



SPIELTAGSANGEBOT F&B

Datum: 05.10.2024
 Begegnung: Werder Bremen vs. FC Freiburg
 Servicebereich: NORD | Skyboxen 6 | Ebene 05 | 25 PAX
 Link Menu: <https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-skybox-6/>

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 / Logo zu finden; bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz.

KATEGORIE	SPEISENANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	SB Buffet in der Skybox	vegetarisch	2 Std. vor Anpfiff und dann durchgehend
Vorspelen Starter	Hering Rote Bete Kerbel	Family Style SB Buffet	k.A.	
	Thai Beef Salat Glasnude Wasabi Crunch Goa Kresse		k.A.	
	Zupfsalat mariniertes Gemüse Honig-Dressing		vegan	
Hauptspelen	Original Stadionwurst Curry	SB Buffet in der Skybox	Schwein	
	Creste di Gallo Pasta Spinatvelouté Kirschtomaten Feta		vegetarisch	

Die Skybox 6 erhält keine weiteren Spelsen; Getränke werden vom Kunden selbst zur Verfügung gestellt.

TIMING	WAS	BEMERKUNG
13:15 Uhr	Stand by Spelsen	Buffet ist komplett fertig aufgebaut inkl. Buffetbeschilderung
13:25 Uhr	Logenkraft erwartet die Gäste in der Skybox 6	Persönliche Begrüßung & Vorstellung
13:30 Uhr	Gäste treffen ein Buffeteröffnung	F&B Angebot siehe oben, Getränke via Kunde
15:30 Uhr	Anpfiff	Buffet auf Sauberkeit überprüfen & ggf. nachbestücken Teller & Besteck in Spülmaschine vor Ort
16:15 Uhr	Halbzeitpause	Buffet auf Sauberkeit überprüfen & ggf. nachbestücken Teller & Besteck in Spülmaschine vor Ort
16:30 Uhr	Anpfiff 2. Halbzeit	Buffet auf Sauberkeit überprüfen & ggf. nachbestücken Teller & Besteck in Spülmaschine vor Ort
17:15 Uhr	Abpfiff	Buffet auf Sauberkeit überprüfen & ggf. nachbestücken Teller & Besteck in Spülmaschine vor Ort
17:30 Uhr	Abbau & finale Aufräumarbeiten	2x K-Pots inkl. Buffetequipment, Teller, Besteck unter das Buffet in die Schränke verräumen Letzten Spülmaschinengang vor Ort mit HG Tellern, Currywurstschalen & Besteck anstellen Speisereste, K-Pot Einsätze sowie VS Platten inkl. Kühlplatten zurück in die Küche (Ebene 3)

Kunde räumt eigenständig dreckige Teller & Besteck in die Spülmaschine (bitte trotzdem auf Sauberkeit achten und ggf. unterstützen).

SONSTIGE INFORMATIONEN | DO'S & DONT'S

- Nach dem Check In bitte in der definierten und ordentlichen Uniform (Grooming Standards bitte einhalten) umgehend in den zugewiesenen 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 "Umherzustreifen".
- 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 Hygienerichtlinien 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>