

## Bewirtung TC Lössel-Roden

### 1. Allgemeine Bewirtungszeiten und Essensangebot

Freitag / vor Feiertag:

Öffnung 17 Uhr bis Ende offen

Essen wie gewohnt: Frikadellen, belegte Brötchen

Samstag:

Öffnung 1 Stunde nach Beginn der Mannschaftsspiele (1 Person für Getränke),

sonst 14 Uhr, bis Ende offen

nachmittags Kuchen, warmes Essen aus dem Tiefkühler (ist im Clubheim vorhanden)

Essen für die Mannschaften nach Ende der Spiele

Sonntag / Feiertag:

Öffnung 1 Stunde nach Beginn der Mannschaftsspiele (1 Person für Getränke)

Öffnung 11:30 Uhr bis Ende offen

Essen ab 12:30 Uhr warmes Essen, danach Kuchen

Essensangebot „Sonntagsmenü“ wie gewohnt

Mittwoch:

Öffnung 17:30 Uhr bis ca. 21 Uhr

Öffnung an die Wetter- und Belegungslage auf dem Platz abhängig machen

Bewirtungszeit wird als Arbeitseinsatz abgerechnet, wenn das Mitglied diese in der Liste einträgt

Essensangebot wie Freitag

Herren 70-Mannschaften

Öffnung 1 Stunde nach Beginn der Mannschaftsspiele (1 Person für Getränke)

Bewirtungszeit wird als Arbeitseinsatz abgerechnet, wenn das Mitglied diese in der Liste einträgt

Öffnungszeiten Sommerferien (ohne Aktion)

Freitag ab 17:30 Uhr

Samstag 14 – 17 Uhr, nur Kuchen

Sonntag 12 – 17 Uhr, kleines Essen und Kuchen

Mittwoch entfällt

-> Ganzes Wochenende gilt als eine Bewirtung

Bei Mannschaftsbewirtungen werden 2 Arbeitsstunden je bewirteter Mannschaft für den Zusatzaufwand gewährt, diese werden vom Bewirtungsteam in die Liste der Arbeitseinsätze geschrieben.

### 2. Kasse

Die Kasse inkl. Schlüssel wird am Freitag ins Clubheim gebracht. Die Übergabe von Samstag auf Sonntag organisiert das Bewirtungsteam selber. Die Kasse darf über Nacht nicht im Clubheim bleiben.

Am Sonntag (oder Montag) wird die Kasse zu Inke oder Isa gebracht. Ein Zettel mit den Handynummern ist in der Kasse angebracht. Wolfgang holt die Kasse in der Woche ab, füllt das Wechselgeld auf und bringt sie am Freitag wieder zum Verein.

Belege von Einkäufen werden in die Kasse gelegt, inkl. Abrechnung der Ausgaben. Nichts auf Quittungen schreiben, nichts streichen, sondern auf gesondertem Zettel notieren, wie viel Bargeld der Kasse entnommen wurde.

### 3. **Kostenkalkulation**

Soweit es keine festgelegten Preise gibt (wie z. B. für Frikadellen, Brötchen oder Kuchen), soll eine Kostenkalkulation erstellt werden: Wareneinsatz + 100 %. Ein Mittagessen darf maximal 8 EUR kosten.

### 4. **Allgemeine Regeln**

Zu Beginn der Bewirtung die Außenbestuhlung vornehmen, am Ende wieder wegräumen

Mannschaftstische werden von den Mannschaften bestückt und abgeräumt. Alle Lebensmittel werden wieder mitgenommen!

Dartpfeile sind unter Verschluss zu halten und nicht unbeaufsichtigt an Kinder herauszugeben

Fehlliste: auf einer Tafel in der Küche sollen Fehlmengen bei den Lebensmitteln und Mängel notiert werden

Am Ende der Bewirtung muss:

- der sortierte Müll entsorgt werden
- Aschenbecher geleert werden
- Getränke aufgefüllt werden
- Leergut nach unten gebracht werden
- die Spülmaschine ausgeräumt werden (alles gespült), Sieb gereinigt werden
- Theke und Tische abgewischt werden
- Terrasse aufgeräumt werden (Stühle, Tische und Auflagen wegräumen)
- Essenreste mit nach Hause genommen werden
- Grill gesäubert werden
- dreckige Handtücher mitgenommen werden und gewaschen zurückgebracht werden
- Sicherungen ausgeschaltet werden
- Anlage komplett (auch unten) abgeschlossen werden

Nicht bezahlte Verzehrkarten werden in der Folgewoche entfernt und zu den Getränkelisten addiert.