

SPIELTAGSANGEBOT F&B								
Datum:	10.05.2025							
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. RB Leipzig							
Servicebereich:	NORD Skybox 4 Ebene 05 12 PAX							
Link Menu:	https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-skybox-4 <p>Neben der Information zu servierten & inkludierten Speisen und Getränken, ist hier auch die Allergenkennzeichnung zu finden.</p> <p>Die Information zu den Allergenen ist zusätzlich in ausgedruckter Version an jedem Buffet / Loge zu finden: bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz.</p>							
KATEGORIE	SPEISENANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT				
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	Tisch Set Up	vegetarisch	durchgehend				
Vorspisen Starter	Eismeer Shrimps Roter Algensalat Ingwer	BUFFET STYLÉ (kleine Schälchen)	k.A.					
	Rucola Topinambur Sonnenblumenkerne	Family Style (große Schale)	vegan					
Hauptspisen	Gebackenes Hähnchen Weißer Spargel Kräuterkartoffeln Sauce Hollandaise	SB Buffet in der Skybox	k.A.					
	Pasta Orecchiette Spinat Kirschtomaten	SB Buffet in der Skybox	vegan					
Dessert	Panna Cotta Himbeeren Pistazien	SB Buffet in der Skybox	vegetarisch					
	Waffel Puderzucker	SB Buffet in der Skybox	vegetarisch					
Die Skybox 4 erhält keine weiteren Speisen; Getränke werden vom Kunden selbst zur Verfügung gestellt.								
TIMING	WAS	BEMERKUNG						
13:00 Uhr	Stand by Speisen	Buffet ist komplett fertig aufgebaut inkl. Buffetbeschilderung						
13:25 Uhr	Servicekraft erwartet die Gäste in der Skybox 4	Persönliche Begrüßung & Vorstellung						
13:30 Uhr	Gäste treffen ein Buffeteröffnung	F&B Angebot siehe oben, Getränke via Kunde						
15:30 Uhr	Anpfiff	Buffet auf Sauberkeit überprüfen & ggf. nachbestücken Teller & Besteck in Spülmaschine vor Ort						
16:15 Uhr	Halbzeitpause	Buffet auf Sauberkeit überprüfen & ggf. nachbestücken Teller & Besteck in Spülmaschine vor Ort						
16:30 Uhr	Anpfiff 2. Halbzeit	Buffet auf Sauberkeit überprüfen & ggf. nachbestücken Teller & Besteck in Spülmaschine vor Ort						
17:15 Uhr	Abpfiff	Buffet auf Sauberkeit überprüfen & ggf. nachbestücken Teller & Besteck in Spülmaschine vor Ort						
ab 17:30 Uhr	Abbau & finale Aufräumarbeiten (Uhrzeit finaler Rückbau von Buffet nach Rücksprache mit Kunden vor Ort)	2x K-Pots inkl. Buffetequipment, Teller, Besteck unter das Buffet in die Schränke verräumen (Skybox 6) Letzten Spülmaschinengang vor Ort mit HG Tellern, Currywurstschalen & Besteck anstellen (Kaffeeküche Skybox 6) Speisereste, K-Pot Einsätze sowie VS Platten inkl. Kühlpflatten zurück in die Küche (Ebene 3)						
SONSTIGE INFORMATIONEN DO'S & DON'T'S								
Nach dem Check In bitte in der definierten und ordentlichen Uniform (Grooming Standards bitte einhalten) umgehend in den zugeteilten 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 Serviceleiter:in einem Kollegen / einer Kollegin, der/die den Bereich übernehmen kann, anmelden.								
Für Personalgetränke wird in den Bereichen gesorgt; individuelle Vereinbarungen sind nach Freigabe durch Serviceleitung möglich. (Personaleissen; In Der Villa Verde nicht in den Rückläufen)								
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.								
Saubерkeit 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 Hygieneregeln 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 SEID!								
Gebt uns nach dem Event gerne ein Feedback - Kritik und lobende Worte eurer Gäste, Kollegen und von euch selbst!								