

Bewertungsordnung (Stand: 19.3.2022)

Die Bewirtung der Mitglieder und Gäste durch Mitglieder ist wesentlicher und unverzichtbarer Bestandteil unseres Clublebens. Sie führt dazu, dass die Anlage am Wochenende gern besucht wird – auch wenn man nicht unbedingt Tennis spielen will – und somit auch zum geselligen Mittelpunkt wird. Eine erfolgreiche Bewirtung erwirtschaftet außerdem Gewinne, die zur Entlastung des Haushaltes führen, wodurch Beitragserhöhungen vermieden werden.

Eine planmäßige Bewirtschaftung des Clubheimes findet nur in der Sommersaison statt. Der genaue Zeitraum richtet sich nach dem Termin der Platzeröffnung im Frühjahr bzw. dem Schließen der Plätze im Herbst. Im Voraus wird zunächst die Zeit von der Saisonöffnung bis zum 3. Oktober eines Jahres fest verplant.

Ein komplettes Mittagessen wird nur sonn- und feiertags angeboten (und natürlich den Mannschaften bei Heimspielen). Samstags gibt es für Gäste Fertiggerichte.

Wir gehen davon aus, dass jedes Bewirtungsmitglied seinen Beitrag zur Bewirtung leistet.

Dazu gehören u. a.:

- Gemeinsame Vorbesprechung der Bewirtung
- Festlegung des Speiseplans bei Heimspielen unserer Mannschaften (Frühzeitige Rücksprache mit den Mannschaftsführern).
- Jeder Einzelne - Männer ebenso wie Frauen - hat seinen Beitrag zum Speiseangebot zu leisten. Es sollte abgesprochen werden, wer was in welcher Menge mitbringt.
- Verteilung der Aufgaben (Küche, Theke, Aufschreiben der Rechnungsbeträge, säubern, etc.) in gemeinsamer Absprache.
- Wenn Gäste da sind, müssen Theke und Küche ständig besetzt sein.
- Anwesenheit der einzelnen Bewirtungsmitglieder sollen untereinander abgesprochen werden.
- Für die Öffnungszeiten gilt außerhalb der Ferien folgende pauschale Regelung:
 - Freitag (bzw. am Vorabend vor Feiertagen): ab 17.00 Uhr.
 - Samstag: Öffnung 1 Stunde nach Beginn der Mannschaftsspiele (1 Person für Getränke), sonst 14 Uhr, bis Ende offen
 - Sonntag/Feiertag: Öffnung 1 Stunde nach Beginn der Mannschaftsspiele (1 Person für Getränke), sonst 11:30 Uhr bis Ende offen

Die Einhaltung der Länge der Öffnungszeit liegt im Ermessen der Wirte und sollte je nach Situation entschieden werden, z. B. wenn aufgrund schlechten Wetters die Anlage nicht oder nur mäßig besucht ist.

1. Bewirtungsverpflichtung

Die Bewirtungsverpflichtung besteht aus **zwei Bewirtungen** für erwachsene Mitglieder. (erstmalig in der Saison nach dem vollendeten 18. Lebensjahr, letztmalig mit Vollendung des 70. Lebensjahres). Aktive Mitglieder zwischen 71 und 80 Jahren müssen eine Bewirtung leisten. Ab 81 Jahren entfällt die Bewirtungsverpflichtung.

Das Bewirtungsteam bekommt auf Antrag zusätzlich 2 Stunden pro bewirteter Gastmannschaft gut geschrieben, die sie untereinander beliebig verteilen können. Die Aufteilung wird vom Bewirtungsteam in die Liste der Arbeitseinsätze eingetragen.

Wer über das geforderte Maß nach Absprache mit dem Vorstand Zusatzbewirtungen durchführt, bekommt jeweils für eine Bewirtung 5 Arbeitsstunden gutgeschrieben oder eine Gutschrift über 50 €, die mit dem nächsten Beitragseinzug verrechnet wird.

2. Bewirtung in den Sommerferien

Da in den Sommerferien das Clubhaus erfahrungsgemäß weniger frequentiert wird, ist eine eingeschränkte Bewirtung vorgesehen:

Das Bewirtungsteam besteht aus zwei Personen, die von Freitag bis Sonntag Clubhausdienst haben. Dabei gelten eingeschränkte Öffnungszeiten:

- Freitag von 17.30 bis 20.00 Uhr (Frikadellen und Brötchen)
- Samstag von 14.00 bis 17.00 Uhr (Kaffee und Kuchen)
- Sonntag von 12.00 bis 17.00 Uhr (Mittags-Imbiss, Kaffee und Kuchen)

Das gesamte Wochenende wird als eine Bewirtung gewertet.

3. Organisation der Terminvergabe

Die Übersicht über die Bewirtungstermine ist auf unserer Homepage www.tc-lr.de im Bereich „Nur für Mitglieder“ zu finden.

Ab der Jahreshauptversammlung hat jedes Clubmitglied die Möglichkeit, sich für Termine in der bevorstehenden Saison vormerken zu lassen.

Wer keine Bewirtung durchführen möchte, teilt dies rechtzeitig dem Vorstand mit (spätestens bis Ende März).

Sollte ein Clubmitglied seinen Bewirtungstermin nicht wahrnehmen können, so muss das verantwortliche Vorstandsmitglied rechtzeitig informiert werden, damit für Ersatz gesorgt werden kann. Besser wäre es, selbst eine Ersatzperson anzubieten.

Die Mitglieder sind angehalten, **sich selbst** um Bewirtungstermine zu kümmern.

4. Durchführung der Bewirtung

Die wesentlichen Ablaufbeschreibungen, Bedienungsanleitungen, einige Verhaltensregeln etc. sind in einer separaten **Einweisung in den Bewirtungsablauf** niedergelegt.

Diese Einweisung wird als Leitfaden bei jeder **Vorbesprechung** mit der Bewirtungsmannschaft herangezogen.

Der Einkauf des Standard-Bewirtungsbedarfes wird zentral vorgenommen. Dazu gehören:

- alle Getränke
- Speiseeis
- TK-Fertiggerichte
- eine Grundausstattung Gewürzen
- Geschirr, Reinigungsmittel, Servietten, Handtücher, Toilettenpapier etc.

Die für ihre Bewirtung erforderlichen Zutaten (falls nicht bevorratet) kaufen die Wirte selbst ein und nehmen die Reste wieder mit nach Hause.

Im Prinzip liegt die "kulinarische" Ausgestaltung einer Bewirtung im Ermessen der Wirte.

Der Vorstand empfiehlt jedoch, einen einfachen, den Bedürfnissen eines Sportvereines angemessenen Angebotsrahmen einzuhalten. Dadurch soll auch vermieden werden, dass zwischen den Bewirtungsteams ein "Wettbewerb" entsteht.

4.1. Überlegungen zum Speiseangebot

- Einfache Gerichte anbieten, die sich unkompliziert herstellen lassen.
- Kein "zu umfangreiches" Speisenangebot (auch komplette Menüs sind nicht erforderlich)
- Die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen berücksichtigen
- Die "Preisobergrenze" (bei einem Kalkulationsaufschlag von 100 %) für ein Gericht liegt im Normalfall bei maximal **8,00 €**. Die Wirte sollten sich bemühen, die Zutaten für solche Speisen zu einem Preis einzukaufen, der dem Verein die gewünschte Kalkulationsspanne sichert. Für die angebotenen Speisen erstellen die Wirte eine **Speisekarte**, die drei Tage vor der Bewirtung ins Internet gestellt werden soll.

4.2. Bezahlung und Abrechnung

Für die Bezahlung hat sich unser System mit den Abrechnungskarten bewährt. Diese müssen mit Datum, Namen des Gastes und des Bewirtungsteams versehen werden.

Abrechnungskarten, die am Wochenende nicht bezahlt werden, werden beim nächsten Beitragseinzug oder wenn sich 100 € angesammelt haben, vom Konto eingezogen.

Am Sonntag (oder Montag) wird die Kasse zu Inke Renfordt oder Isa Nolte gebracht. Bitte die Belege für eingekaufte Waren hinzufügen. Mit der Kasse wird auch der "Bewirtungsschlüssel" zurückgegeben.

4.3. Bewirtung von Mannschaften

Die Bewirtung von Mannschaften erfolgt grundsätzlich durch das Bewirtungsteam, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Der Mannschaftsführer und Bewirtungsteam besprechen sich rechtzeitig, was den Gästen angeboten werden soll.

Der „Mannschaftstisch“ wird von der gastgebenden Mannschaft bestückt und am Ende abgeräumt. Die Kanne Kaffee (= 20 Tassen) wird mit **10,00 €** berechnet.

Jugendliche ohne eigenes Einkommen zahlen für die Beköstigung bei Mannschaftsspielen jeweils nur 5,00 €. Den Rest übernimmt die Vereinskasse.

Das auf dem Platz getrunkene Mineralwasser bezahlt der Verein.

4.4. Abschlussarbeiten

Zum Abschluss der Bewirtung gehören folgende Aufgaben:

- Entsorgung des sortierten Mülls
- Leerung der Aschenbecher
- Leergut nach unten bringen
- Auffüllen der Getränke in der Theke
- Spülmaschine ausräumen und das Sieb reinigen
- Theke und Tische abwischen
- Terrasse aufräumen (Stühle, Tische und Auflagen wegräumen)
- Grill säubern
- Essenreste werden mit nach Hause genommen
- dreckige Handtücher mitnehmen und gewaschen zurückbringen
- Sicherungen ausschalten
- Anlage komplett (auch unten) abschließen

Eventuelle Mängel, notwendige Reparaturen oder Anschaffungen sowie Verbesserungsvorschläge bitte notieren und dem Vorstand weitergeben

Die Reinigung des Clubheimes und die Wartung der Zapfanlage fallen nicht in das Aufgabengebiet der Bewirtungsmannschaften.

Wir hoffen, dass die Einhaltung dieser Regelungen einen reibungslosen Ablauf der Bewirtungen gewährleistet.

Das wird jedoch nur möglich sein, wenn sich jeder Einzelne auch voll verantwortlich fühlt.

Sollten sich im Laufe der Zeit zusätzliche oder bessere Erkenntnisse hinsichtlich Organisation, Ablauf etc. ergeben, sind wir für Anregungen sehr dankbar.

Lössel - Roden, 19.3.2022

Der Vorstand

Gez. Thomas Reese