



SERVICELLEITER-BRIEFING

Eintracht Frankfurt vs. FC Heidenheim

13.04.2025 | 17:30 Uhr

BASICS		
	Gebucht	Kapazität
Gäste offener Bereich	2302	2302
Panorama Lounge	189	192
Gäste Logen	920	920
Zum Jürgen	310	311
Gäste Zelt	545	588
Mitarbeiter:innen (Reserve)	20	
Mitarbeiter:innen U18		
Mitarbeiter:innen Check-in	18:00 Uhr & 18:30 Uhr	
Schlussdienst	Jan	

Fokus-Punkte des heutigen Spieltags:

(1) Verlängerung und Elfmeterschießen möglich!

(2) Aperitif Alpsider von den Bars auf der Ebene 1 den mittleren Bars auf der Ebene 2 und 3:

- Alpsider mit Alpenkräutern | Zitrone | Minze | Eiswürfel
- Alpsider mit Alpenbeeren | Orange | Eiswürfel
- Wenn leer dann aus, höchstens noch von den benachbarten Bars holen

Allgemeine Informationen:

- Chiara und Sol 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 Kühlschubladen, Dichtungen der Kühlschubladen
- F&B Büro/„Spieltagsbüro“
- Umgangston und Verhaltensformen
- Eine Sprache mit dem HR sprechen | Taschen, Kleidung etc.
- Admincode 9719
- Fehlende Putzlappen über José
- EF Event Aufsteller stehen lassen!
- Vorbereitung Sportsbar noch heute und für Dienstag | Info vom Hafedh



Informationen Logen:

- Nicht eindecken
- Bei Food Rückfragen in den Logen bitte Dennis Pilwat anrufen
- Es fährt ein Gin Trolley
- Gin Trolley auf keinen Fall in folgenden Logen: 2.22, 2.23, 2.27, 2.30, 2.31
- Loge 2.01 | Tisch Nr. 7 | Gabriele Stibbe-Gutjahr | vegane Speisen für sie bereithalten, es kommt etwas von der Küche und den Hauptgang bitte über den Service aus der Exe 4 holen!
- Loge 3.06 | Jausenplatte
- Besondere Schaumweine über Kjell in der Loge 2.20
- Loge 2.12 | 3erlei Weine & Schaumweine im Upselling
- Loge 2.17 | wichtige Gäste und ein Allergiker | Schweinefleisch, Nüsse, Schalentiere, Mohn | Sondergericht aus der Küche holen bzw. Rücksprache mit Dennis
- Bitte QR-Codes auf den Tischen platzieren und stehen lassen
- Abräumsituation in der Ebene 3
- Fehlendes Wasser heute in den Logen selber holen | wurde erst heute Mittag geliefert | steht in Kühlhäusern

Informationen Offener Bereich:

- Kein Welcomedrink
- In der Business Lounge 3a ist die UEFA Partner Hospitality | hier laufen nur die entsprechenden Servicekräfte lang und es werden ausschließlich neutrale Gläser genutzt | Hier zusätzlich Flying Burger von oben holen!!!
- Extra Buffet in der Business Lounge 3b | Bitte auf Ordnung achten
- Tische in eine Flucht rücken!
- Sky 1 weiterhin nur Sitzplätze aber ohne Buffet



Informationen Sportsbar „zum Jürgen“:

- Zum Jürgen Notausgänge freihalten, egal ob unser Equipment oder fremd
- Aufzug in der Nordwestkurve läuft wieder | bitte Obacht bei der Nutzung | keine Anfahrtschäden und Überschreitung des Maximalgewichts
- Separaten Getränkeverbrauch erfassen!
- 4 Biere vom Fass im Ausschank | Binding, **Binding Festbier (separates Glas)**, Guinness, Oberdorfer Helles
- Apfelwein auch gerne im Bembel an den Tischen anbieten & servieren
- 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 Getränketablets 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
Dennis Pilwat	Küche Logen	0152 31842759
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