



## SPIELTAGSANGEBOT F&B

<b>Datum:</b>	15.03.2026
<b>Begegnung:</b>	SV Werder Bremen VS. FSV Mainz
<b>Servicebereich:</b>	NORD   Skybox 4   Ebene 05   11 PAX <a href="https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-skybox-4">https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-skybox-4</a>
<b>Link Menu:</b>	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
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	Tisch Set Up	vegetarisch	durchgehend
Hauptspesen	Currywurst  Curry  Brot	SB Buffet in der Skybox	k.A.	

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	Anpiff	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	Anpiff 2. Halbzeit	Buffet auf Sauberkeit überprüfen & ggf. nachbestücken   Teller & Besteck in Spülmaschine vor Ort
17:15 Uhr	Abpiff	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. Kühlplatten zurück in die Küche (Ebene 3)

## SONSTIGE INFORMATIONEN | DO'S & DONT'S

- Nach dem Check in bitte in der definierten und ordentlichen Uniform (Grooming Standards bitte einhalten) umgehend in den zugeteilten Bereich gehen.
- Samtliches 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 und einem Kollegen / einer Kollegin, der/die den Bereich übernehmen kann, abmelden.
- Für Personalgetränke wird in den Bereichen gesorgt; individuelle Vereinbarungen sind nach Freigabe durch Serviceleitung möglich. **(Personalesen;)**
- Nach dem Check Out / Arbeitsschluss bitte umgehend zum Check Out und zur Uniformrückgabe gehen; wir bitten darum, nicht im Stadion "Umherzustrifen".
- 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 Hygienereichtlinien 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 SEIDI**
- Gebt uns nach dem Event gerne ein Feedback - Kritik und lobende Worte eurer Gäste, Kollegen und von euch selbst!