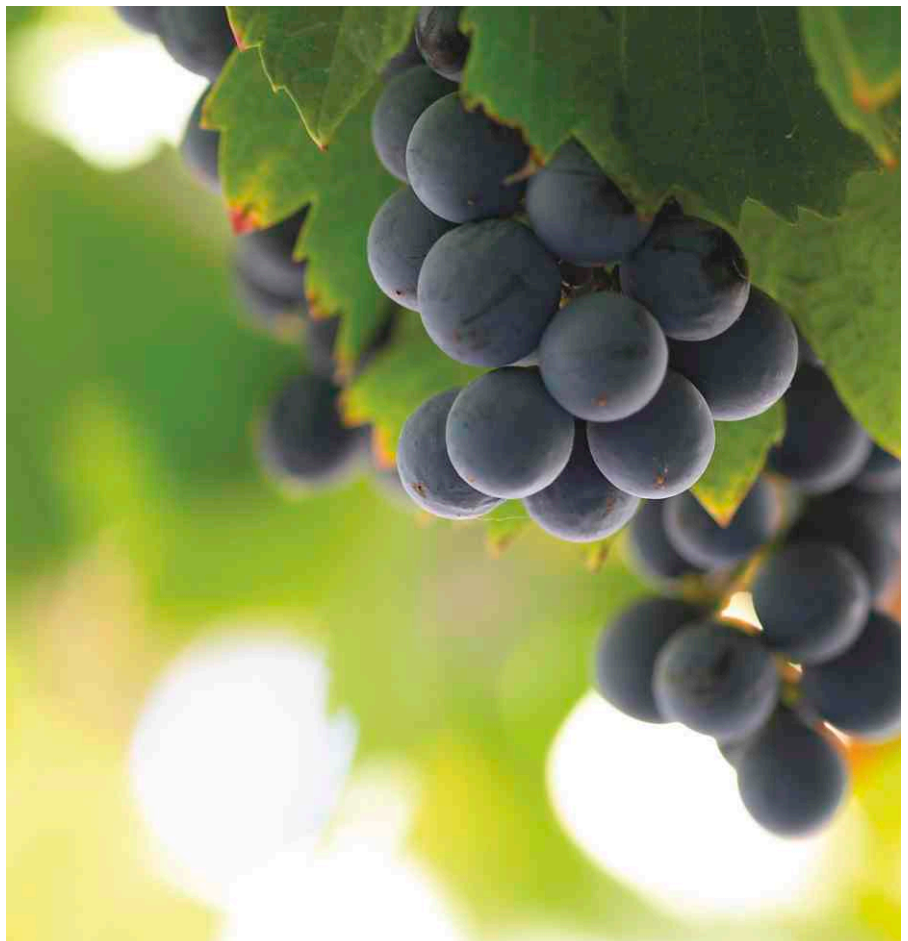
Rosé Wein · Rosé Wine



Rauenthaler Steinmächer
Spätburgunder Weißherbst trocken
1x 0.75 l Art. 430074 15.00 €
6x 0.75 l Art. 430076 88.00 €

Weingut Ernst, Rheingau, Deutschland. Vollmundig im Geschmack und leicht im Abgang – ein idealer Sommerwein. Silberne Preismünze LWP. 12,5 % vol.

Winery Ernst, Rheingau, Germany. Full-bodied flavor, yet light in the finish – the ideal wine for summer. Silver Medal Award LWP. 12.5 % vol.



Sekt · Sparkling Wines



accente Privat-Marke Sekt
 1x 0.75 l Art. 431024 13.00 €
 6x 0.75 l Art. 431100 71.50 €

Extra trocken, edle Blume und Eleganz. 11,0 % vol.

accente sparkling wine, extra dry, fine flowers, elegant. 11.0 % vol.



Henkell Sekt
 1x 0.75 l Art. 431013 17.00 €
 6x 0.75 l Art. 431102 104.50 €

Rheingau, trocken. 11,5 % vol.

Henkell sparkling wine, Rheingau, dry. 11.5 % vol.



Prosecco di Conegliano D.O.C.
 1x 0.75 l Art. 431022 23.50 €
 6x 0.75 l Art. 431104 119.00 €

Casa Maschio Veneto, trocken, erfrischend fruchtiger Prosecco aus dem Herzen Venetiens. 11,0 % vol.

Prosecco di Conegliano D.O.C., Casa Maschio Veneto, dry, refreshingly fruity sparkling wine from the heart of Veneto. 11.0 % vol.

Champagner · Champagne



Pommery Brut
 1x 0.75 l Art. 431026 69.00 €
 6x 0.75 l Art. 431105 358.00 €

Royal Apanage Champagner, trocken. 12,5 % vol.

Pommery Brut, Royal Apanage Champagne, dry, 12.5 % vol.



Moët & Chandon Brut Impérial
 1x 0.75 l Art. 431001 76.50 €
 6x 0.75 l Art. 431109 459.00 €

Champagner, trocken. 12,0 % vol.

Moët & Chandon Brut Impérial Champagne, dry, 12.0 % vol.



Kaffeemaschinen zur Miete

Coffee Machines to Rent



Unser Service

Mietpreise inklusive einer Einweisung vor Ort und Betreuung während der gesamten Messedauer. Wir beraten Sie gerne.

+49 69 7 56 02 - 23 42

Our Service

Rental prices include usage instruction on site and supervision throughout the entire trade fair. We will be delighted to advise you.

+49 69 7 56 02 - 23 42





Jura Giga X9
Art. 457001 776.00 €

32 Spezialitäten, Festwasseranschluss, Bohnenbehälter: 2x 650 g, Kaffeeauslauf: 70-159 mm, BxHxT: 37 x 49,7 x 56,5 cm, Stromanschluss: 230 V, 2700 W

32 coffee specialities, water tap required, bean compartment: 2x 650 g, coffee spout: 70-159 mm, WxHxD: 37 x 49.7 x 56.5 cm, power supply: 230 V, 2700 W



Jura Impressa X9 Win
Art. 457013 499.00 €

20 Produkte auf Knopfdruck, Wassertank: 5,2 l, Bohnenbehälter: 2x 650 g, Kaffeeauslauf: 60-142 mm, BxHxT: 43 x 58,5 x 51 cm, Stromanschluss: 230 V, 1500 W

20 coffee specialities at the push of a button, water tank: 5.2 l, bean compartment: 2x 650 g, coffee spout: 60-142 mm, WxHxD: 43 x 58.5 x 51 cm, power supply: 230 V, 1500 W



Jura Impressa XS9 Classic
Art. 457700 365.00 €

12 Produkte auf Knopfdruck, Wassertank: 5,7 l, Bohnenbehälter: 260 g, Kaffeeauslauf: 66-146 mm, BxHxT: 41 x 47 x 39 cm, Stromanschluss: 230 V, 1350 W

12 coffee specialities at the push of a button, water tank: 5.7 l, bean compartment: 260 g, coffee spout: 66-146 mm, WxHxD: 41 x 47 x 39 cm, power supply: 230 V, 1350 W



Jura Impressa XF 50 Classic
Art. 457010 275.00 €

1-2 Espresso / Kaffee, Wassertank: 3,2 l, Bohnenbehälter: 220 g, Kaffeeauslauf: 70-111 mm, BxHxT: 32,5 x 37,5 x 47 cm, Stromanschluss: 230 V, 1450 W

1-2 espresso / coffee, water tank: 3.2 l, bean compartment: 220 g, coffee spout: 70-111 mm, WxHxD: 32.5 x 37.5 x 47 cm, power supply: 230 V, 1450 W



Saeco auLiKa One Touch
Art. 457012 349.00 €

6 Produkte auf Knopfdruck, Wassertank: 4 l, Bohnenbehälter: 1000 g, Kaffeeauslauf: 85-105 mm, BxHxT: 33,6 x 55,5 x 45 cm, Stromanschluss: 230 V, 2300 W

6 coffee specialities at the push of a button, water tank: 4 l, bean compartment: 1000 g, coffee spout: 85-105 mm, WxHxD: 33.6 x 55.5 x 45 cm, power supply: 230 V, 2300 W



Gastroback Pro GS
Art. 457026 199.00 €

Siebträgermaschine, abnehmbarer 2 l Wassertank, 200 g Behälter, BxHxT: 31 x 36,5 x 30 cm, 230 V, 1,4 kW

Gastroback manual espresso machine, removable 2 l water tank, 200 g container, WxHxD: 31 x 36.5 x 30 cm, 230 V, 1.4 kW

Kaffeemaschinen zur Miete

Coffee Machines to Rent



WMF Bistro Easy Art. 457703 499.00 €

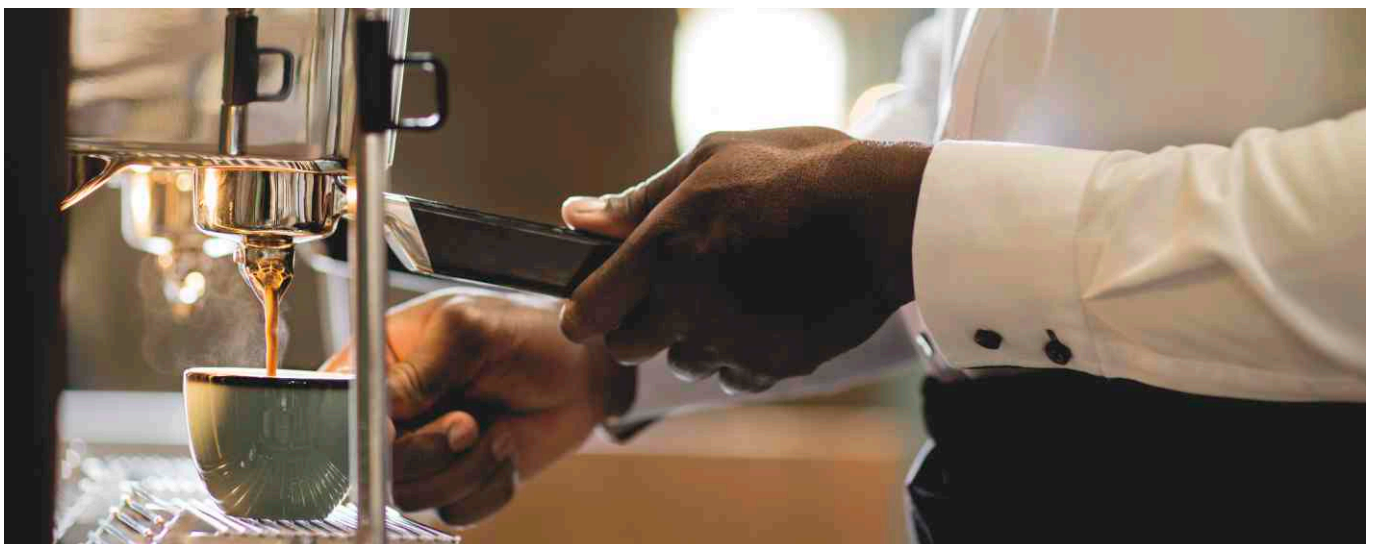
7 Kaffeespezialitäten frisch auf Knopfdruck, 200 Tassen pro Stunde, 230 V, 3,3 kW, Wassertank: 20 l, Bohnenbehälter 2x 1,1 kg, Gewicht: ca. 61 kg, BxHxT: 67 x 162 x 71 cm. Bei der Installation ist ein Mindestabstand von 50 mm zu Rück- und Seitenwänden erforderlich. Maschine wird auf Servierwagen geliefert.

The WMF Bistro Easy model delivers 7 coffee delights fresh at the push of a button, 200 cups per hour, 230 V, 3.3 kW, water tank: 20 l, bean container 2x 1.1 kg, weight: appr. 61 kg, WxHxD: 67 x 162 x 71 cm. Requires a minimum distance of at least 50 mm to any walls behind and beside the unit. Coffee machine is delivered on a rolling service tray.

WMF Presto Art. 457006 599.00 €

12 Produkte auf Knopfdruck, Wassertank: 4 l, Bohnenbehälter: 2x 500 g, Kaffeeauslauf: 75-185 mm, BxHxT: 32,5 x 67,5 x 55 cm, Stromanschluss: 230 V, 2300 W

12 coffee specialties at the push of a button, water tank: 4 l, bean compartment: 2x 500 g, coffee spout: 75-185 mm, WxHxD: 32.5 x 67.5 x 55 cm, power supply: 230 V, 2300 W





Nespresso Gemini Art. 457005 359.00 €

Innovatives Doppel-Brühsystem für die parallele Zubereitung von zwei Kaffee oder Espresso. 3 programmierbare Tassengrößen, integrierter Milchaufschäumer, Heißwasserdüse, 2 abnehmbare Wasserbehälter à 3 Liter, 230 V, 2410 W, BxHxD: 56 x 39,2 x 37 cm

Innovative double-brewing system for simultaneously preparing two coffees or espressos. 3 programmable cup sizes, integrated milk frother, hot water nozzle, two removable 3 litres water compartment 230 V, 2410 W, WxHxD: 56 x 39.2 x 37 cm



Nespresso Zenius Art. 457711 87.00 €

Intuitive und einfache Bedienung. Mit nur einem Knopfdruck bereitet Zenius schnell und effizient leckeren Kaffee und heißes Wasser zu. Schwenkbares Tassentablett, schnelles Aufheizen, betriebsbereit in 35 Sekunden. 230 V, 1560 W, 2,3 l Tankinhalt, 7 kg, BxHxD: 19 x 40 x 31 cm

Intuitive, easy operation. Zenius prepares delicious coffee and hot water fast and efficiently at the push of a button. Swivelling cup tray, heats up quickly, ready for operation in 35 seconds. 230 V, 1560 W, 2.3 l tank capacity, 7 kg, WxHxD: 19 x 40 x 31 cm



Nespresso Cappuccinatore Art. 457014 35.00 €

Inkl. 5 Einwegdüsen und -halmen, auf Knopfdruck erhalten Sie perfekten Milchschaum, BxHxD: 32,5 x 30,5 x 32,5 cm. Preis bei Anmietung einer Nespresso Maschine

Includes 5 disposable nozzles and straws, giving you perfect milk froth at the press of a button, WxHxD: 32.5 x 30.5 x 32.5 cm. Price when renting a Nespresso machine

Cappuccinatore Kit Art. 457015 35.00 €

Passende Einwegdüsen und -halme, je 100 Stück

Matching disposable nozzles and straws, per 100 pcs.



Nespresso Side Art. 457011 17.00 €

Kapseldispenser, 4 transparente Schubladen, schwarz lackierter Metallrahmen, jede Schublade fasst 50 Kapseln, BxHxD: 15,5 x 34,4 x 23,2 cm. Preis bei Anmietung einer Nespresso Maschine und ohne Pads

Capsule dispenser 4 transparent drawers, black lacquered metallic frame, each drawer can hold 50 capsules, WxHxD: 15.5 x 34.4 x 23.2 cm. Price when renting a Nespresso machine and without pads



Nespresso Aeroccino Art. 457003 20.00 €

Dichter, cremiger heißer oder kalter Milchschaum (130 ml) innerhalb von Sekunden. Erwärmung von Milch (250 ml) für Ihren Café Latte oder Cappuccino. Preis bei Anmietung einer Nespresso Maschine

Nespresso Aeroccino Thick, creamy hot or cold milk froth (130 ml) within seconds. Heat up milk (250 ml) for your café latte or cappuccino. Price when renting a Nespresso machine

Nespresso Pads

Nespresso Lungo Leggero Art. 457016 33.00 €

50 Business Pads, Preis bei Anmietung einer Nespresso-Maschine

50 Business Pads, price when renting a Nespresso machine

Nespresso Ristretto Art. 457017 33.00 €

50 Business Pads, Preis bei Anmietung einer Nespresso-Maschine

50 Business Pads, price when renting a Nespresso machine

Nespresso Espresso Leggero Art. 457018 33.00 €

50 Business Pads, Preis bei Anmietung einer Nespresso-Maschine

50 Business Pads, price when renting a Nespresso machine

Kaffeemaschinen zur Miete

Coffee Machines to Rent

rent



Jura Milchkühler Piccolo
Art. 457009 **49.00 €**

Minikühlschrank mit Platz für 2 Liter Milch, sehr kompakte Abmessung, BxHxT: 19 x 31,3 x 28,1 cm, Preis bei Anmietung eines Jura Vollautomaten

Jura milk cooler Piccolo Mini-refrigerator with space for 2 litres of milk, very compact dimensions, WxHxD: 19 x 31.3 x 28.1 cm, price when renting a fully-automatic Jura machine



Jura Cool & Cup
Art. 457007 **79.00 €**

Kühlung für 3 Liter Milch, beheizte Tassenablage, BxHxT: 32 x 45 x 32 cm, Lieferung ohne Tassen, Preis bei Anmietung eines Jura Vollautomaten

Jura Cool & Cup
Cooling segment with space for 3 litres of milk, heated cup compartment, WxHxD: 32 x 45 x 32 cm, delivery without cups, price when renting a fully-automatic Jura machine



Jura Milchaufschäumer
Art. 457004 **20.00 €**

Luftig, feinporiger Milchschaum auf Knopfdruck, Preis bei Anmietung eines Jura Vollautomaten

Jura milk frother
Airy, foamy milk froth at the push of a button, price when renting a fully-automatic Jura machine



Jura Cool Control Milchkühler
Art. 457008 **15.00 €**

Zur Kühlung bei 4° C, geräuscharm, optische Kühlanzeige, Fassungsvermögen 1 Liter, BxHxT: 15 x 21 x 21 cm, Preis bei Anmietung eines Jura Vollautomaten

Jura Cool Control milk cooler
For refrigeration at 4° C, low-noise, cooling display, capacity 1 litre, WxHxD: 15 x 21 x 21 cm, price when renting a fully-automatic Jura machine



Saeco Milchkühler
Art. 457030 **15.00 €**

Kein Umfüllen der Milch nötig – einfach Tetra Pak einlegen, 23 Watt, BxHxT: 15 x 31,5 x 27 cm, Preis nur bei Anmietung eines Saeco-Vollautomaten

There is no need to pour the milk - simply insert the Tetra Pak, 23 Watt, WxHxD: 15 x 31.5 x 27 cm, price when renting a fully-automatic Saeco machine



Rundfilter Kaffeemaschine
Art. 457701 **69.00 €**

Für bis zu 80 Tassen in einem Brühvorgang, Edelstahlgehäuse, 10 l Tankinhalt, ø 25 cm, Höhe: 52,5 cm, 230 V, 1370 W

Round filter coffee machine
For up to 80 cups in a single brewing cycle, stainless steel housing, 10 l tank capacity, ø 25 cm, height: 52.5 cm, 230 V, 1370 W



Unser Service

Mietpreise inklusive einer Einweisung vor Ort und Betreuung während der gesamten Messedauer.

Our Service

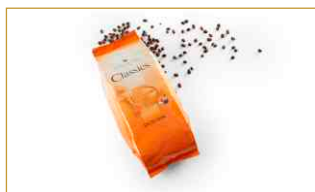
Rental prices include usage instruction on site and supervision throughout the entire trade fair.

Alle aufgeführten Mietpreise gelten für die Dauer der gesamten Veranstaltung.

All rental prices stated are applicable during the entire event.

Kaffee, Tee & Zubehör

Coffee, Tea & Supplies



Kaffeebohnen
Art. 435025 **13.90 €**
 Darboven Excelsior, 1 kg
Coffee beans, Darboven Excelsior, 1 kg



Espressobohnen
Art. 435062 **16.95 €**
 Alfredo Espresso Cremazzurro, 1 kg
*Espresso beans
 Alfredo Espresso Cremazzurro, 1 kg*

Kaffee & Tee · Coffee & Tea

Kaffee-Bohnen **Art. 435101** **18.70 €**
 Café Intención especial, 2x 500 g
Coffee beans, Café Intención especial, 2x 500 g

Espresso-Bohnen **Art. 435086** **18.70 €**
 Café Intención especial, 2x 500 g
Espresso beans, Café Intención especial, 2x 500 g

Kaffee gemahlen **Art. 435033** **11.50 €**
 Café Intención ecológico, bio, fairtrade 1x 500 g
Ground coffee, Café Intención ecológico, bio, fairtrade, 1x 500 g

Pfefferminztee **Art. 435043** **4.90 €**
 25 Beutel
Peppermint tea, 25 bags

Schwarzer Tee **Art. 435045** **4.90 €**
 25 Beutel
Black tea, 25 bags

Früchtetee **Art. 435070** **4.90 €**
 25 Beutel
Fruit tea, 25 bags



Kaffeebecher **Art. 440018** **15.00 €**
 Pappe, 300 ml, 50 Stück
*Coffee paper cup
 300 ml, 50 pieces*



Espressobecher **Art. 440024** **11.50 €**
 Pappe, 120 ml, 50 Stück
*Espresso paper cup
 120 ml, 50 pieces*



Colvic Naturelle
1x 8.00 l **Art. 421162** **11.00 €**
3x 8.00 l **Art. 421286** **22.00 €**
5x 8.00 l **Art. 421287** **33.00 €**

Wasser für Kaffeemaschinen, nur in Verbindung mit einer Anmietung eines Kaffeefullautomaten

Water for coffee machines, only in conjunction with a rental of a coffee machine

Kaffee, Tee & Zubehör

Coffee, Tea & Supplies

buy

Zubehör · Supplies

Zuckersticks 160 Stück <i>Sugar sticks, 160 pieces</i>	Art. 435035	19.00 €
Würfelzucker 500 g <i>Sugar cubes, 500 g</i>	Art. 435024	3.50 €
Rohrzucker braun 1 kg <i>Cane sugar brown, 1 kg</i>	Art. 435020	6.50 €
Zucker, lose 1 kg <i>Sugar, 1 kg</i>	Art. 435049	3.50 €
Süßstoff im Spender 650 Stück <i>Sweetener in dispenser, 650 pieces</i>	Art. 435036	3.50 €
Kaffeessahne Je 7,5 g, 240 Portionen <i>Coffee cream, each 7.5 g, 240 portions</i>	Art. 435034	19.50 €
H-Milch 1,5 % Fett 1,0 l Tetra Pak <i>UHT milk, 1.5 % Fat, 1.0 l Tetra Pak</i>	Art. 422016	2.20 €
H-Milch 3,5 % Fett 1,0 l Tetra Pak <i>UHT milk, 3.5 % Fat, 1.0 l Tetra Pak</i>	Art. 422075	2.70 €
H-Milch 3,8 % Fett Lactosefrei, 1,0 l Tetra Pak <i>UHT milk, 3.8 % Fat, lactose-free, 1.0 l Tetra Pak</i>	Art. 422076	2.70 €
Rührstäbchen Holz, 1000 Stück <i>Stirring bars, wood, 1000 pieces</i>	Art. 435029	9.00 €
Kaffeefilter 40 Stück <i>Coffee filter, 40 pieces</i>	Art. 435038	4.00 €

Geräte · Machines

Wasserkocher 1,7 l Volumen, 1 Stück <i>Water kettle, 1.7 l volume, 1 piece</i>	Art. 435058	37.00 €
Thermoskanne 1 l, 1 Stück <i>Thermos flask, 1 l, 1 piece</i>	Art. 444027	19.00 €
Isolier Pumpkanne 1,9 l, 1 Stück <i>Insulated pumping jug, 1.9 l, 1 piece</i>	Art. 457037	45.00 €



Kaffeemaschine Mit Thermoskanne, 1 Stück <i>Coffee maker with thermos container, 1 piece</i>	Art. 445040	44.00 €
---	--------------------	----------------

Geschirr & Haushaltswaren

Dishes & Household Goods



Geschirr zur Miete

Rental Dishes



Die angegebenen Preise gelten für eine Mietdauer von 3 Tagen. Jeder weitere Tag der Nutzung wird zusätzlich berechnet. Bitte fragen Sie uns nach dem konkreten Preis bei einem längeren Mietwunsch. Eine kürzere Mietdauer verändert den angegebenen Preis jedoch nicht.

The listed prices apply for a rental period of 3 days. Each additional day of use will be charged additionally. Please ask us for the specific price for a longer renting wish. A shorter rental period does not change the stated price.

Gläser · Glasses

Longdrink-/Wasserglas Art. 454001 21.00 €
0,2 l, Spülkorb mit 36 Stück (Spülservice 14,00 €)
Longdrink/water glasses, 0.2 l, Rack with 36 pieces (dishwashing service 14.00 €)

Universal Weinglas Art. 454002 21.00 €
0,2 l, Spülkorb mit 25 Stück (Spülservice 14,00 €)
Universal wine glass, 0.2 l, Rack with 25 pieces (dishwashing service 14.00 €)

Sektglas Art. 454003 21.00 €
0,1 l, Spülkorb mit 36 Stück (Spülservice 14,00 €)
Champagne glass, 0.1 l, Rack with 36 pieces (dishwashing service 14.00 €)

Weizenglas Art. 454006 21.00 €
0,5 l, Spülkorb mit 25 Stück (Spülservice 14,00 €)
Wheat beer glass, 0.5 l, Rack with 25 pieces (dishwashing service 14.00 €)

Bierglas Art. 454004 21.00 €
0,3 l, Spülkorb mit 25 Stück (Spülservice 14,00 €)
Beer glass, 0.3 l, Rack with 25 pieces (dishwashing service 14.00 €)

Tassen · Cups

Kaffee-/Cappuccinobecher Art. 454101 15.00 €
0,3 l, Spülkorb mit 16 Stück (Spülservice 10,00 €)
Coffee/Cappuccino mug, 0.3 l, Rack with 16 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Kaffeegeschirr Art. 454102 15.00 €
Kaffeetassen inkl. Unterteller, 20 Stück (Spülservice 10,00 €)
Coffee cups + saucers, 20 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Latte Macchiato-/Teeglas Art. 454007 15.00 €
0,3 l, Spülkorb mit 16 Stück (Spülservice 10,00 €)
Latte macchiato/tea glass, 0.3 l, Rack with 16 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Espressogeschrir Art. 454104 15.00 €
Espressotasse inkl. Unterteller, 30 Stück (Spülservice 10,00 €)
Espresso cup + saucers, 30 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Teller & Schalen · Dishes & Bowls

Mittelteller Art. 454103 15.00 €
Flach, ø 19 cm, 20 Stück (Spülservice 10,00 €)
Medium-sized plate, ø 19 cm, 20 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Dessertschale Art. 454108 15.00 €
Dessert- /Beilagenschale, ø 12 cm, 30 Stück (Spülservice 10,00 €)
Dessert-/side dish bowl, ø 12 cm, 30 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Besteck · Cutlery

Menügabel Art. 454204 15.00 €
20 Stück (Spülservice 10,00 €)
Fork, 20 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Menümesser Art. 454205 15.00 €
20 Stück (Spülservice 10,00 €)
Knife, 20 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Menüöffel Art. 454206 15.00 €
20 Stück (Spülservice 10,00 €)
Spoon, 20 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Kuchengabeln Art. 454203 15.00 €
20 Stück (Spülservice 10,00 €)
Pastry fork, 20 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Kaffeelöffel Art. 454201 15.00 €
20 Stück (Spülservice 10,00 €)
Coffee spoon, 20 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Espressolöffel Art. 454202 15.00 €
20 Stück (Spülservice 10,00 €)
Espresso spoon, 30 pieces (dishwashing service 10.00 €)

Latte Macchiato-Löffel Art. 454019 15.00 €
20 Stück (Spülservice 10,00 €)
Latte macchiato spoon, 20 pieces (dishwashing service 10.00 €)



Champagner Bowl
Art. 454008 29.00 €
Bruchsichere Polycarbonatschale, Edelstahlfuß 18/8,
Vol. ca. 15 l, ohne Inhalt
*Champagne bowl, shatter-proof polycarbonate bowl,
stainless foot stand 18/8, vol. about 15 l,
without contents*



Tablett rund
Art. 454005 19.00 €
ø 36 cm, rutschfest
Serving tray round, ø 36 cm, slip resistant



Süßwarenschale
Art. 454009 15.00 €
ø 33 cm, Edelstahl, ohne Inhalt
*Sweets bowl, ø 33 cm, stainless steel,
without contents*

Styroporbox Art. 416016 7.50 €
Warm oder kalt, Wärmeverlust der Speisen ca. 6°C in 2 Stunden,
max. 10 kg Eis, Eiswürfel ca. 8 Stunden haltbar
*Styrofoam box, warm or cold, food heat loss is appr. 6° C in 2 hours,
max. 10 kg ice, ice cubes keep for ca. 8 hours*

Geschirr zum Kauf

Dishes to Buy

Kaufgeschirr · Tableware for Purchase

Longdrinkglas 0,2 l, 6 Stück <i>Longdrink glass, 0.2 l, 6 pieces</i>	Art. 444101	13.50 €	Dessert-/ Beilagenschale ø 12 cm, 6 Stück <i>Dessert-/side dish bowl, ø 12 cm, 6 pieces</i>	Art. 444110	15.50 €
Biertulpe 0,3 l, 6 Stück <i>Beer glass 0.3 l, 6 pieces</i>	Art. 444104	17.50 €	Glasschale ø 12 cm, 6 Stück <i>Glass bowl, ø 12 cm, 6 pieces</i>	Art. 444121	15.50 €
Sektkelch 0,1 l, 6 Stück <i>Champagne glass, 0.1 l, 6 pieces</i>	Art. 444108	18.00 €	Kaffeelöffel 12 Stück <i>Coffee/tea spoon, 12 pieces</i>	Art. 444119	17.50 €

Einweggeschirr · Disposable Dishes

Kaffeebecher Pappe, 300 ml, 50 Stück <i>Coffee paper cup, 300 ml, 50 pieces</i>	Art. 440018	15.00 €	Messer, Holz 100 Stück <i>Knife, wood, 100 pieces</i>	Art. 440012	12.50 €
Espressobecher Pappe, 120 ml, 50 Stück <i>Espresso paper cup, 120 ml, 50 pieces</i>	Art. 440024	11.50 €	Gabel, Holz 100 Stück <i>Fork, wood, 100 pieces</i>	Art. 440007	13.50 €
Becher 0,2 l, 50 Stück <i>Cup, 0.2 l, 50 pieces</i>	Art. 440022	11.00 €	Suppenlöffel, Holz 100 Stück <i>Spoon, wood, 100 pieces</i>	Art. 440013	16.00 €
Becher 0,3 l, 50 Stück <i>Cup, 0.3 l, 50 pieces</i>	Art. 440070	10.50 €	Kaffeelöffel, Holz 100 Stück <i>Coffee/tea spoon, wood, 100 pieces</i>	Art. 440009	8.50 €
Sektglas 0,1 l, 10 Stück <i>Champagne glass, 0.1 l, 10 pieces</i>	Art. 440019	10.50 €			
Weinglas 0,2 l, 10 Stück <i>Wine glass, 0.2 l, 10 pieces</i>	Art. 440051	6.50 €			
Snackteller 50 Stück <i>Snack plate, 50 pieces</i>	Art. 440020	18.00 €			
Suppenschale 500 ml, 50 Stück <i>Soup bowl, 500 ml, 50 pieces</i>	Art. 440049	49.00 €			



Verantwortungsbewusst

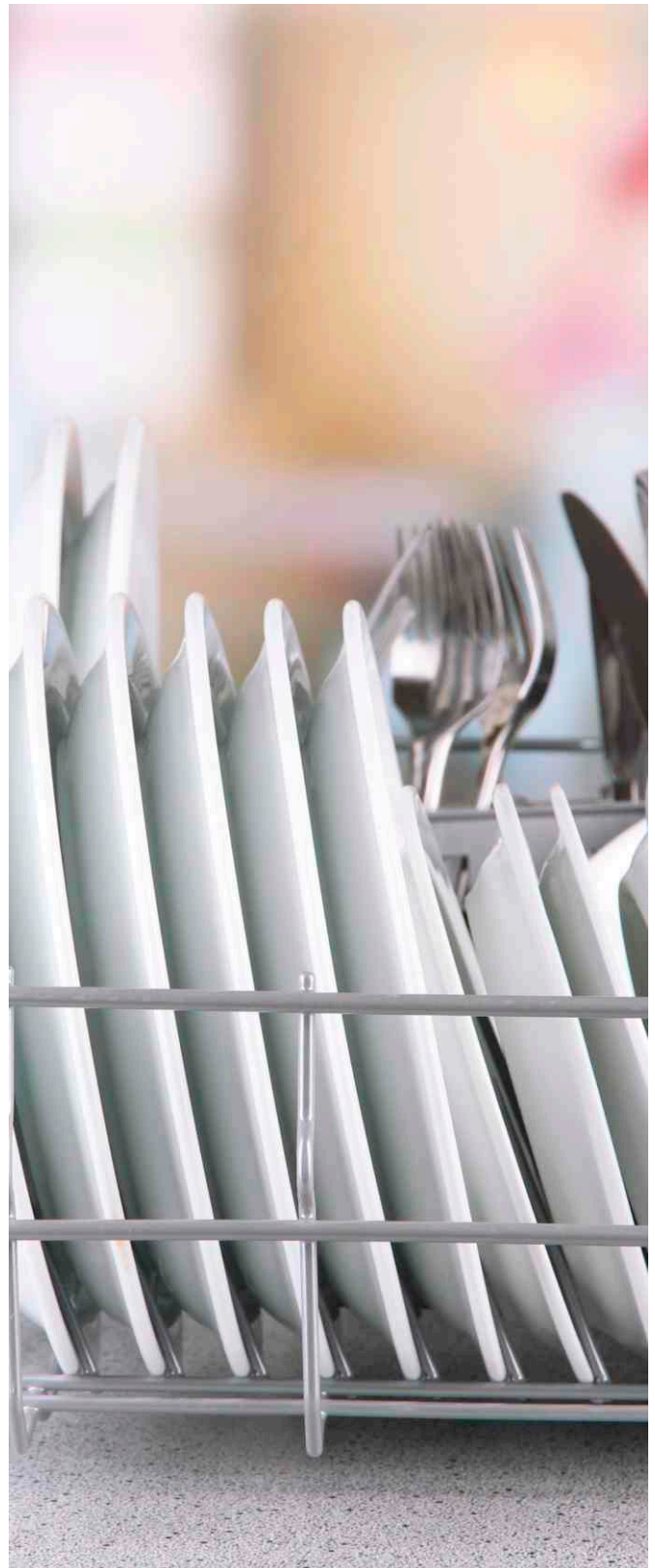
Unsere Einwegprodukte werden, wo immer es möglich ist, aus nachhaltigen Materialien hergestellt und sind am Ende der Nutzung kompostierbar oder leicht zu recyceln. So bieten wir Artikel aus Pappe, Papier, pflanzlicher Stärke oder Holz sowie aus kompostierbaren PLA-Kunststoffen, hergestellt zum Beispiel aus Zuckerrohr. Wir sind permanent auf der Suche nach neuen Materialien und Wegen, Kunststoffe wie PE oder PS komplett zu ersetzen.

Environmental accountability

Whenever possible, our disposable products are made of sustainable materials that are compostable or easy to recycle. The products we use are made of cardboard, paper, vegetable starch or wood, as well as compostable PLA plastics made of sugar cane, for example. We are constantly searching for new materials and ways to completely replace plastics, such as PE or PS.

Haushaltswaren · Household Goods

Serviette weiß 33 x 33 cm, 200 Stück <i>Napkin, white, 33 x 33 cm, 200 pieces</i>	Art. 440001	15.00 €
Korkenzieher 1 Stück <i>Corkscrew, 1 piece</i>	Art 444003	8.00 €
Flaschenöffner 1 Stück <i>Bottle opener, 1 piece</i>	Art. 444074	2.00 €
Messer 21 cm, 1 Stück <i>Knife, 21 cm, 1 piece</i>	Art. 444035	9.50 €
Vorlegelöffel Edelstahl 18/8 poliert, 1 Stück <i>Serving spoon, stainless steel 18/8 polished, 1 piece</i>	Art. 444059	12.50 €
Wurst- und Grillzange 1 Stück <i>Sausage and BBQ tongs, 1 piece</i>	Art. 444060	14.50 €
Schneidebrett 30 x 20 cm, Kunststoff, 1 Stück <i>Cutting board, plastic, 30 x 20 cm, 1 piece</i>	Art. 444129	20.00 €
Frischhaltefolie 30 cm x 30 m, 1 Rolle <i>Plastic wrap, 30 cm x 30 m, 1 roll</i>	Art. 443102	3.50 €
Alufolie 45 cm x 10 m, 1 Rolle <i>Aluminium foil, 45 cm x 10 m, 1 roll</i>	Art. 443101	8.50 €



Wasserspender

Water Dispenser





Wasserspender Aquarius Art. 458316 86.00 €

Gekühlt und ungekühlt, Höhe inkl. Flasche ca. 135 cm, BxHxT: 30 x 95 x 30 cm, Zapfhöhe: 70 cm, 230 V

Watercooler Aquarius

Cold and room tempered water, height including the bottle appr. 135 cm, WxHxD: 30 x 95 x 30 cm, dispensing height: 70 cm, 230 V

Wasserspender Aquarius H & C Art. 458034 89.00 €

Gekühlt und heiß (93 Grad Celsius)

Watercooler Aquarius H & C

Hot and cold water (93 degrees Celsius)



Wasserspender Quartz Art. 458033 99.00 €

Quartz ist schick, elegant und einfach zu bedienen. Flaschen und Karaffen lassen sich hier ebenfalls einfach abfüllen. Gekühlt und ungekühlt, Höhe inkl. Flasche ca. 130 cm, BxHxT: 37 x 90 x 31 cm, Zapfhöhe: 77 cm, 230 V

Watercooler Quartz

Quartz is sleek, elegant and easy to operate. Bottles and carafes can also be filled up here easily. Cold and room tempered water, height including the bottle appr. 130 cm, WxHxD: 37 x 90 x 31 cm, dispensing height: 77 cm, 230 V

Wasserspender Quartz H & C Art. 458044 105.00 €

Gekühlt und heiß (93 Grad Celsius)

Watercooler Quartz H & C

Cold and hot water (93 degrees Celsius)



Wasserspender Metallica Art. 458303 116.00 €

Gekühlt, Höhe inkl. Flasche 144 cm, ø 32 cm

Watercooler Metallica

Cold water, height including the bottle 144 cm, ø 32 cm



Tisch-Wasserspender Onyx Art. 458032 86.00 €

Gekühlt und ungekühlt, Höhe inkl. Flasche ca. 85 cm, BxHxT: 32 x 47 x 36 cm, Zapfhöhe: 35 cm, 230 V

Onyx Tabletop Dispenser

Cold and room tempered water, height including the bottle appr. 85 cm, WxHxD: 32 x 47 x 36 cm, dispensing height: 35 cm, 230 V

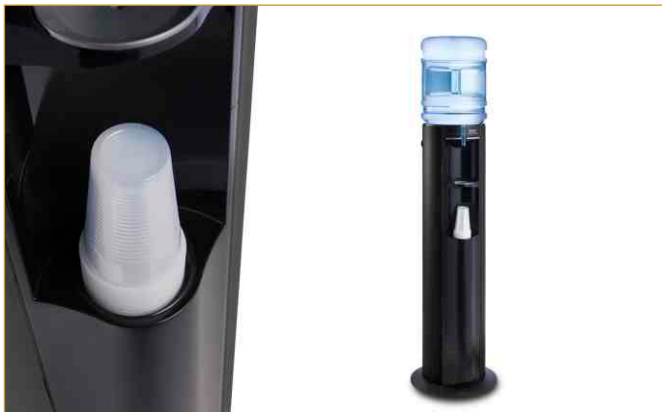


Wassergalonen und -becher finden Sie ebenfalls in unserem Sortiment auf Seite 41. Alle Preise ohne Wasserflaschen.

You will also find water gallons and cups in our range of products shown on page 41. All prices are excluding water bottles.

Wasserspender

Water Dispenser



Wasserspender F-MAX schwarz Art. 458304 96.00 €

Gekühlt und raumtemperiert, Becherspender im Gehäuse, hygienisch durch austauschbares Watertrail-System, Höhe inkl. Flasche 145 cm, weitere Blenden auf Anfrage

F-MAX drinking water dispenser

Cooled and room tempered, cup dispenser in the housing, hygienic bonus thanks to the exchangeable Watertrail system, height including bottle 145 cm, more covers on request

Wasserspender F-MAX H & C Art. 458310 100.00 €

Alternativ bieten wir den F-Max auch als Hot & Cold Version an. Gekühlt, raumtemperiert und heiß, weitere Blenden auf Anfrage

F-MAX H & C drinking water dispenser

We also optionally offer you the F-Max in the hot & cold version. Cooled, room tempered and hot water.



Ihr Firmenlogo auf dem F-MAX!

Wählen Sie Ihre Farbe, senden Sie uns Ihr Logo, alles Weitere erledigen wir für Sie.

Einmalige Kosten: ab 159.00 €

Tel. +49 (0)69 7 56 02 - 22 87

E-Mail equipment@accente.com

Your company logo on the F-MAX!

Choose your colour and send us your logo. We'll take care of the rest!

One-time charge: from 159.00 €

Tel. +49 (0)69 7 56 02 - 22 87

E-Mail equipment@accente.com



Flaschenregal Art. 458018 15.00 €

Mit Platz für 4x 18,9 l Flaschen, BxHxT: 32 x 112 x 35 cm, Edelstahl, Preis ohne Flaschen und nur bei Anmietung eines Wasserspenders

Bottle rack

With space for 4x 18.9 l bottles, WxHxD: 32 x 112 x 35 cm, stainless steel, price without bottles and only when renting a water cooler



Trinkwasser Art. 458320 22.00 €

18,9 l Flasche, ø 28 cm, Höhe: 35 cm, Preis bei Miete eines Wasserspenders und der Komplettlieferung der unten aufgeführten Stückzahlen

Water bottle

18.9 l, ø 28 cm, height: 35 cm, Rental price for a water dispenser and complete delivery of the item quantities listed below.

3x 18.9 l Art. 458022 50.00 €

5x 18.9 l Art. 458023 76.00 €



Kegelbecher Art. 458324 16.00 €

0,1 l, 200 Stück

Cone cups, 0.1 l, 200 pieces

3x 200 Art. 458057 38.00 €

5x 200 Art. 458045 50.00 €



Trinkbecher Art. 458325 11.00 €

0,2 l Kunststoff, 50 Stück

Cup, 0.2 l, plastic, 50 pieces

3x 100 Art. 458037 26.00 €

5x 100 Art. 458038 40.00 €



Bechersammler Art. 458016 10.00 €

Kunststoff, weiß, Preis bei Anmietung eines Wasserspenders

Cup collector

Plastic, white, price only when renting a water cooler



Bechersammler Art. 458017 15.00 €

Edelstahl, Preis bei Anmietung eines Wasserspenders

Cup collector

Stainless steel, price only when renting a water cooler

Kühl- und Tiefkühlmöbel

Refrigeration and Freezing Appliances





Kühlschrank
Art. 458600 95.30 €

Ca. 140 l, 230 V, 70 W,
BxHxT: 55 x 85 x 57 cm

Refrigerator

*About 140 l, 230 V, 70 W,
WxHxD: 55 x 85 x 57 cm*



Kühl- und Gefrierkombi
Art. 458951 175.20 €

170 l Kühl- & 45 l Tiefkühlzone, 230 V,
90 W, BxHxT: 55,4 x 144 x 55,1 cm

Refrigerator / Freezer

*170 l refrigerator & 45 l Freezer, 230 V,
90 W, WxHxD: 55.4 x 144 x 55.1 cm*



Tiefkühlschrank
Art. 458952 133.10 €

4 Fächer, 104 l, 230 V, 70 W,
BxHxT: 55,5 x 85 x 62,5 cm

Deep freezer

*4 drawers, 104 l, 230 V, 70 W,
WxHxD: 55.5 x 85 x 62.5 cm*



Gefriertruhe
Art. 458953 162.40 €

205 l, regelbarer Thermostat bis -18° C,
Gefrierkorb, 230 V, 110 W,
BxHxT: 94,6 x 82,5 x 57,6 cm

Chest freezer

*205 l, thermostat adjustable to -18° C,
freezer rack, 230 V, 110 W,
WxHxD: 94.6 x 82.5 x 57.6 cm*

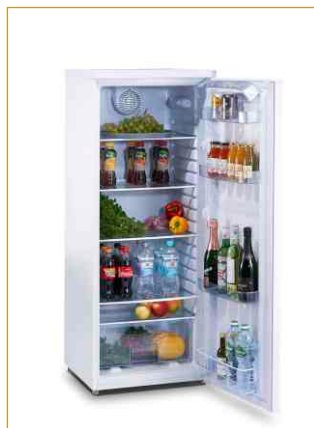


Glastürkühlschrank
Art. 458019 95.30 €

Ca. 110 l, 230 V, 65 W,
BxHxT: 50,5 x 84,5 x 51,5 cm

Refrigerator with glass door

*About 110 l, 230 V, 65 W,
WxHxD: 50.5 x 84.5 x 51.5 cm*



Flaschenkühlschrank
Art. 458610 178.60 €

Ca. 270 l, 230 V, 90 W,
BxHxT: 71 x 124 x 66 cm

Bottle-refrigerator

*About 270 l, 230 V, 90 W,
WxHxD: 71 x 124 x 66 cm*



**Kühlschrank
mit 2 Glastüren**
Art. 458601 199.10 €

Ca. 350 l, 5 Gitterroste, Temperatur-
Regler, Umluftventilator, 230 V, 230 W,
BxHxT: 60 x 173 x 60 cm

Refrigerator with glass doors

*About 350 l, 5 shelves, temperature
control, air-circulation fan, 230 V,
230 W, WxHxD: 60 x 173 x 60 cm*



Glastürkühlschrank
Art. 458055 199.10 €

Ganzglastür, ca. 320 l Nutzinhalt,
5 Gitterablagen, Temperaturregelung,
230 V, 50 Hz, BxHxT: 60 x 173 x 60 cm

Refrigerator with glass door

*Full glass door, appr. 320 l capacity,
5 shelves, temperature control, 230 V,
50 Hz, WxHxD: 60 x 173 x 60 cm*



Flaschenkühlschrank
Art. 458014 178.60 €

250 l, 230 V, 90 W,
BxHxT: 55,4 x 144 x 55,1 cm

Bottle-refrigerator

*About 250 l, 230 V, 90 W,
WxHxD: 55.4 x 144 x 55.1 cm*



Wasser- und Stromanschlüsse für unsere Geräte buchen
Sie bitte bei unseren Kollegen der Messe Frankfurt.

Strom: Tel. +49 (0)69 75 75 66 70
strom@messefrankfurt.com

Wasser: Tel. +49 (0)69 75 75 66 78
wasser@messefrankfurt.com

We would ask you to order the water and electricity connections
needed for our appliances from our colleagues at Messe Frankfurt.

Electricity: Tel. +49 (0)69 75 75 66 70
strom@messefrankfurt.com

Water: Tel. +49 (0)69 75 75 66 78
wasser@messefrankfurt.com

Spültechnik & Co.

Glass and Dishwashing Equipment & Co.





Hobart Profi FXS Gläser- und Geschirrspülmaschine Art. 458955 714.10 €

Mit Wassertausch und integrierter Enthärtungsanlage, 90/180/360 Sek. Programm, 400 V, 7,7 kW, BxHxT: 60 x 82 x 60 cm, Leistung: 40 Körbe/Std., 720 Teller/Std., 1440 Gläser/Std., Tiefe bei geöffneter Tür 104,6 cm, inklusive 5 l Spülmittel mit Klarspüler, 1x Tellerkorb, 1x Universalkorb und 1x Besteckkorb. Alternativ liefern wir 2 Gläserspülkörbe Art. No. 458025 und 5 l Spülmittel mit Klarspüler

*Professional glass and dishwasher Hobart Profi FXS
Featuring water replacement and integrated water softening system, 90/180/360 sec. programme, 400 V, 7.7 kW, WxHxD: 60 x 82 x 60 cm, performance: 40 racks/hr., 720 plates/hr., 1440 glasses/hr., depth with open door 104.6 cm, including 5 l of detergent with rinse aid, 1 plate rack, 1 universal rack and 1 cutlery basket. We can optionally supply you with 2 glass racks (Art. No. 458025) and 5 l of detergent with rinse aid.*



Hobart Profi GC Gläserspülmaschine Art. 458954 714.10 €

BxHxT: 46 x 82 x 59 cm, 75/120 Sek. Programm, 48 Körbe/Std., 400 V, 4,9 kW, Tiefe bei geöffneter Tür 94 cm, inklusive 5 l Spülmittel mit Klarspüler und 2 Gläserkörbe mit 4 Stellreihen

*Professional glass washer Hobart Profi GC
WxHxD: 46 x 82 x 59 cm, 75/120 sec. programme, 48 racks/hr., 400 V, 4.9 kW, depth when door is opened 94 cm, including 5 l of detergent with rinse aid and 2 glass baskets with 4 rows*



Geschirrspüler Ecomax 502 Art. 458024 714.10 €

Leistung: 60 Körbe/Std., 230/400 V, 60/180 Sek. Programm, integrierte Wasserenthärtung, inklusive 5 l Spülmittel, Klarspüler, Teller-, Universal- und Besteckkorb

*Professional dishwasher
Performance: 60 racks/hr., 230/400 V, 60/180 sec. programme, integrated water softening system, including 5 l of detergent, rinsing agent, dish-, universal- and cutlery rack*



Gläserspüler Ecomax 402 Art. 458015 714.10 €

Leistung: 40 Körbe/Std., 230/400 V, 90/120 Sek. Programm, integrierte Wasserenthärtung, inklusive 5 l Spülmittel, Klarspüler, 2 Gläserkörbe

*Professional glasswasher
Performance: 40 racks/hr., 230/400 V, 90/120 sec. programme, integrated water softening system, including 5 l of detergent, rinsing agent, 2 glass racks*



Haushaltsspülmaschine Art. 458100 266.30 €

Inklusive 32 Spültabletten, unterbaufähig, 3 Programme, 30-170 Min., BxHxT: 60 x 85 x 60 cm

*Household dishwasher
Including 32 detergent tabs, can be built in, 3 programs, 30-170 min., WxHxD: 60 x 85 x 60 cm*



Haushaltsspülmaschine Art. 458101 266.30 €

Slimline, inkl. 32 Spültabletten, unterbaufähig, 6 Programme, 108 Min., BxHxT: 45 x 85 x 58 cm

*Household dishwasher
Slimline, including 32 detergent tabs, can be built in, 6 programs, 108 min., WxHxD: 45 x 85 x 58 cm*



Wasser- und Stromanschlüsse für unsere Geräte buchen Sie bitte bei unseren Kollegen der Messe Frankfurt.

Strom: Tel. +49 (0)69 75 75 66 70
strom@messefrankfurt.com

Wasser: Tel. +49 (0)69 75 75 66 78
wasser@messefrankfurt.com

We would ask you to order the water and electricity connections needed for our appliances from our colleagues at Messe Frankfurt.

Electricity: Tel. +49 (0)69 75 75 66 70
strom@messefrankfurt.com

Water Tel. +49 (0)69 75 75 66 78
wasser@messefrankfurt.com

Spültechnik & Co.

Glass and Dishwashing Equipment & Co.



Alle accente Profi-Spülmaschinen werden mit einem Kanister Suma Combi+ geliefert.
All accente professional dishwashers will be delivered with one canister of Suma Combi+.

Diversey Suma Combi+
Art. 458028 29.00 €

Flüssigreiniger und Klarspüler im handlichen 5 l Kanister

Detergent Suma Combi+, liquid detergent and rinse agent in a handy 5 l canister



Sun Geschirreiniger
Art. 458029 49.90 €

Professioneller Reiniger, flüssig, 10 l

Pro dishwashing detergent, liquid, 10 l



Sun Regeneriersalz
Art. 443240 6.90 €

2 kg

Pro regeneration salt, 2 kg



Sun Gläserreiniger
Art. 458053 15.00 €

Professioneller Reiniger, 2 l

Pro rinsing agent, 2 l



Sun Spültabs
Art. 458054 29.90 €

100 Tabs

Dishwashing tabs, 100 tabs



Somat Spültabs Multi 5
Art. 459017 17.50 €

28 Tabs für die Haushaltsspülmaschine

Somat dishwashing tabs Multi 5, 28 tabs for household dishwashing machine



Sun Klarspüler
Art. 458030 9.90 €

1 l

Rinsing agent, 1 l



Handwaschbecken Boiler
Art. 458043 121.00 €

Inkl. Einbauspüle aus Edelstahl, Armatur, 5 l Untertisch Warmwasserspeicher, BxHxD: 40 x 89 x 56 cm

Hand-wash basin, boiler

Incl. stainless steel sink, faucet, 5 l hot water boiler in the cabinet under the sink, WxHxD: 40 x 89 x 56 cm



Spüle Kühlschrank Boiler
Art. 458040 251.00 €

Inkl. Einbauspüle aus Edelstahl, Armatur, 5 l Untertisch Warmwasserspeicher, BxHxD: 90 x 89 x 56 cm

Sink, refrigerator, boiler

Incl. stainless steel sink, faucet, 5 l hot water boiler in the cabinet under the sink, WxHxD: 90 x 89 x 56 cm



Spüle Doppelbecken Boiler
Art. 458041 151.00 €

Inkl. Doppelspüle aus Edelstahl, Armatur, 5 l Untertisch Warmwasserspeicher, BxHxD: 90 x 89 x 56 cm

Double sink, boiler

Incl. stainless steel double sink, faucet, 5 l hot water boiler in the cabinet under the sink, WxHxD: 90 x 89 x 56 cm



Spüle Becken Boiler
Art. 458042 151.00 €

Inkl. Einbauspüle aus Edelstahl, Armatur, 5 l Untertisch Warmwasserspeicher, BxHxD: 90 x 89 x 56 cm

Single sink, boiler

Incl. stainless steel sink, faucet, 5 l hot water boiler in the cabinet under the sink, WxHxD: 90 x 89 x 56 cm

Reinigungsmittel und Zubehör Detergents and Accessories

Cif Fenster- und Glasreiniger Art. 443384 Professionell, 750 ml <i>Pro window- and glass cleaner, 750 ml</i>	5.95 €	Topfschwamm Art. 444126 1 Stück <i>Scrubbing sponge, 1 piece</i>	4.00 €
Cif Edelstahl- und Glasreiniger Art. 459018 Professionell, 750 ml <i>Pro steel- and glass cleaner, 750 ml</i>	5.95 €	Geschirrtuch Art. 444056 3 Stück <i>Tea towel, 3 pieces</i>	14.50 €
Cif Desinfektionsreiniger 2in1 Art. 459020 Professionell, 750 ml <i>Pro disinfectant cleaner 2in1, 750 ml</i>	5.95 €	Microfasertuch Art. 444256 1 Stück <i>Microfibre cloth, 1 piece</i>	3.50 €
Glasreiniger Art. 443002 500 ml <i>Glass cleaner, 500 ml</i>	8.00 €	Küchenrollen Art. 443075 2 Stück <i>Kitchen roll, 2 pieces</i>	12.50 €
Geschirrspülmittel Art. 443063 500 ml <i>Detergent, 500 ml</i>	6.50 €	Handschuhe XL Art. 459021 M Art. 459022 Latex-Neopren, Vileda, 1 Paar <i>Gloves latex-neoprene, Vileda, 1 pair</i>	4.95 € 4.95 €
Schwammtücher Vileda Art. 444127 5 Stück <i>Sponge cloth, 5 pieces</i>	7.00 €	Einmalhandschuhe L Art. 459023 M Art. 459024 Latex, puderfrei, 100 Stück <i>Disposable gloves, latex, powder-free, 100 pieces</i>	12.50 € 12.50 €



Kombi-Küche

90 cm Breite/width	Art. 458056	327.80 €
100 cm Breite/width	Art. 458010	327.80 €

2 Glaskeramikkochfelder, 1 Blitzkochfeld, Durchmesser 18 cm, 1700 W, 1 Blitzkochfeld Durchmesser 14,5 cm 1500 W, Kühlschrank mit Gefrierfach, 91 l Kühlen, 14 l Gefrieren, 5 l Boiler, Spülbecken, BxHxD: 90/100 x 90 x 60 cm

Combi kitchen

2 glass ceramic hobs, 1 fast heat-up hob, diameter 14.5 cm, 1500 W, 1 fast heat-up hob diameter 18 cm, 1700 W, refrigerator with freezer compartment, 91 l cooling, 14 l freezing, 5 l boiler, sink, WxHxD: 90/100 x 90 x 60 cm



Theken- und Schanktechnik

Counter and Drink Dispensing Technology





Profi Tevo-Anlage 1-leitig Art. 453002 130.00 €
 BxHxT: 42 x 44 x 48 cm
Pro tapping equipment, 1-line
 WxHxD: 42 x 44 x 48 cm



Profi Tevo-Anlage 2-leitig Art. 453007 199.00 €
 BxHxT: 57 x 50 x 58 cm
Pro tapping equipment, 2-line
 WxHxD: 57 x 50 x 58 cm



Perfect Draft Zapfanlage
 Art. 453006 75.00 €
 Temperatur- und Füllstandsanzeige,
 CO₂ nicht erforderlich
Perfect Draft tap-machine
 Temperature and filling level indicator,
 CO₂ not required



Profi Premix Anlage
 Art. 453001 130.00 €
 Für Pepsi Premix-Container,
 BxHxT: 33 x 37 x 55 cm
 (inkl. Auffangschale)
Professional Premix System
 for Pepsi premix containers,
 WxHxD: 33 x 37 x 55 cm
 (including drain tray)

Abnahmegebühr Zapfanlagen Art.No. 453003 48.00 €
 Verpflichtend zu buchen bei Anmietung unserer Schankanlagen
One-time fee
 Approval fee for beer tap systems. When renting our beer tap systems, it is mandatory for such systems to be approved.

Kohlensäure, 10 kg Art.No. 453005 52.00 €
Carbonic acid, 10 kg
 Passende Container finden Sie auf Seite 19 und 21.
 Suitable containers can be found on page 19 and 21.



Bartheke Vario Art. 459015 249.00 €
 Stabiles Gestell aus rostfreiem Edelstahl, Front- und Seitenteile weiß,
 Arbeitsplatte grau-meliert, BxAHxT: 200 x 95 x 70 cm, AH = Arbeitshöhe
Bar Vario
 Stable frame made of solid stainless steel, white front and side sections,
 grey mottle counter, WxWHxD: 200 x 95 x 70 cm, WH = Working Height



Kochen, Grillen & Co.

Cooking, Barbecue & Co.



accente
Messe Fränkfurt Group

1500

Max

Min

-

+

→

⚡
⌚

⚡
⌚

→

⏻

⏻



Ceranherd mit Backofen Art. 458012 104.00 €

4 Glaskeramikkochfelder, Backofen mit Ober-/ Unterhitze, Grill, Umluft und Auftaufunktion, BxHxT: 50 x 85 x 60 cm, 400 V, 10,1 kW

Ceran stove with oven

4 ceramic glass hobs, oven with top-/bottom heat, grill, convection and defrost function, WxHxD: 50 x 85 x 60 cm, 400 V, 10.1 kW



Kleinküche Kitchen Master Art. 458008 81.00 €

Kochen, Braten, Backen und Grillen, Glaskeramikkochfelder, Zeitschaltuhr, 230 V, 3 kW, BxHxT: 58,5 x 34,5 x 33 cm

Mini kitchen Kitchen Master

Cook, fry, bake and grill, ceramic stove tops, clock timer, 230 V, 3 kW, WxHxD: 58.5 x 34.5 x 33 cm



Mikrowelle mit Grill
Art. 458877 47.00 €

Mit 1000 W Grillfunktion, 20 l, 230 V, 800 W, BxHxT: 44 x 26 x 34 cm

Combination-microwave

With 1000 W grill function, 20 l, 230 V, 800 W, WxHxD: 44 x 26 x 34 cm



Wurstwärmer
Art. 458962 93.00 €

2 herausnehmbare Behälter, Wasserablaufhahn, Regelung je Kammer von 30° C bis 90° C, 230 V, 2 kW, BxHxT: 53,5 x 24 x 39,5 cm

Sausage warmer

2 removable containers, water drain tap, ranging from 30° C to 90° C for each chamber, 230 V, 2 kW, WxHxD: 53.5 x 24 x 39.5 cm



Kombi-Küche

90 cm Breite/width

Art. 458056

327.80 €

100 cm Breite/width

Art. 458010

327.80 €

2 Glaskeramikkochfelder, 1 Blitzkochfeld, Durchmesser 18 cm, 1700 W, 1 Blitzkochfeld Durchmesser 14,5 cm 1500 W, Kühlschrank mit Gefrierfach, 91 l Kühlen, 14 l Gefrieren, 5 l Boiler, Spülbecken, BxHxT: 90/100 x 90 x 60 cm

Combi kitchen

2 glass ceramic hobs, 1 fast heat-up hob, diameter 14.5 cm, 1500 W, 1 fast heat-up hob diameter 18 cm, 1700 W, refrigerator with freezer compartment, 91 l cooling, 14 l freezing, 5 l boiler, sink, WxHxD: 90/100 x 90 x 60 cm



Doppel-Induktionsfeld Art. 458003 61.00 €

230 V, 3,2 kW, 10 Stufen pro Platte, Temperaturvorwahl 60° C bis 240° C

Double induction hob, 230 V, 3.2 kW, 10 stages per hotplate, temperature, pre-selection between 60° C and 240° C

Gastromobiliar und Standequipment

Catering Furniture and Booth Equipment





Biertischgarnitur
Art. 459010 24.00 €

Tisch 220 x 50 cm,
Bänke je 220 x 25 cm

Beer table set
Table 220 x 50 cm,
benches each 220 x 25 cm



Partytisch klappbar
Art. 459011 19.00 €

Mit Tragegriff, stabile Kunststoff-
oberfläche, BxHxT: 183 x 73,6 x 76 cm

Party table, collapsible
With carrying handle, robust plastic
surface, WxHxD: 183 x 73.6 x 76 cm



Stehtisch Lucca Art. 459009 19.00 €

Tischplatte Werzalit weiß-marmoriert, ø 80 cm, Gestell Stahlrohr weiß,
klappbar, auch mit Stretchhussen erhältlich

High table Lucca
Werzalit white-marbled tabletop, ø 80 cm, white steel pipe frame, collapsible,
also available with stretch fabric cover



Servierwagen
Art. 459008 57.00 €

2 Böden, Edelstahl, Tragfähigkeit:
150 kg, 4 Lenkrollen, Bordemaße
78 x 44 cm

Serving cart
2 shelves, stainless steel, bearable
load: 150 kg, 4 guiding rollers,
shelf dimensions 78 x 44 cm



Absperrständer Separo
Art. 459013 15.00 €

Blaues Ausziehband von 2 m Länge,
Höhe: 92 cm, Stahlrohr mit
integriertem selbstauflösendem Gurt

Barrier pole system Separo black
2 m long blue extractable band,
height: 92 cm, steel pipe with
integrated self-rolling band

Stehtisch Lucca mit Husse

white	Art. 459203	49.00 €
bordeaux	Art. 458036	48.00 €
black	Art. 459204	48.00 €

Inkl. Stretchhuse mit Tischplattenbezug

High table Lucca
Incl. stretch fabric cover with tabletop cover



Eiswürfelbereiter
Art. 458007 61.00 €

Tank: 4,5 l, Leistung: 15 kg/24 h,
BxHxT: 38 x 43,1 x 43,5 cm

Ice-cube maker
Tank: 4.5 l, performance: 15 kg/24 h,
WxHxD: 38 x 43.1 x 43.5 cm



Mehrzwecksauger
Art. 459001 61.00 €

230 V, 1500 W, 20 l Behälter, rollbar
All-purpose vacuum cleaner
230 V, 1500 W, 20 l container,
on heels



Abfalleimer Push
Art. 459014 19.00 €

40 l, Edelstahl gebürstet, Höhe:
74 cm, ø 35 cm, herausnehmbarer,
verzinkter Eimer

Rubbish bin Push
40 l, brushed stainless steel, height:
74 cm, ø 35 cm, removable galvanised
waste basket



Stapelkarren
Art. 459019 61.00 €

250 kg Tragkraft
Hand trucks
250 kg capacity

Gastromobiliar und Standequipment

Catering Furniture and Booth Equipment



Glaskaraffe
Art. 457023

11.00 €

Karaffe Ypsilon 1,0 l
Glass carafe
Carafe Ypsilon, 1.0 l



Möbelroller
Art. 459034

49.95 €

500 kg Traglast
Dolly trolley
500 kg load capacity



Papierkorb
Art. 444125

10.00 €

18 l, inkl. Müllbeutel
Waste paper basket
18 l, incl. bin liner



Wein-/Sektküher
Art. 444028

15.00 €

Acryl, ohne Inhalt
Wine-/champagne chiller
Acrylic, without bottle



Stretchfolie
Art. 443107

15.00 €

300 x 0,5 m, 1 Stück
Stretch wrap, 300 x 0.5 m, 1 piece



Luftpolysterfolie
Art. 459029

29.95 €

50 x 0,5 m, 1 Stück
Bubble wrap, 50 x 0.5 m, 1 piece



Abdeckvlies
Art. 459030

49.95 €

25 x 1 m, 1 Stück
Drop cloth, 25 x 1 m, 1 piece



Bühnenmolton 2 m breit
Art. 459031

15.00 €

Schwarz, schwer entflammbar,
Preis pro lfm
Stairville curtain 2 m width
Black, flame-retardant according,
price per running meter



Umzugskarton
5x Art. 459032

19.00 €

25x Art. 459033 79.00 €

Moving box



Packdecke

1x Art. 459057 5.00 €

5x Art. 459058 22.50 €

1,5 x 2 m
Furniture blanket, 1.5 x 2 m

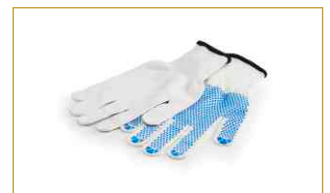


Spanngurt

800 kg Art. 459039 12.95 €

2000 kg Art. 459040 17.95 €

Belastbar bis 800/2000 kg, 1 Stück
Lashing strap, max. lashing capacity of
800/2000 kg, 1 piece



Arbeitshandschuhe

Art. 459041

7.50 €

Größe 10, 1 Paar
Work gloves, size 10, 1 pair



Gewebeband
 schwarz/black Art. 459042 7.50 €
 weiß/white Art. 459043 7.50 €
 silber/silver Art. 459044 7.50 €
 50 m x 5 cm, 1 Stück
Fabric tape, 50 m x 5 cm, 1 piece

Hakenband
 weiß/white Art. 459045 25.00 €
 schwarz/black Art. 459047 26.00 €
 25 m x 2 cm, 1 Stück
Velcro hook tape, 25 m x 2 cm, 1 piece

Fluschband
 weiß/white Art. 459046 25.00 €
 schwarz/black Art. 459048 26.00 €
 25 m x 2 cm, 1 Stück
Velcro loop tape, 25 m x 2 cm, 1 piece

Spiegel- & Montageklebeband
 10 m x 1,9 cm, 1 Stück
Foam mounting tape, 10 m x 1.9 cm, 1 piece Art. 459049 8.95 €

Packband PVC
 Transparent, 66 m x 5 cm, 1 Stück
Packing tape, transparent, 66 m x 5 cm, 1 piece Art. 459052 5.00 €

Malerkrepp
 50 m x 3 cm, 1 Stück
Masking tape, 50 m x 3 cm, 1 piece Art. 459054 4.50 €

Teppichverlegeband
 25 m x 5 cm, 1 Stück
Double-sided tape, 25m x 5 cm, 1 piece Art. 459055 11.95 €



Profi Klebebandabroller
 Art. 459056 25.00 €
 1 Stück
Professional tape dispenser, 1 piece



Kleiderbügel Holz
 5x Art. 459035 15.00 €
 10x Art. 459036 25.00 €
 25x Art. 459037 35.00 €
 50x Art. 459038 60.00 €
Clothes hanger wood



Müllbeutel
 Art. 443069 5.00 €
 20 l, 20Stück
Bin liner, 20 l, 20 pieces



Abfallsäcke
 Art. 443095 14.00 €
 70 l, 25 Stück
Bin liner, 70 l, 25 pieces



Tischsteckdose
 Art. 445039 10.00 €
 3-fach, 1 Stück
Table power outlet, 3-way, 1 piece



Kabelverlängerung
 Art. 445038 16.00 €
 5 m, 1 Stück
Extension cord, 5 m, 1 piece

accente
CATERING & HOSPITALITY

Standcatering & Equipment

Tel. +49 69 7 56 02 - 22 51
+49 69 7 56 02 - 23 29

Fax +49 69 7 56 02 - 22 04
delivery@accente.com

Accente Gastronomie Service GmbH
Ludwig-Erhard-Anlage 1
60327 Frankfurt/Main
www.accente.com



perfect INGREDIENTS,
perfect MOMENTS.

Accente Gastronomie Service GmbH
 Standcatering & Equipment
 Ludwig-Erhard-Anlage 1
 D-60327 Frankfurt am Main
 Tel. +49 (0)69 7 56 02 - 22 51
 +49 (0)69 7 56 02 - 23 29
 Fax +49 (0)69 7 56 02 - 22 04
 delivery@accente.com
 www.accente.com

Firmenstempel | company's stamp

Bestellschein | Order form

Mietartikel bitte mindestens 4 Tage vor Messebeginn bestellen.
 Please order articles for rent at least 4 days before the fair starts.

Artikelnr. Ref.-No.	Artikelbezeichnung Description	Stück Quantity	Einzelpreis Unit price	Gesamt Amount

Liefer- und Zahlungsangaben | Delivery and payment details



Messe | Fair: _____ Halle/Standnr. | Hall/booth no.: _____ Lieferdatum | Delivery date: _____ Uhrzeit von/bis | Time from/to: _____
Bitte Lieferzeitraum von 1-2 Stunden angeben
 Please note a delivery term of 1-2 hours

Firma | Company: _____

Straße | Street: _____ PLZ, Ort, Land | ZIP, city, country: _____

Telefon | Phone: _____ Fax | Fax: _____ E-Mail | E-mail: _____

Ansprechpartner vor Ort | Contact person on site: _____ Handynummer | Mobile number: _____

Kreditkarte | Credit card: _____ Kartennummer | Card number: _____ Gültig bis | Expiry date: _____

Karteninhaber | Card holder: _____

Umseitige Liefer- und Zahlungsbedingungen werden mit Unterschrift akzeptiert. Die Kreditkarte wird durch einen Payment Service Provider überprüft. Kreditkartengarantie durch Reservierung der Auftragssumme. Abbuchung erfolgt erst nach Rechnungsstellung. Overleaf conditions of delivery and payment are accepted with signature. Credit card will be checked by payment service provider. Reservation of order amount for card guarantee. Final amount will be booked from the card after the event.

Ort, Datum, Unterschrift | Place, date, signature

Allgemeine Liefer- und Leistungsbedingungen der Accente Gastronomie Service GmbH – Stand 01.03.2019

I. Allgemeine Vertragsbestimmungen

1. Allgemeines

1.1. Die Vertragspartner der Accente Gastronomie Service GmbH werden nachfolgend als Auftraggeber, die Accente Gastronomie Service GmbH als ACC, beide gemeinsam als Parteien, bezeichnet, ohne dass dies die rechtliche Einordnung der Vertragsbeziehungen präjudiziert.

1.2. Für alle Verträge mit Auftraggebern gelten ausschließlich die nachfolgenden Bedingungen. Entgegenstehende, abweichende oder zusätzliche Bedingungen des Auftraggebers haben keine Rechtswirkung, auch wenn sie in einer späteren Bestellung oder Beauftragung enthalten sind und ACC nicht ausdrücklich widerspricht. Mit dem Vertragsschluss und/oder Entgegennahme der Lieferung/Leistung erkennt der Auftraggeber diese Bedingungen an.

1.3. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Auftraggebers und weitere Vereinbarungen sowie Änderungen und Nebenabreden sind nur soweit gültig, wie ACC sich damit ausdrücklich einverstanden erklärt hat.

1.4. Von ACC gemachte Angebote können nur innerhalb von 4 Wochen ab Angebotsdatum angenommen werden.

2. Liefer- und Leistungstermine, Leistungsverzug

2.1. Die in der jeweilig gesondert getroffenen Vereinbarung angegebene Liefer- und Leistungstermine sind grundsätzlich verbindlich.

2.2. ACC gerät mit der Erfüllung des Vertrages nicht in Verzug, solange höhere Gewalt oder Umstände, die ACC nicht zu vertreten hat (z.B. Streiks, o.ä.), eine rechtzeitige Erfüllung des Vertrages verhindern. Liefer- und Leistungstermine verschieben sich entsprechend. Wird ACC die Leistung infolge höherer Gewalt oder durch Umstände, die ACC nicht zu vertreten, hat unmöglich, ist ACC berechtigt, vom Vertrag ganz oder teilweise zurückzutreten.

2.3. ACC ist darüber hinaus zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn die von ACC geschuldete Leistung aus Gründen, die ACC nicht zu vertreten hat, nicht verfügbar ist. ACC ist in diesem Fall verpflichtet, den Auftraggeber unverzüglich über die Nichtverfügbarkeit der Leistung zu informieren und eine Gegenleistung des Auftraggebers unverzüglich zu erstatten.

2.4. Schadensersatzansprüche des Auftraggebers sind im Fall des Rücktritts nach Ziffer 2.3. nach Maßgabe von Ziffer 1.4. dieser Bedingungen ausgeschlossen.

3. Rechnungsstellung, Zahlungsverzug, Aufrechnung

3.1. Die Rechnungsbeträge sind Endpreise und ohne jeden Abzug sofort fällig.

3.2. Zahlungen haben auf Kosten des Auftraggebers durch Überweisung auf das Bankkonto der ACC zu erfolgen.

3.3. Für die Rechtzeitigkeit der Zahlung kommt es auf den Eingang der Zahlung auf dem Konto der ACC an.

3.4. Für Rechnungsumschreibungen aufgrund von Adressänderungen, etc., aus Gründen, die ACC nicht zu vertreten hat, wird eine Bearbeitungsgebühr von € 15,00 zzgl. der gesetzlichen USt. erhoben.

3.5. Gerät der Auftraggeber in Zahlungsverzug werden Zinsen i.H.v. 9 Prozentpunkten über dem jeweils gültigen Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank berechnet. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens bleibt hiervon unberührt.

3.6. Eine Aufrechnung mit Gegenansprüchen des Auftraggebers ist nur möglich, soweit es sich um unbestrittene oder rechtskräftig festgestellte Forderungen handelt.

4. Schadensersatz

Für sämtliche Schadensersatzansprüche des Auftraggebers, gleich aus welchem Rechtsgrund, gilt Folgendes:

Ansprüche des Auftraggebers auf Ersatz von entgangenem Gewinn, von Schäden durch Produktionsausfall und von Schäden, die nicht an der gelieferten Ware selbst, sondern nur mittelbar durch diese entstanden sind (Mangelfolgeschäden), sind ausgeschlossen.

Im Übrigen haftet ACC auf Schadensersatz nur bis zum Rechnungswert ihrer Leistung. Haftungsausschluss und Haftungsbegrenzung gelten auch zugunsten ihrer Arbeitnehmer, Mitarbeiter, gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen. In diesen Bedingungen vorgesehene Haftungsausschlüsse oder Haftungsbegrenzungen gelten nicht

– für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die ACC, ihre gesetzlichen Vertreter oder ihre Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder fahrlässig verursacht haben; – für sonstige Schäden, die ACC, ihre gesetzlichen Vertreter oder ihre Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht haben;

– wenn und soweit die verletzte Pflicht für die Erreichung des Vertragszwecks von wesentlicher Bedeutung ist (Kardinalpflicht) und der Schaden vorhersehbar war; – wenn ACC einen Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit einer Sache übernommen hat; – wenn und soweit ACC nach dem Produkthaftungsgesetz oder aus sonstigen Gründen zwingend haftet.

5. Geheimhaltung

5.1. Der Auftraggeber verpflichtet sich zur Verschwiegenheit. Er wird alle fremden Geheimnisse und alle fremden verschwiegenheitsgeschützten Tatsachen, von denen er im Zusammenhang mit dem Auftrag Kenntnis erlangt, geheim halten. Die Verschwiegenheitspflicht besteht gegenüber jedermann und dauert über die Auftragsabwicklung hinaus fort.

5.2. Der Auftraggeber stellt ACC unwiderruflich von allen Ansprüchen Dritter frei, die aus einer von dem Auftraggeber allein verschuldeten Verletzung der Verschwiegenheitspflicht resultieren. Dies gilt auch, soweit ACC und der Auftraggeber gegenüber Dritten als Gesamtschuldner haften.

6. Schriftform

Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages sowie die Aufhebung auch nur einzelner Bestimmungen dieser Bedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Mündliche Individualabreden haben immer Vorrang.

7. Gerichtsstand, Rechtswahl

7.1. Für die Parteien gilt für alle aus dem Vertragsverhältnis sowie über sein Entstehen und seine Wirksamkeit entstehenden Rechtsstreitigkeiten ausschließlich der Gerichtsstand Frankfurt am Main.

7.2. Das Vertragsverhältnis unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.

8. Salvatorische Klausel

8.1. Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Vertragsbestimmungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Vertragsbestimmungen unberührt.

Die vorstehende Regelung gilt auch für den Fall einer unvorhergesehenen Regelungslücke.

8.2. Die Vertragsparteien sind verpflichtet, anstelle der unwirksamen oder lückenhaften vertraglichen Bestimmungen

eine wirksame Vereinbarung zu treffen, die dem wirtschaftlichen Ergebnis der unwirksamen oder lückenhaften Bestimmungen am nächsten kommt.

[..]

III. Besondere zusätzliche Bedingungen Standbelieferung, Equipment und Möbelvermietung

Soweit im Folgenden nicht Abweichendes geregelt wird, gelten die unter I. dieser Bedingungen aufgeführten Regelungen.

1. Leistungsumfang, Eigentum

1.1. Das Lieferbare Sortiment ergibt sich aus den gültigen Bestelllisten. Die Warenlieferungen erfolgen nur in handelsüblichen Verpackungseinheiten.

1.2. Gemietete Ware und Transportbehältnisse sind Eigentum der ACC. Eine Bestellung ist ausschließlich nach Verpackungseinheit möglich.

1.3. Zum Lieferumfang gehören die Anlieferung und Abholung im Messegelände. Waren und Gegenstände, die nicht zum Eigentum der ACC gehören, können nicht befördert werden.

2. Belieferung, Verantwortlichkeit

2.1. Die Standbelieferung beschränkt sich auf das Frankfurter Messegelände. Lieferungen können nicht in die dort befindlichen Restaurants oder Kongressräume erfolgen.

2.2. Die Belieferung erfolgt täglich in der Zeit von 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr. Auf Anfrage sind nur mit Zustimmung von ACC andere Zeiten, ggf. mit Aufschlag, möglich. Um eine reibungslose Abwicklung des Auftrages zu gewährleisten, ist die Bestellung am Vortag bis spätestens 13.00 Uhr aufzugeben.

2.3. Der Auftraggeber hat sicherzustellen, dass die Lieferung zu der vereinbarten Zeit abgenommen wird. Erfolgt die Abnahme nicht und es wird eine zweite Anlieferung nötig, wird die Transportgebühr nach III.3.2. berechnet.

2.4. Bei Anlieferung oder Abholung muss der Auftraggeber oder eine von ihm bevollmächtigte Person die Übergabe der Mietsachen quittieren.

3. Preise, Pfand, Kautions

3.1. Der in den Unterlagen von ACC angegebene Mietpreis beinhaltet Anlieferung und Abholung.

3.2. Bei einem Bestellwert bis einschließlich € 35,00 netto je Lieferung berechnet ACC für jede Bestellung eine Transportgebühr in Höhe von € 15,00 zzgl. der gesetzlichen USt.

3.3. Befanderte Artikel werden von ACC abgeholt und das Pfand wird dem Auftraggeber erstattet. Die Warenabgabe auf Kommissionbasis ist nicht möglich.

3.4. ACC behält sich vor, die Vereinbarung einer Kautions zu verlangen, die nach der Rückgabe der Mietsachen mit der Miete verrechnet wird.

4. Bereitstellung und Rückgabe der Mietsachen

4.1. Bestellte Artikel werden für den Auftraggeber reserviert und bereitgestellt.

4.2. Bei Rückgabe müssen Geschirr/Kisten in einwandfreiem Zustand, sortenrein und korrekt gepackt sein, Gläser müssen mit der Öffnung nach oben in die Kisten gestellt sein, Lebensmittelreste müssen vom Geschirr entfernt und Getränkereste ausgeschüttet sein, Transportkisten dürfen nicht stark verschmutzt und Aufkleber nicht beschädigt sein. Bei Nichtbeachtung kann ACC eine gesonderte Reinigungsgebühr verlangen.

4.3. Werden die Mietsachen am Ende der Mietzeit nicht rechtzeitig zurückgegeben oder ist die Abholung durch Verschulden des Mieters nicht möglich, wird für die Dauer der

Vorenthaltung der Mietsachen der zeitanteilige volle Mietpreis zzgl. der gesetzlichen USt berechnet.

4.4. Fehlmengen und Beschädigungen werden dem Auftraggeber nach Preistabelle aus dem jeweils aktuellen Katalog in Rechnung gestellt. Die Haftung des Auftraggebers für die Mietsachen beginnt bei Anlieferung und endet mit der Abholung durch ACC (bzw. mit der Rückgabe der Mietsache durch den Auftraggeber im accente Magazin).

5. Zahlung

Bei der Standbelieferung ist bei Erstbestellung je Veranstaltung der Rechnungsbetrag vor der Lieferung zu bezahlen. Eine Anlieferung ist nur nach erfolgter Zahlung möglich.

Sofern sich ACC in Ausnahmefällen (z.B. kurzfristige Aufträge, Zeitnot) damit einverstanden erklärt, kann der Auftraggeber die im Abschnitt III. dieser Bedingungen beschriebenen Leistungen mit einer gültigen Kreditkarte bezahlen. Vor Erbringung der von ACC geschuldeten Leistungen wird die Kreditkarte des Auftraggebers mit der vereinbarten Brutto-Vergütung belastet. Die endgültige Belastung der Kreditkarte erfolgt nach Rechnungsstellung in Höhe des Brutto-Rechnungsbetrages.

6. Aufwendungsersatz

Wird der Vertrag aus Gründen, die ACC nicht zu vertreten hat, nicht durchgeführt, hat ACC Anspruch auf Aufwendungsersatz. Die Höhe des Aufwandsersatzes richtet sich danach, in welcher Zeit vor dem vereinbarten Veranstaltungsbeginn die Nichtdurchführung des Vertrages feststeht: Bis 6 Tage vor Liefertermin kostenfrei, bis 2 Tage vor Liefertermin 75% des Aufwandeswertes, am Liefertag 100% des Aufwandeswertes.

Der Auftraggeber kann nachweisen, dass der pauschalierte Aufwand nicht oder nicht in der genannten Höhe entstanden ist.

7. Gefahrübergang, Beanstandungen, Haftung

7.1. Der Auftraggeber ist während der gesamten Mietzeit für die Mietsachen verantwortlich.

7.2. Bei Anlieferung hat der Auftraggeber die Mietsachen und Waren zu prüfen.

7.3. Reklamationen, insbesondere über Fehlmengen oder nicht bestellte Artikel, sind am Übergabort sofort dem beauftragten Mitarbeiter der ACC zu melden. Spätere Reklamationen werden wegen fehlender Nachprüfbarkeit nicht akzeptiert.

7.4. Ab der Übernahme der Lieferungen bzw. Sachleistungen durch den Auftraggeber haftet der Auftraggeber für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung der Mietsachen sowie für Folgeschäden.

Der Auftraggeber wird in diesem Zusammenhang auf die erforderliche, besondere Sorgfalt bei der Bedienung von Bierzapfanlagen (CO2-Anlagen) verwiesen. Verwendet der Auftraggeber eine solche Anlage, erfolgt dies auf eigenes Risiko und Gefahr. Schadensersatzansprüche des Auftraggebers sind nach Maßgabe von Ziffer 1.4. dieser Bedingungen ausgeschlossen.

7.5. ACC haftet gegenüber dem Auftraggeber für eventuell auftretende Schäden an Garderobe und Gesundheit durch die Benutzung der Mietsachen nach Maßgabe der Ziffer 1.4. dieser Bedingungen, im Übrigen ist eine Haftung von ACC ausgeschlossen.

7.6. Nach Maßgabe von Ziffer 1.4. dieser Bedingungen übernimmt ACC keine Haftung für mittelbare Personen-, Sach- und Vermögensschäden sowie Folgeschäden.

General Terms and Conditions of Delivery and Service of Accente Gastronomie Service GmbH – Status: 01 March 2019

I. General contractual provisions

1. General

1.1. The contracting parties of Accente Gastronomie Service GmbH shall be referred to hereinafter as client, Accente Gastronomie Service GmbH as ACC and both together as contracting parties, without hereby prejudicing the legal status of the contractual relations.

1.2. Only the following terms and conditions shall apply to any contracts with clients; any conflicting, deviating or additional terms and conditions of the client shall not be legally effective, even if they are contained in a subsequent order or assignment and ACC does not expressly object to them. When concluding the contract and/or accepting the delivery/service, the client accepts these terms and conditions.

1.3. General Terms and Conditions of the client and further agreements as well as modifications and ancillary agreements thereto shall only become legally effective to the extent as expressly approved by ACC.

1.4. Offers made by ACC can be accepted only within 4 weeks after the offer date.

2. Date of delivery and performance, delay in performance

2.1. The dates of delivery and performance stated individually in each separate agreement shall be strictly binding.

2.2. ACC shall not be in default with the contract performance, as long as a Force Majeure event or circumstances beyond ACC's control (e.g. strikes or suchlike) prevent ACC from performing the contract as scheduled. The dates of delivery and performance shall be postponed accordingly. If ACC cannot perform the contract at all as a result of Force Majeure or circumstances beyond ACC's control, ACC shall be entitled to withdraw from the contract either wholly or partly.

2.3. Moreover, ACC shall be entitled to withdraw from the contract, if the service to be rendered by ACC is not available for reasons that are beyond ACC's control. In such case, ACC shall inform the client immediately about the non-availability of the service concerned and refund the client's payment at once.

2.4. Claims for damages on the client's part shall be excluded in the event of a withdrawal from contract pursuant to sub-section 2.3 and section I.4. hereof.

3. Invoicing, default of payment, set-off

3.1. The invoiced amounts are end prices and shall be due immediately without any deductions.

3.2. Payments shall be remitted at the client's expense to the bank account of ACC.

3.3. The date of crediting the amount due to the bank account of ACC shall be decisive for the timeliness of the payment.

3.4. A handling fee of € 15.00 plus VAT shall be charged for modifying invoices due to reasons beyond the control of ACC, such as a change of address etc.

3.5. If the client is in default of payment, interest at a rate of 9 percent points above the currently valid basic interest rate of the European Central Bank shall be charged. This shall not affect the right to assert further claims for compensating damage.

3.6. A set-off with counterclaims of the client shall only be possible, if such claims are undisputed and legally established.

4. Damages

The following shall apply to all and any claims for damages of the client, irrespective of the legal reason: Claims of the client for lost profits, for production losses and for losses not concerning the goods delivered themselves but only suffered indirectly (consequential losses) shall be excluded.

As for the rest, ACC shall be liable for damages up to the value of the invoiced service. The exclusion and limitation of liability shall also apply to the employees, legal representatives and vicarious agents of ACC.

The exclusion and limitation of liability set forth in these terms and conditions shall not apply

– to damage to life, limb or health caused willfully or negligently by ACC, their legal representatives or their vicarious agents; – to any other losses or damage caused willfully or grossly negligently by ACC, their legal representatives or their vicarious agents;

– if and when the violated obligation is of the essence for attaining the purpose of the contract (cardinal duty) and if the damage has been predictable;

– if ACC has fraudulently concealed a defect or assumed the guarantee for the condition of an item;

– if and when ACC is liable under the product liability law or for any other reasons.

5. Secrecy

5.1. The client shall maintain the secrecy. He shall keep the secrecy about all external secrets and any other external facts requiring secrecy, of which he gained knowledge in connection with the contract award. This duty of secrecy shall exist towards everybody and survive the term of the contract.

5.2. The client shall indemnify ACC irrevocably from any third-party claims that result from a violation of the duty of secrecy exclusively on the part of the client. This shall also apply if ACC and the client are liable to third parties as joint and several debtors.

6. Written form

Modifications or amendments to the contract as well as the revocation of individual provisions set forth in these terms and conditions require the written form to become effective. Verbal individual arrangements always take precedence.

7. Place of jurisdiction, governing law

7.1. The exclusive place of jurisdiction for the contracting parties for all legal disputes arising from the contractual relationship and about its coming into being as well as its effectiveness shall be Frankfurt am Main.

7.2. The contractual relation between the contracting parties shall be governed by the law of the Federal Republic of Germany.

8. Separability

8.1. Should any individual contractual provision be ineffective, this shall not affect the remaining provisions of the contract.

This shall also apply in the event of an unforeseen loophole in the contract.

8.2. The contracting parties hereto shall come to an agreement to replace the ineffective contractual provision, or the loophole, by relative provisions coming as close as possible to the intended economic result of the ineffective or incomplete provision.

[..]

III. Special terms and conditions for deliveries to exhibition stands and for the rental of equipment and furniture Unless something else has been stipulated below, the provisions set forth under I. above shall apply accordingly.

1. Scope of services, ownership

1.1. The range of items available for deliveries and rental can be taken from the currently valid order lists. The goods shall only be delivered in packaging units that are customary in the trade.

1.2. Rented goods and transportation cases are the property of ACC. Orders can only be placed on the basis of packaging units.

1.3. The scope of supply includes the delivery to, and the collection from, the exhibition ground. Goods and items not owned by ACC cannot be shipped.

2. Deliveries and responsibilities

2.1. Deliveries to exhibition stands are restricted to the Frankfurt Exhibition Ground. Deliveries cannot be made to restaurants or rooms in the convention center on the exhibition ground.

2.2. Deliveries shall be made daily between 9:00 AM and 06:00 PM. Other delivery times are possible on request and with ACC's approval, possibly for an extra charge. Orders shall be placed by 01:00 PM on the previous day, in order to ensure the smooth execution of the order.

2.3. The client shall ensure that the delivery can be accepted at the agreed time. If the delivery is not accepted as agreed and a second delivery becomes necessary, shipping charges pursuant to section III.3.2. hereof shall become due.

2.4. The client, or a person authorized by him, shall acknowledge the receipt or the return of any items rented.

3. Prices & deposits

3.1. The rental price stated in the documents of ACC includes the delivery and collection of the items concerned.

3.2. A shipping charge amounting to € 15.00 plus VAT shall become due on any order value up to € 35.00 net per each delivery.

3.3. Items on which a deposit has been charged shall be collected by ACC, with the deposit being refunded to the client. Orders/transactions on a commission basis shall not be possible.

3.4. ACC reserves the right to demand a deposit for rental items which shall be set off against the rental fee after the items concerned have been returned.

4. Provision and return of rental items

4.1. The items ordered will be reserved for the client and kept ready for being used.

4.2. When returning the rental items, the crockery/boxes shall be in proper conditions and be packaged correctly sorted. Glasses shall be put into the boxes with the openings upwards, residues of food must have been removed from the crockery and remains of drinks must have been poured away. The transportation cases must not be excessively soiled and labels not be damaged. In the event of non-compliance, ACC shall be entitled to demand a separate cleaning charge.

4.3. If rental items are not returned on time at the end of the rental period, or if they cannot be collected due to the renter's fault, the full rental fee plus VAT shall be charged for the period of withholding the rental items.

4.4. Shortages of, and damage to, the rental items shall be

charged to the client on the basis of the price table in the currently valid catalog. The client's liability for the rental items shall begin with their delivery and end when they are collected by ACC (or when they are returned to the accente warehouse).

5. Payment

When delivering to an exhibition stand for the first time at an event, the invoiced amount shall be paid before the delivery. Deliveries shall only be made, after the invoiced amount has been settled.

The client may, in exceptional cases (e.g. when received an order at short notice or when there is a shortage of time), settle his bill for the services described in section III, of these terms and conditions with a valid credit card, provided ACC agrees with such an arrangement. The agreed gross amount due shall then be charged on the client's credit card, before ACC renders the contracted services. The final gross amount due shall then be debited to the client's credit card after it has been invoiced accordingly.

6. Reimbursement of expenses

If the contract is not executed for reasons beyond the control of ACC, ACC shall be entitled to have its expenses reimbursed. The amount of the reimbursement depends on the period of time before the scheduled event in which ACC has been informed about the event's cancellation: up to 6 days before the delivery date: no charge; up to 2 days before the delivery date: 75% of the contract value; on the day of delivery itself: 100% of the contract value.

The client shall be given the opportunity to prove that the flat-rate reimbursement charges have not been incurred to that extent or not at all.

7. Passing of risk, complaints, liability

7.1. The client shall be responsible for the rental items during the entire rental period.

7.2. The client shall check and inspect the rental items and goods on delivery.

7.3. The ACC employee in charge shall be immediately informed about complaints at the place of delivery, especially about shortages or items not ordered. Complaints at a later point in time shall not be accepted, because they cannot be verified any more.

7.4. The client shall be liable for any loss, impairment and deterioration of, as well as damage to, the rental items and for any consequential losses in this respect from the moment of accepting the deliveries or services.

It is emphasized in this connection that particular prudence and care shall be required on the client's part when operating beer tapping systems (CO2 plants). If the client uses such a plant, it shall be at his own risk. Any claims for damages asserted by the client shall be excluded in accordance with section I.4. of these terms and conditions.

7.5. ACC shall be liable to the client for any possible damage to anybody's garments and health as a consequence of using the rental items in accordance with section I.4. hereof; any other liability on the part of ACC shall be excluded.

7.6. In accordance with section I.4. of these terms and conditions, ACC cannot assume any liability for indirect damage to persons, property and assets as well as for consequential losses.