

## Beschreibung zur Clubhausbewirtung

**Um einen möglichst reibungslosen Ablauf der Clubhausbewirtung durch die Mitglieder zu gewährleisten, sind einige Dinge wissenswert und sollten möglichst beachtet werden:**

### Wer schiebt wann Dienst?

**Während der Sommer-Tennissaison wird der Clubhausdienst weitgehend von den Vereinsmitgliedern und Mannschaften übernommen. Jeder sollte freiwillig mit seinen bevorzugten Freunden oder Partnern eine Woche den Dienst übernehmen und somit zur Geselligkeit im Verein beitragen. In der Regel sollten mind. 2 Personen gemeinsam die Bewirtung übernehmen. An der Clubhaustheke hängt ein Bewirtungsplan aus, in den Ihr Euch eintragen könnt.**

### Wann ist das Clubhaus geöffnet?

**Es sollte in der Sommersaison von Dienstags bis Freitags geöffnet sein. Die Bewirtung findet zwischen 18:30 und 22:00 Uhr statt. Den Küchenschlüssel mit Geldtasche erhaltet Ihr vom Wirtschaftswart oder vom Dienstvorgänger (Kalender). Bitte rechtzeitig kümmern und die Übergabe vereinbaren.**

### Was wird ausgeschenkt?

**Wir bieten Getränke entsprechend der Getränkekarte an. Diese lagern in dem großen Kühlschrank der hinter der Theke steht. Darüber hinaus lagern weitere Vorräte in der Küche (hinten kleiner Nebenraum)**

### Wer sorgt für die generelle Getränkebevorratung?

**Dafür ist Marcus Seyb **Tel. 07135/961303** oder **0174/3093361** zuständig. Er organisiert den Nachschub.**

### Bieten wir auch Speisen an?

**Na klar! Wir bieten ab diesem Jahr eine Auswahl der Gerichte der Fa. Ulf Barth GmbH an. Die Speisekarte liegt im Clubheim aus. Die Gerichte werden mit einem extra dafür angeschafften Ofen zubereitet. Für das Zubereiten wird eine Anleitung in der Küche ausgehängt. Desweiteren kann sich jedes Bewirtungsteam überlegen, ob sie zusätzlich noch selbst zubereitet Speisen anbieten wollen. Die Zutaten müssen dann selbst organisiert und die Gerichte auch selbst zubereitet werden (Clubhausküche).**



### Wie werden die Verkaufspreise für die selbst zubereiteten Speisen kalkuliert?

**Die Infos dazu wurden in gesonderter Mail verteilt. Fragen dazu beantwortet ansonsten Marcus Seyb jederzeit gerne auf Anfrage (Kontaktinfos siehe oben).**

### Wie wird abgerechnet?

**Die Infos dazu wurden in gesonderter Mail verteilt. Fragen dazu beantwortet ansonsten Marcus Seyb jederzeit gerne auf Anfrage (Kontaktinfos siehe oben).**

### Was ist nach Beendigung des Dienstes zu beachten?

**Der Kühlschrank ist wieder mit Getränken aufzufüllen. Die benutzten Gläser müssen gespült und abgetrocknet in die Gläserablagen geräumt werden. Das Geschirr kann in der Spülmaschine gespült werden. Die benutzten Geschirrhandtücher sollten bitte mitgenommen, gewaschen und zurückgebracht werden. Bitte verlasst die Küche in sauberem Zustand. Entstandener Müll ist in den vorgesehenen Mülltonnen zu entsorgen.**

**Die Markise muss eingefahren, Tische und Stühle von der Terrasse in den Clubraum geräumt werden. Ferner muss sichergestellt sein, dass die Rollläden unten sowie alle Lichter aus sind und das Clubhaus abgeschlossen wird.**

### Können Arbeitsstunden abgerechnet werden?

**Aber natürlich! Pro Abend/Person können 2 Stunden abgerechnet werden. Die Arbeitsstunden sollten in der Infomappe eingetragen werden. Es können maximal die 8 Jahresarbeitsstunden abgeleistet werden, soweit dies nicht schon durch andere Arbeiten geschehen ist. **Stunden darüber hinaus sind ein willkommener, freiwilliger Einsatz zugunsten des Vereins.****

### Warum tun wir das?

**...damit wir uns im Club wohl fühlen. Wir sind ein Tennisverein, der nur mit dem Einsatz und der freiwilligen Hilfe der Mitglieder überleben kann. Der Vorstand ist daher dankbar für jede freiwillige Mitwirkung der Mitglieder, die zum Gelingen und zum Wohl des Vereins beitragen.**