

Bewirtungsordnung (Stand: 5.4.2008)

1. Grundsätzliches

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 30. September eines Jahres fest verplant.

Grundsätzlich ist eine Bewirtung nur an den Wochenenden und an Feiertagen vorgesehen.

Abweichungen von dieser generellen Regelung sind aber möglich und in der Bewirtungsübersicht ausgewiesen.

Ein komplettes Mittagessen wird nur sonn- und feiertags angeboten (und natürlich den Mannschaften bei Heimspielen)

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

Dazu gehören u. a.:

- Gemeinsame Vorbesprechung der Bewirtung
- Festlegung des Speisenplanes bei Heimspielen unserer Mannschaften (Frühzeitige Rücksprache mit den Mannschaftsführern).
- Jeder Einzelne - Männer ebenso wie Frauen - hat seinen Beitrag zu Speisenangebot zu leisten. Es sollte nur abgesprochen werden, wer was in welcher Menge mitbringt.
- Verteilung der Aufgaben (Küche, Theke, Aufschreiben der Rechnungsbeträge, säubern, ver- und entsorgen von Küche und Theke) in gemeinsamer Absprache.
- Wenn Gäste da sind, müssen Theke und Küche ständig besetzt sein (auch Männer können Küchenarbeit verrichten).
- Eventuelle vorübergehende Abwesenheit eines Bewirtungsmitgliedes ist nur mit dem Einverständnis der gesamten Bewirtungsmannschaft möglich.
- Für die Öffnungszeiten gilt folgende pauschale Regelung:

Freitag (bzw. am Vorabend vor Feiertagen)	von 17.00 bis ca. 22.00 Uhr
Samstag	von 11.00 bis ca. 22.00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen	von 10.00 bis ca. 21.00 Uhr

Die Einhaltung der Länge der Öffnungszeiten liegt im Ermessen der Wirte und sollte je nach Situation entschieden werden.

Das gilt auch, wenn aufgrund schlechten Wetters die Anlage nicht oder nur mäßig besucht ist.

2. Ausführungsbestimmungen

2.1. Bewirtungsverpflichtung

Bei der Bewirtung wird zwischen **A-** und **B- Bewirtung** unterschieden.

- Jedes erwachsene Mitglied muss eine A- und eine B- Bewirtung durchführen (erstmalig in der Saison nach dem vollendeten 18. Lebensjahr, letztmalig nach Vollendung des 65. Lebensjahres).
- Aktiven Mitgliedern über 65 wird ein Bewirtungsteil (A oder B) erlassen.
- Es gibt an jedem Wochenende A- und B- Bewirtungen:
B-Bewirtung findet Freitag / Samstag statt (ersatzweise 50 €)
A-Bewirtung ist sonntags (ersatzweise 50 €)
- A- und B-Bewirtungen müssen nicht zusammen an einem Wochenende durchgeführt werden.
- Vereinsveranstaltungen, Feiertage etc. werden vom Vorstand in A- bzw. B- Kategorie eingeteilt bzw. als „AE“ (= Arbeitseinsatz) gekennzeichnet.
- Pro durchgeführter A- bzw. B-Bewirtung bekommen Damen für ihren zusätzlichen Arbeitsaufwand bei der Vorbereitung der Speisen je 1 Arbeitsstunde gutgeschrieben. Dies entfällt allerdings, wenn man das Essen anliefern lässt.
- Werden auswärtige Mannschaften bewirtet, bekommt das Bewirtungsteam pro bewirteter Mannschaft 2 Arbeitsstunden gut geschrieben, die intern zu verteilen sind. Dies gilt aber nicht, wenn man das Essen anliefern lässt.
- Wer über das geforderte Maß nach Absprache mit dem Vorstand Zusatzbewirtungen durchführt, bekommt jeweils für eine komplette A- bzw. B- Bewirtung 5 Arbeitsstunden (= 50 €) gutgeschrieben. Nach Erfüllung aller Arbeitseinsatz- und Bewirtungsverpflichtungen kann dies auch zu einer Beitragssenkung führen. Auch passive Mitglieder können so ihren Beitrag senken

2.2. Organisation der Terminvergabe

Die Übersicht über die Bewirtungstermine ist auf unserer Homepage www.tclr.de im Internet zu finden. Hier findet man auch die Anmeldeformulare.

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

Nach Festlegung der Mannschaftsspieltermine Mitte April vergibt das Organisationskomitee die Bewirtungstermine endgültig.

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

Eine Bewirtungsmannschaft besteht normalerweise aus vier Personen.

Bei Sonderveranstaltungen und voraussichtlich "großem" Arbeitsanfall kann der Vorstand diese Anzahl erhöhen. Während der Sommerferien besteht das Bewirtungsteam im Normalfall nur aus 2 Personen.

Die Zusammensetzung sollte so gewählt werden, dass zwischen "weiblichen" und "männlichen" Mitgliedern ein ausgewogenes Verhältnis besteht.

Insbesondere die Teilnahme von mehr als zwei Frauen ist ohne Rücksprache mit dem Vorstand unzulässig.

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.

2.3. 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.

Die Disposition des Standard-Bewirtungsbedarfes wird zentral vorgenommen. Dazu gehören:

- alle Getränke
- Speiseeis
- eine Grundausstattung an Speisen und Gewürzen, Geschirr, Reinigungsmitteln, Servietten, Handtüchern, Toilettenpapier etc.

Die für ihre Bewirtung erforderlichen Zutaten (falls nicht bevorratet) kaufen die Wirte selbst ein.

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.

2.3.1. Grundprinzipien des Speisenangebotes:

- einfache Gerichte anbieten, die sich rationell herstellen lassen (ev. zu Hause vorbereiten und mit Hilfe der Mikrowelle zubereiten)
- bei der Auswahl auf die Erfahrungen der Vorgängerteams zurückgreifen (abgelegte Speisekarten) und Empfehlungen bei der "Einweisung" beherzigen.
- kein "zu umfangreiches" Speisenangebot (auch komplette Menüs sind nicht erforderlich)
- gute Verwertbarkeit der eingekauften und nicht benötigten Zutaten
- die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen berücksichtigen
- die "Preisobergrenze" (bei einem Kalkulationsaufschlag von 100 %) für ein Gericht liegt im Normalfall bei **4,50 €!** 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**.

2.3.2. Bezahlung und Abrechnung

Für die Bezahlung hat sich unser System mit den Abrechnungskarten bewährt. Lediglich bei Einzelbestellungen (bzw. auf Wunsch des Gastes) sollte sofort kassiert werden.

Die Wirte müssen unter allen Umständen darauf bedacht sein, dass auch bei Benutzung der Abrechnungskarten noch am gleichen Tag kassiert wird.

Nicht bezahlte Rechnungen werden am "Schluss" der Bewirtung, versehen mit Namen des Gastes, Datum und Unterschrift des Wirtes, an die Info-Wand geheftet.

Die Einnahmen aus der Bewirtung werden spätestens zwei Tage nach Bewirtungsschluss (oder nach Vereinbarung) beim Kassierer abgegeben (bitte die Belege für eingekaufte Ware und eventuelle Arbeitsstunden-Ermäßigungsanträge hinzufügen).

Mit der Kasse wird auch der "Bewirtungsschlüssel" zurückgegeben.

2.3.3. Bewirtung von Gastmannschaften

Die Bewirtung von Gastmannschaften erfolgt grundsätzlich durch das Bewirtungsteam. Der Mannschaftsführer bespricht mit diesem rechtzeitig, was den Gästen angeboten werden soll. Bei der Preisgestaltung gelten die ausgehängten Preise.

Wenn die Gastmannschaft „zwischen durch“ versorgt werden soll, gelten für den „Mannschaftstisch“ folgende Sonderpreise, die auch auf dem Gastgeberdeckel notiert werden:

1 Kanne Kaffee (= 20 Tassen) 10,00 €

1 Torte 6,00 €

je ½ Brötchen 0,50 €

Weitere Angebote (z.B. Obst usw.) werden mit einem Kalkulationsaufschlag von ca. 25 % berechnet.

Der entstehende Rechnungsbetrag (ohne Getränke!) ist durch die Anzahl der gastgebenden Spieler/innen zu teilen. Eine Ausnahme bilden hier Jugendliche ohne eigenes Einkommen, die jeweils nur 3,00 € zu den Kosten beitragen. (Beispiel: Das Essen beider Mannschaften kostet 60 €, 60 € : 6 Spieler = 10 € pro Spieler. 2 Spieler sind Jugendliche: Sie zahlen je 3 €, 14 € übernimmt die Vereinskasse.) Der evtl. verbleibende Restbetrag geht zu Lasten der Vereinskasse.

Auch das auf dem Platz getrunkene Mineralwasser bezahlt der Verein.

2.3.4. Abschlussarbeiten

Nach Abschluss der Bewirtung sind zu säubern (siehe auch **Einweisung in den "Bewirtungsablauf"**):

- Gläser, Geschirr, Besteck
- Theke
- Küche (Ofen, Kühlschrank, Spülmaschine, sonstige Geräte, Arbeitsflächen, Schrankfronten)

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, April 2008

Der Vorstand