



## SPIELTAGSANGEBOT F&B

<b>Datum:</b>	15.03.2026
<b>Begegnung:</b>	SV Werder Bremen VS. FSV Mainz
<b>Servicebereich:</b>	NORD   Skybox 6   Ebene 05   25 PAX
<b>Link Menu:</b>	<a href="http://www.supremehospitality.com/menucards-bremen/masters-weser-skybox-6">www.supremehospitality.com/menucards-bremen/masters-weser-skybox-6</a>
	Neben der Information zu servierten & inkludierten Speisen und Getränken, ist hier auch die Allergenkennzeichnung 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	SPEISEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
<b>Brot &amp; Butter</b>	Brotauswahl   Butter	Tisch Set Up	vegetarisch	durchgehend
<b>Vorspeisen   Starter</b>	Wasabigurken   Rote Beete-Falafel   Afillakresse Frühlingssalat   gepickelte Radieschen   French Dressing   Croutons	<b>Family Style (große Schale)</b>	vegetarisch vegetarisch	
<b>Hauptspeisen</b>	Gesottener Tafelspitz   Risolée Kartoffel   Apfel-Meerrettich Sauce   Gemüse Julienne Shakshuka   Tomaten   Ei   Kräuter   Fladenbrot	SB Buffet in der Skybox	k.A. vegetarisch	
<b>Halbzeit Snack</b>	Original Stadionwurst   Curry Stadionwurst   Curry   Brot (vegan)		Schwein vegan	
<b>Dessert</b>	Waldbeeren   Joghurt   Granola		vegetarisch	

Die Skybox 6 erhält keine weiteren Speisen; Getränke werden vom Kunden selbst zur Verfügung gestellt.

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
13:00 Uhr	Stand by Speisen	Buffet ist komplett fertig aufgebaut inkl. Buffetbeschilderung		
13:25 Uhr	Servicekraft erwartet die Gäste in der Skybox 6	Personliche Begrüßung & Vorstellung		
13:30 Uhr	Gäste treffen ein   Buffeteröffnung	F&B Angebot siehe oben, Getränke via Kunde		
15:30 Uhr	Anpfeif	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	Anpfeif 2. Halbzeit	Buffet auf Sauberkeit überprüfen & ggf. nachbestücken   Teller & Besteck in Spülmaschine vor Ort		
17:15 Uhr	Abpfeif	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)	3x K-Pots inkl. Buffetequipment, Teller, Besteck unter das Buffet in die Schränke verräumen Letzten Spülmaschinengang vor Ort mit HG Tellern, Currywurstschalen & Besteck anstellen Speisereste, K-Pot Einsätze sowie VS Platten inkl. Kühlplatten zurück in die Küche (Ebene 3)		

Bitte auf Sauberkeit achten, dreckiges Geschirr abräumen und sauber wieder im Schrank verräumen!

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

Nach dem Check In bitte in der definierten und ordentlichen Uniform (Grooming Standards bitte einhalten) umgehend in den zugewiesenen 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. ( <b>Personalesen ein Tisch im Gastbereich, nicht in Sichtweite</b> )
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.
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 Hygienegerichtlinien 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! <b>VIELEN DANK - WIR FREUEN UNS, DASS IHR AN BORD SEID!</b>
Gebt uns nach dem Event gerne ein Feedback - Kritik und lobende Worte eurer Gäste, Kollegen und von euch selbst!