

SPIELTAGSANGEBOT F&B

Datum: 05.10.2024
Begegnung: Werder Bremen vs. FC Freiburg
Servicebereich: NORD | Skybox 5 | Ebene 05 | 6 PAX
Link Menu: www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-skylogen-1-2-3-5

Neben der Information zu servierten & inkludierten Speisen und Getränken, ist hier auch die Allergenkezeichnung zu finden.

Die Information zu den Allergenen ist zusätzlich in ausgedruckter Version an jedem Buffet / Loge zu finden, bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz.

KATEGORIE	SPEISENANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	Tisch Set Up	vegetarisch	durchgehend
Vorspelen Starter	Hering Rote Bete Kerbel	Family Style Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Thal Beef Salat Glasnudel Wasabi Crunch Goa Kresse		k.A.	
	Zupfsalat mariniertes Gemüse Honig-Dressing		vegan	
Hauptspelen	Doradenfilet Rote Bete Gnocchi Fenchel Kräutervelouté	SB Buffet in der Skybox	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Kalbsbraten Couscous Linonen-Schmand Pak Choi		k.A.	
	Creste di Gallo Pasta Spinatvelouté Kirschtomaten Feta		vegetarisch	
	Chili sin Carne Guacamole Nacho-Crunch Koriander		vegan	
Zwei Hauptspelen aus dem o.g. Angebot werden durch den Kunden vorab ausgewählt. Falls der Kunde sich nicht fristgerecht zurückgemeldet hat, werden die gelb marklierten Hauptspelen eingesetzt. Auf dem digitalen Menu finden sich aktuell alle 4 Hauptspelen wieder; das Konzept ist den Gästen bei Bedarf zu erklären.				
Halbzeit Snack	Original Stadionwurst Curry Grünkern-Eintopf	SB Buffet in der Skybox	Schwein vegan	Halbzeitpause
Dessert	Chia-Vanillepudding Pfirsich	SB Buffet in der Skybox	vegetarisch	Halbzeitpause
	Opera Würfel (Biskuit, Schokolade, Buttercrème) Orangenragout Waffel Puderzucker	SB Buffet in der Skybox	vegetarisch	durchgehend
Waffeln werden auf dem Buffet vsl. ab Halbzeitpause eingesetzt.				
After Match Snack	Original Stadionwurst Curry	SB Buffet in der Skybox	Schwein	Nach Abpfiff
	Käseplatte: Gipfelstürmer Bauernkäse Heumilchkäse Feigenseif		vegetarisch	
	Germknodel Marille Zimt Mohn		vegetarisch	
	Käse-Knopfle Schmelzzwiebeln Schnittlauch		vegetarisch	

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle (auf dem Tisch eingestellt)	Kühlschrank Skybox mgf. Nachschub von Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	durchgehend
	Vilsa Apfelsaftschorle		inklusive	
	Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite		inklusive	
	Monster Energy Classic, Zero Sugar, Ultra White, Mango Loco		inklusive	
	BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale		inklusive	
	Becks		inklusive	
Bier	Beck's Blue alkoholfrei Beck's Unfiltered	Kühlschrank Skybox mgf. Nachschub von Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	durchgehend
	Alster		inklusive	
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		inklusive	
(Schaum) Wein	Corona Extra	Kühlschrank Skybox mgf. Nachschub von Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	durchgehend
	Geldermann Sekt		inklusive	
	Weinschorle		inklusive	
	Weißwein Dr. Werheim Weißburgunder		inklusive	
	Weißwein Von Winning, Sauvignon Blanc II		inklusive	
	Roséwein Terrasse du Molins Rosé Pastel		inklusive	
	Rotwein Simonsig, Cabernet Sauvignon Shiraz		inklusive	
Rotwein Terrasse du Molins Rouge du Soir	inklusive			
Heißgetränke	Lloyd Café Crema	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	durchgehend
	Lloyd Espresso	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	
	Lloyd Capuccino	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	
	Lloyd Latte Macchiato	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	
	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	
Special	Werderschluck Waldmeister Likör	Kühlschrank Skybox	inklusive	durchgehend
	Jägermeister	mgf. Nachschub von Turm 3, Theke 3,	inklusive	
Spirituosen	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.	Bar & serviert	inklusive	durchgehend
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol.		inklusive	
	Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol.		inklusive	

TIMING	WAS	BEMERKUNG
13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Welcome Getränke (Geldermann) Stand by in der Loge
13:25 Uhr	Logenkraft erwartet die Gäste VOR der Loge	Personliche Begrüßung & Vorstellung
13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	
ab 14.45 Uhr	Aktive Ausgabe von Getränken im Becher	Kein Glas auf der Tribüne erlaubt
ab 14.45 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch	Getränkebereitstellung vom Tablett / am Tisch in Halbzeitpause
15:30 Uhr	Kick Off 1. Halbzeit	Aufräumen und Vorbereitung Halbzeitpause
16:15 Uhr	Halbzeitpause	F&B Angebot siehe oben inkl. vorgeschenkte Getränke
16:15 Uhr	Getränke im Becher für 2. Halbzeit	Kein Glas auf der Tribüne erlaubt
16:30 Uhr	Kick Off 2. Halbzeit	Aufräumen und Vorbereitung After Match Snack
17:15 Uhr	Abpfiff	F&B Angebot siehe oben inkl. vorgeschenkte Getränke
19:10 Uhr	Servicestopp letzte Runde	Nach Abstimmung mit dem Kunden vor Ort
19:25 Uhr	Finale Schließung der Hospitality Bereiche durch Security	Herzliche Verabschiedung der Gäste

SONSTIGE INFORMATIONEN | DO'S & DONT'S

Nach dem Check In bitte in der definierten und ordentlichen Uniform (Grooming Standards bitte einhalten) umgehend in den zugeteilten Bereich gehen.
 Sämtliches Equipment, Speisen und Getränke dürfen auch bei Anbruch nach der Veranstaltung nicht mitgenommen werden; hierbei handelt es sich um Diebstahl.
 Das Weser Stadion ist generell ein Nichtraucherstadion, es gibt keine Raucherbereiche. Rauchen ist daher innerhalb der Einsatzzeiten nicht möglich.
 Während der Einsatzzeiten und auf dem Gelände des Weser Stadions herrscht für alle Mitarbeiter absolutes Alkoholverbot.
 Der gesamte Hospitality Bereich bei Werder Bremen ist cashless; es ist nur Kartenzahlung möglich.
 Vor dem Toilettengang oder der Pause bitte beim Serviceleiter/in und einem Kollegen / einer Kollegin, der/die den Bereich übernehmen kann, abmelden.
 Für Personalgetränke und Personalessen wird in den Bereichen gesorgt; individuelle Vereinbarungen (u.a. Buffet) sind nach Freigabe durch Serviceleitung möglich.
 Nach dem Check Out / Arbeitsschluss bitte umgehend zum Check Out und zur Uniformrückgabe gehen; wir bitten darum, nicht im Stadion "Umherzuströmen".
 Wir bitten um pro-aktives Arbeiten und aktive Kommunikation mit der Serviceleitung und den Kollegen & Kolleginnen bei möglichen Herausforderungen.
 Sauberkeit und Ordnung, sowohl an den Bars & Buffets, als auch in den Rückbereichen sind absolut wichtig, um eine reibungslose Operation zu garantieren.
 Wir bitten freundlich darum, Gruppenbildung in den Hospitality Bereichen zu vermeiden und eine offene Körperhaltung einzunehmen (keine verschränkten Arme).
 Ein Lächeln macht den Unterschied - auch wenn es möglicherweise (noch) nicht in allen Bereichen rund läuft, hilft oft eine freundliche & ruhige Ausstrahlung ggü dem Gast.
 Die Einhaltung aller Hygieneregeln sind als obligatorisch zu betrachten; insbesondere nach dem Toilettengang.
 Die Nutzung des Handys ist bitte auf ein (berufliches) Minimum zu reduzieren und nicht sichtbar vor dem Gast einzusetzen.
 Über allem steht: die Zufriedenheit des Gastes und des Teams, Spaß und ehrliche Freundlichkeit! **VIELEN DANK - WIR FREUEN UNS, DASS IHR AN BORD SEID!**
 Gebt uns nach dem Event gerne ein Feedback - Kritik und lobende Worte eurer Gäste, Kollegen und von euch selbst!

Hospitality = Gastfreundschaft

Körpersprache
Aufrechte & offene Körperhaltung Haltung, sympathische & freundliche Ausstrahlung, Augenkontakt, 360° Blick ...und vor allem: "EUER LÄCHELN MACHT DEN UNTERSCHIED"
Begrüßung
Be First: Wir grüßen zuerst & lächeln dabei. Möglicherweise begrüßen wir die Gäste passend zur Spieltagsbegegnung "Moin, Servus, ..." „Herzlich willkommen im Bremer Weser Stadion!" Oder „Willkommen zum Spiel Werder Bremen gegen Bayern München!“ Persönlich vorstellen:z.B. „Guten Tag, schön, dass Sie hier seid, ich bin Marina . Sie können mich jederzeit ansprechen.“ „Schönen guten Abend! Herzlich Willkommen beim heutigen Bundesligaspieltag, heute liegt ein spannendes Spiel vor uns...“ „Herzlich Willkommen, schön, dass Sie wieder bei uns zu Gast sind! Wem drücken Sie heute die Daumen?“
Konzeptklärung Buffet & Plating Style "Next Level Hospitality"
Unsere Gäste dürfen im Wester Stadion ein neues Konzept erwarten und erleben. Um die Gäste nachhaltig für unser Konzept und unser kulinarisches Angebot zu begeistern, ist es wichtig, dass dieses von euch als Gastgeber:innen verstanden, erklärt und gelebt wird. Bitte empfangt eure Gäste wie Gäste bei euch zu Hause und gebt Ihnen am Tisch einen groben Überblick, was Sie am heutigen Spieltag im Hospitality Bereich erwarten dürfen.
Buffet & Plating Style
"Unser Küchenteam bereitet an den verschiedenen Stationen die Gerichte live für Sie zu und richtet diese für Sie ähnlich wie in einem Restaurant auf einem Teller an. Dadurch ist es nicht zwingend notwendig, dass Sie sich nur an einer Position am Buffet anstellen; die Buffets können an allen Ausgabepositionen von Ihnen angesteuert und der fertige Teller direkt entgegen genommen werden. Hierdurch wollen wir u.a. gezielt mögliche Schlangenbildung an den Buffets reduzieren, aber Sie vor allem einladen, unser kulinarisches Gesamtangebot zu entdecken und möglichst vieles zu probieren."
Während der Servicezeiten
Die Gäste wollen begelstert werden.
"Das sieht gut aus, scheint als wäre das Essen gut angekommen"/"Ich mache mal Platz für die zweite Runde" z.B. Ansprache auf ein Produkt oder die Situation (z.B. „Das Fleisch/Die Flasche, die Ihnen grad ins Auge sticht, ist...") "Das Essen wird gerade frisch zubereitet, wollen Sie in der Zwischenzeit ein Glas Sekt oder ein frisch Gezapftes?" Sehr gerne/natürlich/selbstverständlich/machen wir Motto: Hin zu Begeisterung und energetischem Austausch Smalltalk, Komplimente, Bestätigung / Beratung bei der der Produktwahl, Hinweis auf mgl. Add Ons (Longdrinks zum Kauf an der Bar) Motto: Gemeinsamkeiten suchen & neugierig sein. Emotionaler Verkauf Gebt dem Gast ein positives Feedback bei Bestellungen. Zum Beispiel: „Gute Wahl!", „Super, sehr gerne. Das ist auch mein Lieblingsgetränk.“ Wenn jemand etwas außergewöhnliches probiert: „Natürlich, sehr gerne. Die Kombination ist ja spannend, das sollte ich auch einmal probieren.“ Motto: Eine Service-Experience schaffen statt Produkte nur an die Gäste zu verteilen Wenn wir Produkte überreichen, halten wir kurz Augenkontakt, lächeln und sprechen das Produkt laut aus: (1): „Hier Ihr Becks/Ihr Weißburgunder - zum Wohlsein.“ (2): „Cheers/zum Wohl/viel Spaß/Genießen Sie es/guten Appetit“... Motto: Satte Menschen hungrig auf das Hospitality Erlebnis machen. Motto: Empathie zeigen und Lösungen finden.
Verabschiedung
Der letzte Eindruck zählt besonders - stay positive! „Schön, dass Sie dabei waren. Das war heute ein toller Fußball-Tag“. „Danke fürs Dabeisein, die Stimmung war ja top bei Ihnen!", „Gute Heimfahrt und vielleicht bis zum nächsten Spiel!“ 1. Connecting mit Fans. Z.B.: „Heute war ja eine tolle Atmosphäre in der Hospitality, ich freue mich schon aufs nächste Spiel!“
Wer sind wir?
 <p>Stefan Weber Owner</p>  <p>Michael Weigel Owner</p>  <p>Pascal Lagardère Managing Director Business Development & Legal Managing Director Bremen</p>  <p>Sönmez Yildirim Managing Director Frankfurt</p>  <p>Tanja Fröhlich Project Management</p>  <p>Arne Schaape Project Management</p>  <p>Thomas Jaschob Executive Head Chef</p>  <p>Jonas Huesmann Operations Manager</p>  <p>Güler Ibuga Human Resources</p>  <p>Claudia Petrych Finance</p>  <p>Ralf Panneke Hospitality Taskforce Manager</p>  <p>Sebastian Zoschke Public Manager</p>  <p>David Günther Executive Head Chef</p>  <p>Gordon Lankenau Executive Head Chef</p>