



**SPIELTAGSANGEBOT F&B**

**Datum:** 05.10.2024  
**Begegnung:** Werder Bremen vs. FC Freiburg  
**Servicebereich:** WEST | Westlogen 71-79, Ebene 03  
**Link Menu:** <https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-westlogen-buffet>  
 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
<b>Brot &amp; Butter</b>	Brotauswahl & Butter	SB am Buffet	vegetarisch	durchgehend
<b>Vorspelen   Starter</b>	Hering   Rote Bete   Kerbel	Grab & Go vom Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Thai Beef Salat   Glasnudel   Wasabi Crunch   Goa Kresse		k.A.	
	Zupfsalat   mariniertes Gemüse   Honig-Dressing		vegan	
<b>Hauptspelen</b>	Doradenfilet   Rote Bete Gnocchi   Fenchel   Kräutervelouté	Plating am Buffet	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	
<b>Halbzeit Snack</b>	Original Stadionwurst   Curry	Plating am Buffet	Schwein	Halbzeitpause
	Grünkern-Eintopf		vegan	
<b>Dessert</b>	Chia-Vanillepudding   Pfirsich	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	Halbzeitpause
	Opera Würfel (Biskuit, Schokolade, Buttercrème)   Orangenragout		vegetarisch	
	Waffel   Puderzucker	Live vom Buffet	vegetarisch	durchgehend
<b>After Match Snack</b>	Original Stadionwurst   Curry	Plating am Buffet	Schwein	Nach Abpfiff
	Käseplatte: Gipfelstürmer   Bauernkäse   Heumilchkäse   Feigensenf		vegetarisch	
	Germknödel   Marille   Zimt   Mohn		vegetarisch	
	Käse-Knöpfle   Schmelzwiebeln   Schnittlauch		vegetarisch	
<b>Specials</b>	Shrimp Dog   Gartengurke   Curryschmand	Plating am Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe	vegetarisch	durchgehend

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
<b>Alle Getränke (nach Möglichkeit bis auf Selbstzahler) werden dem Gast aus dem Kühlschrank in der Loge oder von der Bar serviert. Falls kein Kühlschrank vorhanden ist oder ergänzend, können Ice Buckets / Wannen zur Bereitstellung von Softs und Flaschenbier genutzt werden.</b>				
<b>In den Logen können auch Flaschen bereitgestellt werden. Dafür stehen silberne Eiskübel zur Verfügung (z. B. Bier- oder Weinflaschen auf Eis im silbernen Kübel).</b>				
<b>Alkoholfreie Getränke</b>	Vilsa Gourmet   Vilsa Naturelle	serviert, Kühlschrank	inklusive	durchgehend
	Vilsa Apfelsaftschorle	Loge, eigenständig für Nachschub sorgen	inklusive	
	Coca Cola   Coca Cola Zero   Fanta   Sprite	Bar	inklusive	
	Monster Energy   Classic, Zero Sugar, Ultra White, Mango Loco	Bar	inklusive	
	BAD Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale	Bar	inklusive	
<b>Bier</b>	Becks (vom Fass und Flaschenbier)	Bar & Loge	inklusive	durchgehend
	Beck's Unfiltered (vom Fass und Flaschenbier)	Bar & Loge		
	Beck's Blue alkoholfrei (Flaschenbier)	Loge		
	Alster	Loge	inklusive	durchgehend
	Franziskaner Hefeweizen   Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	Loge	inklusive	
	Corona Extra	Loge	inklusive	
<b>(Schaum) Wein</b>	Geldermann Sekt	Loge	inklusive	durchgehend
	Weinschorle	Bar	inklusive	
	Weißwein   Dr. Werheim Weißburgunder	Loge	inklusive	
	Weißwein   Von Winning, Sauvignon Blanc II	Bar	inklusive	
	Roséwein   Terrasse du Molinas Rosé Pastel	Bar	inklusive	
	Rotwein   Simonsig, Cabernet Sauvignon Shiraz	Loge	inklusive	
	Rotwein   Terrasse du Molinas Rouge du Soir	Bar	inklusive	
<b>Heißgetränke nur auf Bestellung</b>	Lloyd Café Crema	(Kaffee)Bar	inklusive	durchgehend
	Lloyd Espresso	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Capuccino	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Teeauswahl   verschiedene Sorten   Norddeutsches Teekontor	(Kaffee)Bar	inklusive	
<b>Special</b>	Werderschluck Waldmeister Likör	Bar	inklusive	durchgehend
	Jägermeister			
<b>Sprituosen</b>	Rum: Piet Rum Cola   3 Jahre, 40% Vol.	Bar, Selbstzahler	€ 3,50   Verkauf	durchgehend
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic   42% Vol.	nur mit Karte möglich	€ 9,50   Verkauf	
	Vodka: Three Sixty Vodka Lemon   37% Vol.		€ 11,00   Verkauf	

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	Persönliche Begrüßung & Vorstellung
13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Plating Konzept mit verschiedenen Stationen vor der Loge
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	Getränkereitstellung 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	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 zugewiesenen Bereich gehen
Samtliches 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 / Arbeitschluss 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 in 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 Hygieneschritte 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! <b>VIELEN DANK - WIR FREUEN UNS, DASS IHR AN BORD SEID!</b>
Gebt uns nach dem Event gerne ein Feedback - Kritik und lobende Worte eurer Gäste, Kollegen und von euch selbst!

# Hospitality = Gastfreundschaft

<b>Körpersprache</b>
Aufrechte & offene Körperhaltung Haltung, sympathische & freundliche Ausstrahlung, Augenkontakt, 360° Blick ...und vor allem: "EUER LÄCHELN MACHT DEN UNTERSCHIED"
<b>Begrüßung</b>
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?“
<b>Konzeptklärung Buffet &amp; Plating Style   "Next Level Hospitality"</b>
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.
<b>Buffet &amp; Plating Style</b> "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."
<b>Während der Servicezeiten</b>
<b>Die Gäste wollen begelstert werden.</b>
"Das sieht gut aus, scheint als wäre das Essen gut angekommen"/"Ich mache mal Platz für die zweite Runde" z.B. <b>Ansprache auf ein Produkt oder die Situation</b> (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 <b>Motto: Hin zu Begeisterung und energetischem Austausch</b> Smalltalk, Komplimente, Bestätigung / Beratung bei der der Produktwahl, Hinweis auf mgl. Add Ons (Longdrinks zum Kauf an der Bar) <b>Motto: Gemeinsamkeiten suchen &amp; neugierig sein.</b> 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.
<b>Verabschiedung</b>
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!“
<b>Wer sind wir?</b>
 <p><b>Stefan Weber</b> Owner</p>  <p><b>Michael Weigel</b> Owner</p>  <p><b>Pascal Lagardère</b> Managing Director Business Development &amp; Legal Managing Director Bremen</p>  <p><b>Sönmez Yıldırım</b> Managing Director Frankfurt</p>  <p><b>Tanja Fröhlich</b> Project Management</p>  <p><b>Arne Schaape</b> Project Management</p>  <p><b>Thomas Jäschob</b> Executive Head Chef</p>  <p><b>Jonas Huesmann</b> Operations Manager</p>  <p><b>Güler Ibuga</b> Human Resources</p>  <p><b>Claudia Petrych</b> Finance</p>  <p><b>Ralf Panneke</b> Hospitality Taskforce Manager</p>  <p><b>Sebastian Zoschke</b> Public Manager</p>  <p><b>David Günther</b> Executive Head Chef</p>  <p><b>Gordon Lankenau</b> Executive Head Chef</p>