



**SPIELTAGSANGEBOT F&B**

**Datum:** 21.12.2024  
**Begegnung:** Werder Bremen vs. Union Berlin  
**Servicebereich:** WEST | Westlogen 71-79, Ebene 03  
**Link Menu:** <https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/maesters-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>Vorspeisen   Starter</b>	Winterlachs gebeizt  Orangen Fenchel Salat	Grab & Go vom Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Jausenplatte  Butter Rilletes  Brot		k.A.	
	Rapunzelsalat  Walnussdressing  Rote & gelbe Beete		vegan	
<b>Hauptspeisen</b>	Kabeljau  Beluga Linsen  Kartoffeln  Beurre blanc	Plating am Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Confierte Entel Knödel  Rotkohl		k.A.	
	Pastal Tomatensauce  Sternanis  Basilikum		vegan	
<b>Halbzeit Snack</b>	Original Stadionwurst   Curry	Plating am Buffet	Schwein	Halbzeitpause
	Stadionwurst  Curry  Brot		vegan	
	Grünkohl  Pinkel		vegan	
<b>Dessert</b>	Bratapfel Tiramisul Spekulatius  Mandell  Zimt	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	Halbzeitpause
	Kalter Hund  Eierlikör Creme		vegetarisch	
	Waffel   Puderzucker		vegetarisch	
<b>After Match Snack</b>	Original Stadionwurst   Curry	Live vom Buffet	vegetarisch	durchgehend
	Käseplatte  Feigensenf  Trauben  Walnuss  Pumpernickel		Schwein	
	Kartoffelwaffel  Berliner Boulette  Kraut  Senf Mayo		vegetarisch	
<b>Specials</b>	<b>Kein Spezial (Burger oder Fischdog)</b>	SB Tiefkühltruhe	vegetarisch	durchgehend
	Bruno Gelato, Eisbecher			

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
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. 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>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   verschiedene Sorten	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	
	Franziskaner Hefeweizen   Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	Loge	inklusive	
<b>(Schaum) Wein</b>	Corona Extra	Loge	inklusive	durchgehend
	Geldermann Sekt	Loge	inklusive	
	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	
	Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür			
<b>Special</b>	Teeauswahl   verschiedene Sorten   Norddeutsches Teekontor	(Kaffee)Bar	inklusive	durchgehend
	<b>Glühwein</b>	Bar	inklusive	
	Werderschluck Waldmeister Likör	Bar	inklusive	
<b>Spirituosen</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 € 9,50   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
ab 14:45 Uhr	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Hauptspeisen nach Vorbestellung, Buffets außen nach Bedarf
ab 15:10 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch	Getränke sind auf den Gästetischen platziert in der Halbzeitpause
ab 15:30 Uhr	Aktive Ausgabe von Getränken im Becher	Kein Glas auf der Tribüne erlaubt
ab 15:30 Uhr	Kick Off 1. Halbzeit	Aufräumen und Vorbereitung Halbzeitpause
ab 16:15 Uhr	Halbzeitpause	F&B Angebot siehe oben inkl. vorgeschenkte Getränke
ab 16:15 Uhr	Getränke tablettis mit Bechern für 2. Halbzeit	Kein Glas auf der Tribüne erlaubt
ab 16:30 Uhr	Kick Off 2. Halbzeit	Aufräumen und Vorbereitung After Match Snack
ab 17:15 Uhr	Abpfiff	F&B Angebot siehe oben inkl. vorgeschenkte Getränke
ab 19:05 Uhr	Servicestopp   letzte Runde	Nach Abstimmung mit Serviceleitung (erscheint auf Bildschirm)
ab 19:10 Uhr	Ausschankstopp	es werden keine Getränke rausgegeben (STOP)
ab 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.  
 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 Serviceleiterin 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 SEI!**  
 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 <i>Marina</i> . 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. 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
<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!“