

Informationen Sportsbar „Zum Jürgen“

(Jürgen Grabowski= Eintracht- Legende)

Gäste

Kapazität von 311 Gästen. Das Klientel erwartet einen erstklassigen Service wie auch in den anderen Hospitality- Bereichen.

Getränke und Speisen *Hospitality meets Sportsbar:*

- 2h vor Spielbeginn: 3 Speisen welche im Sharing Konzept (Je nach Personenzahl pro Tisch eine Auswahl an verschiedenen Speisen zum Teilen auf Platzteller) serviert werden
- In der Halbzeit gibt es als Halftime Snack Currywurst vom Rind oder Schwein mit Brot sowie auf Nachfrage optional einen vegetarischen Eintopf welche im Flying serviert werden.
- Während der 2h nach Spielabpiff gibt es eine herzhafte und eine süße Speise, welche im Flying serviert wird.

Standard- Business Getränkeangebot alkoholfrei und alkoholisch sowie zusätzlich als Besonderheit 4 Biere vom Fass im Ausschank:

- Römer Pils Binding (malzig-säuerlich und dezent würzig),
- Hop House 13 (Lagerbier mit ausgeprägter Hopfennote)
Je nach Spielgegner wird hier mit einem gasttypischen Bier gewechselt),
- Guinness (vollmundig malzig),
- Oberdorfer Helles (süffig)

Ein zusätzliches Highlight ist Apfelwein vom Fass, welcher auch als Bembel in den Größen ein, zwei und drei Liter mit ausgegeben werden kann. In den Wintermonaten gibt es zudem heißen Äpfel.

Eine Dallmayr Kaffeemaschine befindet sich zur ausschließlichen Selbstbedienung der Gäste in der Mitte des Gastraumes.

Es findet keine Ausgabe von Ware außerhalb unserer Öffnungszeiten oder außerhalb der Servicezeiten an Gäste oder andere Personen statt!

Ablauf

1. Zwei Stunden vor Spielbeginn wird die Sportsbar geöffnet:

Gäste werden begrüßt, kurz in das Konzept freier Platzwahl und Speisen im Sharing-Konzept eingewiesen und für die interne Kommunikation einer Tischnummer zugeordnet.

Getränkesservice (optional bei Bedarf, Eigendynamik oder erhöhtem Gästeaufkommen auch als Selbstservice für die Gäste an der Bar möglich) findet statt.

Anschließend erfolgt das Servieren der Speisen:

- Hierzu wird die Gästeanzahl am Tisch erfragt
- an den Küchenpass von rechts angelaufen,
- die Personenzahl der Küche kommuniziert,
- Speisen direkt aufgenommen und über links den Küchenpass verlassend mit dem Tablett aufgenommen.
- Tablett mit kompletten „Tisch-Buffer“ Setup servieren und auf der Etagere/Tisch platzieren.

Plattzeller sowie Vorlegebesteck befindet sich bereits eingedeckt auf den Tischen.



Konstantes schrittweises Abräumen!

Nachservice Essen bei Bedarf auf Abruf am Küchenpass.

Flügel der Etageren abräumen und in die Spülküche bringen.

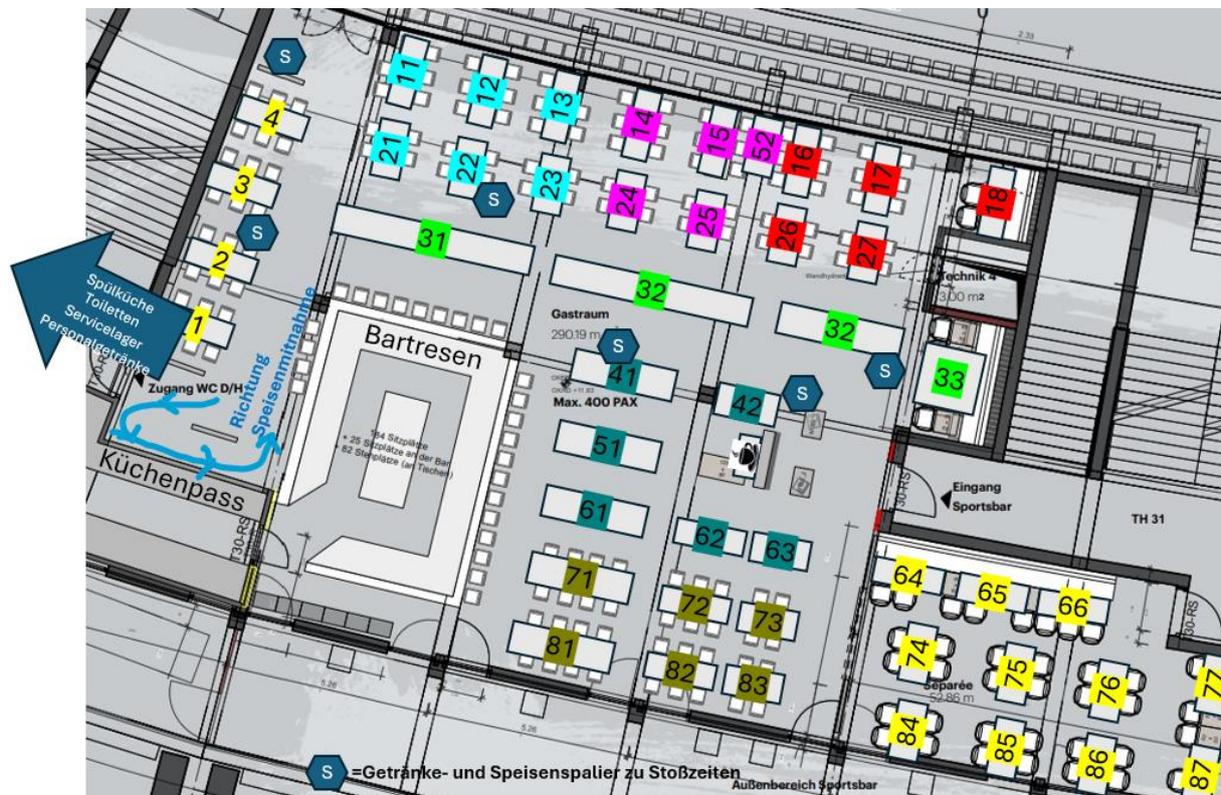
2. Halbzeitsetup: Currywurst und Getränke komplett von Tablett „Flying“ serviert.
3. Zwei Stunden nach Spielabpfiff gibt es als Aftergame- Snack eine jeweils süße und eine herzhafte Speise. Diese wird ebenfalls im Flying ausgegeben. Bedeutet, dass die vorportionierten Speisen an markanten Stellen per Spalier, als auch durch alle Bereiche ablaufend den Gästen auf einem Tablett serviert wird.

Spalier  (Position siehe Raumübersicht):

Zu den Stoß- und Randzeiten findet ein Getränke- bzw. Speisenservice über Spalierstehen statt.

- Vor Spielbeginn die ersten 45 Minuten mit Softgetränken und 2 Biersorten (Oberdorfer und Binding Pils oder Spezialbier Spieltags abhängig) in Gläsern.
- Vor Spielbeginn die letzten 15 Minuten mit Bier und Softgetränken in Plastikbechern.
- 5 Minuten vor Halbzeitbeginn bis zum Halbzeitende mit Bier und Softgetränken in Plastikbechern.
- 5 Minuten Vor Spielende bis 20 Minuten nach Spielabpfiff in Gläsern.

Der Halftime-Snack sowie der Aftergame- Snack wird die gesamte Servicezeit im Flying präsentiert und serviert.



Tisch Set Up Tabletop

- **Pregame:** Die Tische sind je nach Tischgröße mit ein (1-6 Gäste) bis zwei (6-12 Gäste) Etageren ausgestattet. Diese sind vor Spielbeginn mit jeweils 4 Etageren-Flügeln bestückt. Hierdrauf befinden sich 6-8 flache Platzteller sowie Vorlegebesteck. Die Bambusbesteckkörbe beinhalten Hauptgangmesser und -Gabel, Cocktailservietten sowie Zitronen- Handputztücher.
- **Halftime:** Die Etagerenflügel werden abgenommen, sodass nur noch der Etagerenständer im gereinigten Zustand auf dem sauberen Tisch mit den Besteckkörben stehen bleibt. Die Bambusbesteckkörbe beinhalten nur noch Servietten und Zitronen-Handputztücher
- **Aftergame:** Die Bambusbesteckkörbe beinhalten Kuchengabeln, Servietten und Zitronen-Handputztücher
Im Laufe der sich mit Gästen leerenden Aftergamezeitspanne wird in den freien Bereichen gründlich gereinigt und wieder ohne Etagerenflügel vollständig für ein neues Pregame- Set Up eingedeckt.

Bar

Die Barbereiche sind vorab vollständig zu prüfen, bzgl. Getränkebestand, Gläsern und genügend Bechern. Die Zuordnungen sind beschriftet.

Wichtig: Zum Gästeeinlass, vor Spielbeginn, zur Halbzeitpause sowie vor Spielabpfiff sind Getränke ausreichend vorzuzapfen bzw. einzuschenken und auf Tablett für Spalier vorzubereiten!

Nach dem Service ist der Tagesverbrauch essenziell zu erfassen. Proaktive Kommunikation und Zusammenarbeit mit dem Logistiker vor Ort ist notwendig.

Personal

Verpflegung: Personalgetränke gibt es ausschließlich mit einer beschrifteten Flasche im Servicelager, nicht von bzw. an der Bar!

Die Sportsbar schließt zwei Stunden nach Spielabpfiff, bis dahin findet auch unser Service und entsprechend die Dienstzeit voraussichtlich statt.

Dienstzeit Sportsbar: 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. Diese werden pünktlich abgeholt.

Zugang über 2. OG raus 01 in den Publicbereich entlang Loge 2.01 Richtung Westen laufen bis zum Treppenaufgang 35W auf der linken Seite hoch in das 3. OG „Zum Jürgen“

Wichtig allgemein zu beachten:

- Alle Bereiche checken: fehlt Reinigungsmaterial, Lappen, Geschirrhandtücher, Kehrschaufel, Mülleimer etc.
- Sind alle Stühle, Tische, Bartresen, Teller sauber und mit Sinn sowie System verteilt?
- Einprägen der Speisen und des Getränkeangebots vorab
- Frühzeitiges Vorbereiten und Nachfüllen von Getränketabletts
- Tischordnung und Tischnummern merken
- Konstantes schrittweises Abräumen während der kompletten Zeit!
- Bei Bedarf proaktiv gegenseitig helfen bzw. mit Serviceleitern kommunizieren.
- Aktives zuvorkommendes Auftreten gegenüber den Gästen als Supreme-Gastgeber und Dienstleister.

Besonderheiten, Rückfragen, Kritik oder Extrawünsche bitte ausschließlich über die Serviceleiter kommunizieren, sodass eine effiziente Kommunikation und ggfls. schnelle Lösungsfindung möglich ist.