



SERVICELLEITER-BRIEFING

Eintracht Frankfurt vs. Borussia Dortmund

17.01.2025 | 20:30 Uhr

BASICS		
	Gebucht	Kapazität
Gäste offener Bereich	2302	2302
Panorama Lounge	192	192
Gäste Logen	920	920
Zum Jürgen	311	311
Gäste Zelt	560	588
Mitarbeiter:innen (Reserve)	19	
Mitarbeiter:innen U18	1?	
Mitarbeiter:innen Check-in	17:30 Uhr & 18:00 Uhr	
Schlussdienst	Korbinian	

Fokus-Punkte des heutigen Spieltags:

(1) **Top Gegner – Top Service!**

(2) **Spirituosen in den Logen | Info an Jan, wenn hier irgendwo Spirituosen auftauchen, die nicht von uns kommen**

Allgemeine Informationen:

- Larissa und Harry vom HR im Einsatz
- Fluchtwege und Feuerwehr | vor den Lastenaufzügen, Feuerlöscher an den Bars etc.
- Hygiene Thematiken beachten | Abstand Gläser zu den Waschbecken, Sauberkeit in den Kühlschränken, Dichtungen der Kühlschränke
- F&B Büro/„Spieltagsbüro“
- Heißer Punsch | Bar 1.1, Bar 1.2 und Exe 2
- Viel zu frühe Eintracht Mitarbeiter zum Anpfiff freundlich darauf hinweisen, dass wir noch einen kleinen Moment benötigen für die Nach- & Vorbereitung



Informationen Logen:

- Alle Logen wieder eindecken | nicht eindecken: 3.30, 3.39, 2.01
- Es fährt ein Gin Trolley | Alessandra | 0157 5223 7736
- Gin Trolley auf keinen Fall in folgenden Logen: 2.22, 2.27, 2.30, 2.31
- Loge 2.27 | Gin Tonic Setup checken
- Loge 2.31 | Gin Tonic Setup checken
- Loge 3.16 | Candy Bar
- Loge 2.12 | wollen einen Extra Stuhl – weiß jemand was dazu?
- Loge 2.12 | Upselling 3 Flaschen Chardonnay ***, Knipser + 2-3 Flaschen Spätburgunder, Weedenborn
- Loge 3.20 | Candy Bar – Bitte checken, dass diese auch bereitgestellt wird!
- Loge 3.06 | 4 Flaschen Belvedere + Soda Water
- Bitte QR-Codes auf den Tischen platzieren und stehen lassen
- Loge 2.01 | Bembel Setup beibehalten
- Loge 2.15 | Hauptgänge müssen Bitte bis nach dem Spiel stehen bleiben, wenn hier vorher etwas nicht mehr gut aussieht, Rücksprache mit Hafedh, Alina, Jan oder Dennis
- Loge 2.39 | 3 Hauptgänge werden bei Vorbestellung bereitgestellt, allerdings nicht spontan | hier wurden für die Kinder auf EF-Wunsch zusätzliche 4 Plätze geschaffen
- Equipment Bunkern unbedingt vermeiden!
- Abräumstation Ebene 3 ist eingeschränkt | auf Ordnung beim Abräumen achten
- Gedruckte Menükarten in den Logen haben ein falsches Dessert und einen Grafikfehler, dennoch passiv irgendwo passiv am Buffet aufstellen

Informationen Offener Bereich:

- Alle Bereiche wieder eindecken
- Tisch 1.054 | Torte und Champagner in Rücksprache mit Alina
- Tisch 3.030 | Jausenplatte und Gin Trolley in Rücksprache mit Alina
- Panorama Lounge und Sky 3 | Kanister vom Handwaschbecken leeren
- Servicebeschwerde in der Exe 2 | Tisch 2.032 | gestern ausgiebiges Feedbackgespräch gehabt, Bitte in Zukunft immer von den Stammservicekräften bedienen lassen und ein Auge drauf haben
- Alle technischen Mängel an den Bars wurden behoben, bei erneutem Auftreten Bitte Rückmeldung
- Spülküche 3. OG unbedingt geschlossen halten | NUR der Baustellenraum ist gemeint
- Exe 2 nicht wieder eindecken | hier wird wieder weiter getrocknet
- WelcomeSan Marzano Liboll Extra Dry Spumante
- Leergut besser trennen bzw. Richtig verräumen | nicht jede Kiste ist für jede Flasche | wenns überläuft ist die Kiste voll!?



Informationen Sportsbar „zum Jürgen“:

- Wieder eindecken und alles ordentlich richten, weil hier am Mittwoch ein Shooting stattfindet!
- 4 Biere vom Fass im Ausschank | Binding, **Binding Festbier**, Guinness, Oberdorfer Helles
- Apfelwein auch gerne im Bembel an den Tischen anbieten & servieren
- Apfelwein vom Fass, ab jetzt auch heißer Äppler vorhanden | entweder noch als Zwischenlösung aus der Küche oder aber von der Bar
- Tischordnung und Tischnummern briefen
- Alle Bereiche checken, fehlt Reinigungsmaterial, Lappen, Kehrschaufel, Mülleimer etc.
- Serviceabläufe genauestens briefen und verinnerlichen:
 - Empfangsgetränke bereithalten! 3-4 Pax an die Tür stellen, frühzeitig und ausreichend Getränketabletts vorbereiten.
 - Bestückte Food-Etagere steht auf dem Tisch
 - Kurze Erklärung Essensablauf
 - **Konstantes schrittweises Abräumen!**
 - Zur Halbzeit mit Currywurst und Getränken Spalier stehen
 - Halbzeitsetup Currywurst und Getränke komplett von Tablett „Flying“ serviert Getränke ausschließlich zur Halbzeit in Plastikbechern
 - After Game Speisen komplett von Tablett „Flying“ serviert
 - Dienstzeit: Eine Stunde vor Eröffnung sowie zwei Stunden nach Spielabpfiff
 - Mitarbeiter, welche nicht zur Sportsbar direkt finden bzw. neu sind: Treffpunkt zum Dienstbeginn Kantine 2. OG fertig angezogen und arbeitsbereit.

SUPREME		
Katrin Groth	Gästeanfragen & -termine	0152 02 02 31 59
Jan Glüsing-Lüerßen	Allgemein F&B	0162 10 29 054
Hafedh Samoud	Allgemein F&B, Logen	0172 54 67 461
Alina Santjohanser	Allgemein F&B, Offene Bereiche	0152 02 00 72 38
Korbinian Friedmann	Allgemein F&B, Sportsbar	0152 08748680
Mo Hassani	Logistik	0174 15 37 659
Thomas Jaschob	Küche	0174 39 19 124
Nicolai Kaiser	Küche	0170 15 85 456
Jose Antunes	Stewarding	0152 29 94 74 34
SUPPLIER FIRMEN		
Frau Marlene Müller	Sagredy (Facility Management)	0171 85 75 767
Mario	Dallmayr	0177 6289350
Waldemann	Firma Holzner	0151 11 32 24 87
APLEONA TECHNIK		
Stadiontechnik	Stadiontechnik	069 23 80 80 211