

Das Bewirtungskonzept basiert auf dem bisherigen Konzept der Eigenbewirtung. Auf Grund der Änderung der Platzpflege, die seit 2013 fremdvergeben wird, fallen weniger Arbeitsdienste im Außenbereich der Tennisanlage an. Deshalb müssen auch Anpassungen der Wirtschaftsarbeitsstunden bei der Clubheimbewirtung durchgeführt werden.

Die Bewirtungstage werden am Anfang der Saison in 3 unterschiedliche Kategorien, je nach „Schwierigkeitsgrad“, eingeteilt. Der Schwierigkeitsgrad ist im ausgehängten Bewirtungsplan durch die Anzahl der Personen (2, 4 oder 6) gekennzeichnet. Es müssen in Summe **pro Jahr mind. 12 Arbeitsdienststunden** geleistet werden, damit wie in der Mitgliederversammlung im Jahr 2003 beschlossen, der Arbeitsdienst (AD) pro Jahr abgegolten ist.

Aufgliederung der Bewirtungstage in die Kategorien „blau“, „rot“ und „schwarz“:

„Blau“ (leicht) / 2 Personen

Wochentage an denen normaler Spiel- oder Trainingsbetrieb stattfindet.

„Rot“ (mittel) / 4 Personen

Wochentage oder Wochenendtage an denen Verbandsspiele, Turniere oder sonstige besondere Ereignisse (z.B. Saisonöffnung, -abschluss) geplant sind. Bewirtung von bis zu max. 3 Mannschaften an einem Tag

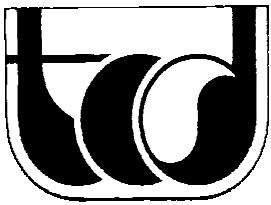
„Schwarz“ (schwer) / 6 Personen

Wochenendtage bei Verbandsspielen mit mehr als 3 Mannschaften an einem Tag

Regelung zur Gutschrift des Arbeitsdienstes (AD):

Kategorie des belegten Tages:	Angerechnete Wirtschaftsarbeitsdienststunden pro Person und Tag	max. anzurechnende Zahl der Personen im Wirteteam pro Tag	Berechnung AD
Blau	4	2	3 x Blau => 1 AD
Rot	6	4	2 x Rot => 1 AD
Schwarz	12	6	1 x Schwarz => 1 AD

Auch eine Kombination von blauen und roten Tagen ist zulässig, d.h. 2 x Blau + 1 x Rot => 1 AD, es erfolgt aber keine Gutschrift auf das Folgejahr. Die Namen der Mitglieder, die sich am jeweiligen Wirteteam (WT) beteiligen, sind im ausgehängten Bewirtungsplan und im Kassen-Abrechnungsblatt zu dokumentieren. Auf dieser Basis erfolgt die Anrechnung des Arbeitsdienstes.



Öffnungszeiten:

Die Öffnungszeiten für die „blaue“ Kategorie sind in der Regel jeweils von 18.⁰⁰ – 22.⁰⁰ Uhr. Die Öffnungszeit bei „roter“ oder „schwarzer“ Kategorie wird nach den Erfordernissen der jeweiligen Veranstaltung festgelegt. Die Bewirtung darf nach Abschluss der Versorgung der Gastmannschaften abgeschlossen werden.

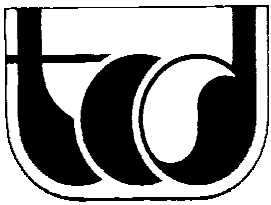
Die möglichen Bewirtungstage der jeweiligen Sommersaison (Mai bis Sept.) werden am Anfang der Saison vom Wirtschaftsausschuss (WA) festgelegt und im Bewirtungsplan im Clubheim ausgehängt. Hierzu wird ein Vorschlag vom 2. Vorstand erstellt, der vom gesamten WA abgenommen wird. In der Wintersaison (Okt. bis April) ist keine arbeitsdienstanrechenbare Bewirtung möglich.

Angebote von Speisen:

Die angebotenen Speisen werden durch das jeweilige WT festgelegt. Das WT ist für die wirtschaftlich sinnvolle Umsetzung bzgl. Einkauf und Verkauf der angebotenen Essen verantwortlich (in der Regel 100 % Aufschlag auf den Einkaufspreis). Es dürfen keine Verluste für den Verein entstehen. Nicht verkaufte Essen bzw. Lebensmittel sind vom jeweiligen WT zum Einkaufspreis zu verteilen. U.U. werden durch den Wirtschaftsausschuss TK-Gerichte bereitgestellt (s. Aushang in der Küche).

Bewirtungskapazitäten:

Wenn sich an Verbandsspieltagen keine Mitglieder zur Bewirtung eingetragen haben, müssen die betroffenen Heimmannschaften sicherstellen, dass die Gastmannschaft versorgt wird und eine adäquate Bewirtung erfolgt.



Sonstige Festlegungen:

- Das jeweilige WT ist für die Reinigung und Ordnung der Küche, des Gastraumes sowie des Getränkebereichs verantwortlich. (Spülen von Geschirr und Gläsern, Versorgung von Essensresten, Auffüllen der Getränke in den Kühlschränken, besenreine Übergabe von Küche und Gastraum, s. Aushang in der Küche)
- Bei einer Fremdbewirtung wird pro Gastspieler ein Zuschuss von max. 8,- € (1 Getränk 2,- € + 1 Essen über max. 6,- €) vom Verein getragen. Eine Fremdbewirtung (Catering, Pizza-Service, etc.) ist zu vermeiden.
- Dem WT steht pro Teammitglied 1 Essen und 1 Getränk bzw. bei ganztägiger Bewirtung 1 Essen und 2 Getränke kostenlos zur Verfügung.
- Alle Erwachsenenmannschaften müssen laut HV-Beschluss aus dem Jahr 2010 einen AD (=> 12 Wirtschaftsarbeitstunden) pro Saison und Mannschaft leisten. Hierbei gelten nicht die Regeln der zulässigen Personen pro Kategorie. Vorzugsweise sollten die Mannschaften zunächst Verbandsspielwochenenden, d.h. die Kategorien „Rot“ und „Schwarz“, belegen.
- Außerhalb der definierten Öffnungszeiten kann von weiteren Spielgruppen (z.B. Mannschaften), das Tennisheim genutzt werden. Es muss ein Verantwortlicher (bei Mannschaften ist das der Mannschaftsführer) pro Gruppe definiert werden, der für die korrekte Abrechnung der Getränke/Speisen und Einhaltung der obigen Sauberkeitsregeln zuständig ist. Bei wiederholten Verstößen gegen die obigen Regeln, behält sich der Vorstand vor, den Zugang/Schlüssel zum Tennisheim wieder zu entziehen. Diese Nutzungszeiten werden nicht als Arbeitsdienst angerechnet.
- Für private Veranstaltungen kann das Clubheim für 123,- pro Tag gemietet werden. Vor der Veranstaltung ist der schriftliche Mietvertrag abzuschließen. Der Termin wird im Jahreswandkalender auf der Geschäftsstelle eingetragen. Reservierungen werden erst mit Abschluss des Mietvertrags verbindlich. Mündliche Vereinbarungen zu privaten Veranstaltungen sind nichtig.