

SPIELTAGSANGEBOT F&B

Datum: 05.10.2024
Begegnung: Werder Bremen vs. FC Freiburg
Servicebereich: WEST | Business Class West, Restaurant 1 + 2, Ebene 03
Link Menu: <https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-supreme>
 Neben der Information zu servierten & inkludierten Speisen und Getränken, ist hier auch die Allergenkennzeichnung 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 Brot in der "Pastaschale" und ggf. auf Brotteller Butterbonbon auf dem Brotteller und nachgelegt bei Bedarf	Tisch Set Up	vegetarisch	2 Std. vor Anpfiff
Vorspeisen Starter Am Buffet zur Abholung Service zubereitet.	Hering Rote Bete Kerbel Thai Beef Salat Glasnudel Wasabi Crunch Goa Kresse Zupfsalat mariniertes Gemüse Honig-Dressing	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert	k.A. k.A. vegan	2 Std. vor Anpfiff
Hauptspeisen (4) In Küche abzurufen.	Doradenfilet Rote Bete Gnocchi Fenchel Krautervelouté Kalbsbraten Couscous Linonen-Schmand Pak Choi Creste di Gallo Pasta Spinatvelouté Kirschtomaten Feta Chilli sin Carne Guacamole Nacho-Crunch Koriander	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert	k.A. vegetarisch vegan	
Bitte beachtet, dass auf dem Bestellblock aktuell nur 3 Hauptspeisen aufgeführt sind; 1- Fisch, 2 = Fleisch 3 = Pasta oder Vegan (aufschreiben bitte).				

Dessert Waffel am Buffet zur SB, Dessert zur Abholung durch Service am Buffet oder aus dem Kühlhaus; nach KO 1. Halbzeit am Buffet zur SB und Service am Tisch	Chia-Vanillepudding Pflirsich Opera Würfel (Biskuit, Schokolade, Buttercrème) Orangenragout Waffel Puderzucker	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert ellerchen platen via Küche auf Anfrage serviert	vegetarisch vegetarisch vegetarisch	ab 1 Std. vor Anpfiff Halbzeit + nach dem Spiel durchgehend
Halbzeit Snack In Küche abzurufen.	Original Stadionwurst Curry Grünkern-Eintopf	à la Carte / tbd Flying in der Halbzeitpause	Schwein vegan	Halbzeitpause
After Match Snack	Original Stadionwurst Curry Käseplatte: Gipfelstürmer Bauernkäse Heumilchkäse Feigensen Käse Germknödel Marille Zimt Mohn Käse-Knöpfe Schmelzwiebeln Schnittlauch	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert	Schwein vegetarisch vegetarisch vegetarisch	Nach Abpfiff
Special	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe	vegetarisch	durchgehend

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle Vilsa Apfelsaftschorle Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite Monster Energy Classic, Zero Sugar, Ultra White, Mango Loco BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	Bar & serviert Wasser auf dem Tisch eingestellt	inklusive inklusive inklusive inklusive inklusive	
Bier	Becks (vom Fass) Beck's Blue alkoholfrei (Flaschenbier) Beck's Unfiltered (vom Fass) Alster Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei Corona Extra	Bar & serviert	inklusive inklusive inklusive inklusive inklusive	
(Schaum) Wein	Geldermann Sekt Weißschörle Weißwein Dr. Werheim Weißburgunder Weißwein Von Winning, Sauvignon Blanc II Roséwein Terrasse du Molins Rosé Pastel Rotwein Simonsig, Cabernet Sauvignon Shiraz Rotwein Terrasse du Molins Rouge du Soir	Bar & serviert	inklusive inklusive inklusive inklusive inklusive inklusive	durchgehend
Heißgetränke	Lloyd Café Crema Lloyd Espresso Lloyd Capuccino Lloyd Latte Macchiato Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	(Kaffee)Bar (Kaffee)Bar (Kaffee)Bar (Kaffee)Bar (Kaffee)Bar	inklusive inklusive inklusive inklusive inklusive	
Special	Werderschluck Waldmeister Likör Jägermeister	Bar & serviert	inklusive	
Spirituosen	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol. Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol. Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol.	Bar, Selbstzahler nur mit Karte möglich	€ 3,50 Verkauf € 9,50 Verkauf € 11,00 Verkauf € 9,50 Verkauf	

TIMING	WAS	BEMERKUNG
13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Getränkespazier für Empfang der Gäste (Bier und Sekt)
13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	F&B Angebot siehe oben à la Carte Service, Dessert in der Halbzeit, Waffel schon vorab
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 sowie Halftime Snack Bestellung (Currywurst oder vegan)	Getränkebereitstellung und Food vom Tablett / am Tisch analog Vorbestellung in Halbzeitpause
Bis 15:15 Uhr	3 Gang Menu sollte durchserviert sein	Vorspeise, HG und Dessert Dessert auch zur Halbzeit
15:30 Uhr	Kick Off 1. Halbzeit	Aufräumen und Vorbereitung Halbzeitpause
16:15 Uhr	Halbzeitpause	F&B Angebot siehe oben inkl. vorgeschenkte Getränke & Currywurst im Flying
16:15 Uhr	Getränketabletts mit Bechern 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 Serviceleitung
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 "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 Hygienegerichtlinien 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>