

Regelbuch Bewirtung

Ersteller	Walter Schmidt
Stand	12.09.2007
Status	– in Abnahme
Pfad und Dateiname	Regelbuch Bewirtung.doc

Änderungshistorie

Version	Datum	Inhalt	Be
1.0	12.09.2007	Ursprungsversion	W

Regelbuch

Bewirtung

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort	3
2	Bewertungspflicht – Beginn und Ende –	5
3	Ersatzleistung	5
4	Bewertungsteam & Teamgröße	5
5	Teamleiter	6
6	Bewertungswoche & Dienstzeiten	6
7	Bewertungsliste	7
8	Zusätzliche Bewirtung	9
9	Ersatzdienst – Bewirtung anstelle Arbeitseinsatz	9
10	Essensangebot	10
11	Einkauf	10
12	Wirtschaftskontrolldienst	12
13	Kalkulation Preise	12
14	Ermäßigte Preise	13
15	Preisliste	14
16	Tagesabrechnung	14
17	Checkliste	15
18	Kassenübergabe	16
19	Provision	16
20	Trinkgeld	16
21	Stammtisch	17
	Muster Preisliste	Anhang 1
	Muster Tagesabrechnung	Anhang 2
	Muster Checkliste	Anhang 3

1 Vorwort

Eine funktionierende Bewirtung im TCD ist der Erfolg unseres Vereins - sowohl ideell als auch materiell.

Bisher haben wir es immer geschafft, während 23 Wochen im Jahr an jedem Tag der Saison den Wirtschaftsbetrieb zu öffnen.

Dies ist umso erstaunlicher, da die Anzahl der „bewirtungspflichtigen“ Mitglieder rein rechnerisch eine durchgehende Bewirtung gar nicht erlauben würde.

Letztlich schaffen wir es nur, weil viele Mitglieder bereit sind, zusätzlich zur Bewirtungspflicht einen oder mehrere Tage zu bewirten.

Auch die vor Jahren eingeführte Möglichkeit, anstelle des Arbeitseinsatzes eine Bewirtung durchzuführen, hat insbesondere bei unseren Damen großen Anklang gefunden und hilft uns, freie Zeiten zu füllen.

Ganz neu ist die Variante, dass komplette Mannschaften zusätzlich eine freie Woche zur Bewirtung übernehmen und auf diese Weise die Mannschaftskasse durch Provision und Trinkgeld auffüllen. Die Damen 40 haben es 2007 vorgemacht, die Gemen haben mitgezogen und 2008 eröffnet uns diese Bewirtungsvariante ganz neue Perspektiven.

Fazit: Es läuft !

Dieses kleine Regelbuch will allen Mitgliedern - insbesondere auch den Neuzugängen – eine kleine Hilfe und Ratgeber sein für Fragen im Zusammenhang mit der Bewirtung.

Viele Entscheidungen sind vor Jahren durch verschiedene Vorstandschaften gefallen und sind in -zig Protokollen niedergelegt. Manche „Regeln“ haben sich wohl auch im Laufe der Zeit eingebürgert, ohne dass diese durchgehend bekannt sind und/oder beachtet werden.

Im Großen und Ganzen: Eigentlich nichts Neues – nur eine Zusammenfassung

Im April 2008

Klaus Pfeiffer
1. Vorsitzender

2 **Bewirtungspflicht – Beginn und Ende –**

Alle aktiven Mitglieder, welche am 1. Januar des laufenden Kalenderjahres das 18. Lebensjahr vollendet haben, unterliegen der Bewirtungspflicht

Alle aktiven Mitglieder, welche am 1. Januar des laufenden Kalenderjahres das 65. Lebensjahr vollendet haben – und nicht mehr als aktive Spieler in einer Mannschaft gemeldet sind - sind von der Bewirtungspflicht befreit.

3 **Ersatzleistung**

Mitglieder, welche trotz Bewirtungspflicht nicht an einer Bewirtung teilnehmen wollen oder können, werden nach Saisonende mit einem Betrag in Höhe von 100,00 Euro belastet.

4 **Bewirtungsteam & Teamgröße**

Eine Bewirtung soll möglichst innerhalb eines **Bewirtungsteams** stattfinden, welches jeweils eine Woche Bewirtung übernimmt.

Die Bewirtungsteams dürfen von Saisonbeginn an maximal 8 Personen betragen, ab Beginn der ersten in den September reichenden Bewirtungswoche nur noch 6 Personen..

Mit Einverständnis des Teamleiters kann eine Bewirtungswoche „geschlossen“ werden, auch wenn die maximal mögliche Teilnehmerzahl nicht erreicht ist.

5 Teamleiter

Innerhalb eines Bewirtungsteams soll sich ein Teamleiter einvernehmlich um die organisatorischen Bereiche kümmern.

Dazu gehört z.B. die Einladung zur Teambesprechung, die gerechte Einteilung der Mitglieder während der Bewirtungswoche sowie die gemeinsame Aufstellung eines Speiseplanes und die Organisation des Einkaufs. Ebenso die Endabrechnung der Kasse und die Verteilung von Provision und Trinkgeld

Findet sich kein Teamleiter, wird diese Aufgabe vom Vorsitzenden des Vergnügungsausschusses wahrgenommen.

6 Bewirtungswoche & Dienstzeiten

Bewirtungsbeginn und -ende werden jährlich von der Vorstandschaft festgelegt. In der Regel fallen diese Termine mit der Saisonöffnung und dem Saisonende zusammen.

Die Bewirtungswoche beginnt jeweils Samstags um 14:00 Uhr und endet Freitags.

Sonntags beginnt die Bewirtung ebenfalls um 14:00 Uhr, Montags bis Freitags jeweils um 17:00 Uhr.

Das Bewirtungsteam kann den Beginn der Bewirtung

ohne Rücksprache mit dem VGA vorverlegen (z.B. Weißwurstfrühstück oder Sonntagsbrunch)

Das Ende der täglichen Bewirtung wird der Bewirtungsgruppe überlassen, welche sich bedarfsgerecht orientieren soll.

7 Bewirtungsliste

Die an einer Bewirtung teilnehmenden Mitglieder müssen sich jährlich vor Saisonbeginn in eine Bewirtungsliste eintragen. Für die Eintragung gilt folgendes Verfahren:

1. Runde = Mitglieder in einem Team

In der ersten Runde können sich nur Teams eintragen, welche eine Mindest-Teamstärke von 7 Personen (Mai bis August) bzw. 5 Personen (September) aufweisen oder mit einem kleineren Team eine Bewirtungswoche allein übernehmen wollen.

Jeder Teamleiter meldet zum Stichtag **5. März eines Jahres** die Namen der Mitglieder seines Teams und mindestens 3 Wunschtermine mit Priorisierung.

Die Meldung kann nur durch die Teamleiterinnen oder Teamleiter erfolgen. Es genügt eine formlose Mitteilung an den Vorsitzenden des Vergnügungsausschusses mit Angabe der 3 Wunschtermine sowie der Namen der Team-Mitglieder.

Die Priorisierung der 3 Wunschtermine wird hierbei modifiziert: Soweit gewünschte Termine gleichwertig sind, soll dies durch identische Kennzeichnung erfolgen. Beispiele:

Wunschtermin	Priorität
KW 21	1
KW 24	1
KW 35	3

In diesem Beispiel ist dem Bewirtungsteam die KW 21 und die KW 24 gleichwertig. Einer von beiden Terminen kann als erster Wunschtermin berücksichtigt werden.

oder

Wunschtermin	Priorität
KW 21	1
KW 24	2
KW 35	2

In diesem Beispiel ist dem Bewirtungsteam die KW 24 und die KW 35 gleichwertig. Einer von beiden Terminen kann als zweiter Wunschtermin berücksichtigt werden (falls der erste Termin nicht zum Zuge kommt).

Nach Eingang aller Meldungen vergibt der VGA die Bewirtungswochen an die Teams. Hierbei werden die Wunschtermine entsprechend der Priorisierung beachtet. Bei Doppelbelegungen entscheidet das Los.

2. Runde = Kleinere Gruppen und Einzelpersonen

Erst in einer zweiten Runde können die noch offenen Plätze in der Bewirtungsliste aufgefüllt werden. Dieser Eintragungstermin findet an einem Samstag im April im Clubheim statt und wird jährlich bekanntgemacht.

8 Zusätzliche Bewirtung

Haben sich in einer Bewirtungswoche keine oder nicht die max. zulässige Zahl Bewirter eingetragen, versucht der VGA solche Teams aufzufüllen, wenn dies gewünscht wird.

Dies kann durch Mitglieder erfolgen, welche durch zusätzliche Bewirtung einen „Ersatzdienst“ anstelle des Arbeitseinsatzes leisten wollen oder auch durch freiwillige Zusatzbewirtung von Gruppen (Mannschaften) oder Einzelpersonen.

Interessierte Mitglieder können sich hierzu nach Abschluss der Eintragungsprozedur in die im Schaukasten ausgehängte Bewirtungsliste eintragen lassen. Ansprechpartner ist der VGA.

9 Ersatzdienst – Bewirtung anstelle Arbeitseinsatz

Anstelle des Arbeitseinsatzes im Rahmen der Instandhaltungs- und Pflegearbeiten der Anlage, kann eine zusätzliche Bewirtung durchgeführt werden.

Der für den Arbeitseinsatz festgelegte Stundenansatz verdoppelt sich bei Bewirtung.

Damen müssen 4 Stunden bewirten, Herren 8 Stunden.

10 Essensangebot

Samstags und Sonntags, ebenso an Feiertagen, soll die Bewirtungsgruppe mindestens einen Kuchen bereit stellen. Bei internen Veranstaltungen des TCD (Bändelturniere, Meisterschaften, etc.) wird ein Mehrbedarf an Kuchen durch den VGA organisiert, falls das Team einen Mehrbedarf nicht selbst decken kann.

Zu Beginn der werktäglichen Bewirtungszeiten sollen als Mindestangebot belegte Brötchen und Butterbrezeln sowie heiße Saiten mit Brötchen bereitgestellt werden. Die Preise für das Grundangebot werden von der Vorstandschaft festgelegt. Es wird erwartet, dass das Angebot dem Preis angemessen ist.

Jeder Bewirtungsgruppe ist es freigestellt, darüber hinaus ein umfangreicheres Essensangebot anzubieten.

11 Einkauf

Bekanntlich liegt im Einkauf der Gewinn !

Kaufen Sie deshalb möglichst kostengünstig ein und nur in solchen Mengen, welche erfahrungsgemäß innerhalb der Bewirtungswoche verbraucht werden.

Nicht verbrauchte Lebensmittel sollen jeweils Freitags nach Ende der Bewirtungswoche zum Einkaufspreis von den Mitgliedern der Bewirtungswoche „ausgekauft“ werden.

Nur nach ausdrücklicher Zustimmung der nachfolgenden Bewirtungsgruppe dürfen unangebrochene Lebensmittel im Kühlschrank zur Weiterverwendung zurückgelassen werden.

Angebrochene Lebensmittel sind auf jeden Fall mit dem Ende der Bewirtungswoche aus dem Kühlschrank zu entfernen.

Ein Grundbedarf der Küche wird vom VGA bereitgestellt und soll deshalb nicht zusätzlich beschafft werden. Dazu gehört:

Öl, Zucker, Salz, Kaffee, Kaffeemilch, Ketchup, Mayonaise, Senf, Spülmittel, Schwammtücher, Bürsten, etc.

Der (teure) Einkauf bereits fertiger Gerichte ist ausdrücklich nicht erwünscht.

Ein Tipp zum Sparen:

Die Bäckereien Nagel und Sehne in Dätzingen gewähren auf einen Einkauf für den TCD einen Rabatt von 10 %. Bitte nehmen Sie diesen Rabatt in Anspruch: Ein Hinweis auf den TCD genügt.

Der TCD hat einen Einkaufsausweis für das Großhandelsunternehmen Schaper in Böblingen. Bitte bei Bedarf den Ausweis beim Vorsitzenden des VGA anfordern.

12 Wirtschaftskontrolldienst

Der TCD führt eine öffentliche Gastwirtschaft und unterliegt insoweit der Kontrolle durch den Wirtschaftskontrolldienst.

Nach der Erfahrung der bisherigen Kontrollergebnisse bitten wir insbesondere folgende Punkte zu beachten:

Rohes Hackfleisch muss am Tag des Einkaufs zubereitet (angebraten) werden. Eine Aufbewahrung im Kühlschrank über Nacht ist nicht zulässig !

Im Kühlhaus für Getränke dürfen keine offenen Lebensmittel gelagert werden. Wir haben im Clubheim genügend Kühlschränke, welche bei Bedarf zusätzlich in Betrieb genommen werden können.

13 Kalkulation Preise

Grundsätzlich will der TCD seinen Mitgliedern und Gästen ein preisgünstiges Angebot im mittleren Preisbereich unterbreiten.

Bei der Auswahl des Essensangebotes soll eine Kalkulation des Verkaufspreises mit einem Zuschlag von 100 % auf die Einkaufspreise für die Zutaten beachtet werden.

Dies ist ein Richtwert und kann im Einzelfall nach oben

oder unten abweichen. Entscheidend für den Verkaufspreis ist letztlich der Einkaufspreis.

Es ist ausdrücklich erwünscht, wenn Bewirtungsgruppen das Essensangebot um ein höherpreisiges Essen oder Menü erweitern. Hier empfiehlt es sich aber, den Teilnehmerkreis zuvor durch Aushang abzufragen.

14 Ermäßigte Preise

Alle Mitglieder eines Bewirtungsteams zahlen während der Bewirtungszeit für die selbst verbrauchten Getränke, Eis oder Süßigkeiten den vollen Verkaufspreis.

Für das Essen ist bei einer 100 % Kalkulation (und höher) lediglich die Hälfte des Verkaufspreises zu berechnen.

Liegt die Kalkulation unter 100 % ist als Minimum der Einkaufspreis anzusetzen.

Wird der bereitgestellte Kuchen gespendet, müssen die Bewirtungsmitglieder dafür nichts bezahlen. Werden Kuchen gekauft oder die Zutaten abgerechnet, ist der volle Verkaufspreis anzusetzen.

Die Ermäßigung auf Essen und Kuchen gilt nur für die Mitglieder des Bewirtungsteams und deren minderjährige Kinder, *nicht für Angehörige oder Partner !*

15 Preisliste

Mitglieder können während des Aufenthaltes im Clubheim ihren Verbrauch an Getränken und Essen in einer Preisliste erfassen lassen.

Solche Zettel werden von den Bewirtern mit vollem Namen und Vornamen sowie dem Tagesdatum beim ersten Einkauf angelegt und anschließend alphabetisch in die Sortierbox einsortiert.

Jeder weitere Verbrauch ist auf der Preisliste entsprechend einzutragen.

Es ist darauf zu achten, dass die Preislisten möglichst täglich bezahlt werden.

Nach der Abrechnung ist die Preisliste zu zerreißen.

Für Gäste im Clubheim sollen Preislisten nur angelegt werden, wenn diese namentlich bekannt sind.

Ansonsten gilt Barzahlung beim Verkauf.

Anhang 1 : Muster Preisliste

16 Tagesabrechnung

Zu Beginn der Bewirtungswoche wird dem Bewirtungsteam der Vordruck Tagesabrechnung übergeben.

In diesem Vordruck sind täglich die Aus- und Einnahmen zu erfassen und der Wochenabschluss durchzuführen.

Bitte beachten:

Ausgabenbelege dürfen ausschließlich die für den TCD bestimmten Artikel beinhalten und müssen die Mehrwertsteuer ausweisen.

Der Vordruck Tagesabrechnung ist zusammen mit den Ausgabebelegen zur Kasse zu nehmen.

Bitte die Kasse nicht über Nacht im Clubheim lassen !

Anhang 2: Muster Tagesabrechnung

17 Checkliste

Auf Grund der häufig wechselnden Bewirter ist es notwendig, die täglich und insbesondere zum Ende der Bewirtungswoche zu beachtende Punkte in einer Checkliste abzuarbeiten.

Es wird deshalb gebeten, täglich nach Ende der Bewirtung die in den Checklisten abgefragten Aufgaben durchzuführen und abzuhaken.

Die ausgefüllte Checkliste ist zusammen mit der Wochenabrechnung zur Kasse zu nehmen.

Anhang 3: Muster Checkliste

18 Kassenübergabe

Die Kassenübergabe findet jeweils Samstags um 14:00 im Clubheim statt.

Seitens der Vorstandschaft wird durch einen Vertreter des Vergnügungsausschusses die Kasse der Vorwoche anhand der Wochenabrechnung geprüft und der Barbetrag nachgezählt.

Anhand der Checkliste werden die durchgeführten Arbeiten mittels Stichproben kontrolliert.

Dem Vertreter des neuen Bewirtungsteams wird die Kasse mit einem Wechselgeldbestand in Höhe von 150,- Euro übergeben.

19 Provision

Das Bewirtungsteam erhält auf den erzielten Netto-Umsatz eine Umsatzbeteiligung in Höhe von 10 %.

Dieser Betrag wird bei der Kassenübergabe an den Vertreter des Bewirtungsteams in bar ausbezahlt.

Bewirter im Rahmen des Ersatzdienstes (anstelle Arbeitseinsatz) sowie beim Stammtisch erhalten keine Provision.

20 Trinkgeld

Das während der Bewirtungswoche angesammelte Trinkgeld steht dem Bewirtungsteam zur freien Verwendung und Verteilung an die Teammitglieder zur Verfügung.

Bewirtern im Rahmen des Ersatzdienstes (anstelle Arbeitseinsatz) sowie beim Stammtisch steht das Trinkgeld am jeweiligen Bewirtungstag (anteilig) zu.

21 **Stammtisch**

Nach Saisonschluss findet jeweils Freitags ab 18:00 ein Vereinsstammtisch statt, soweit sich ein Bewirterteam zur Übernahme der Bewirtung findet.

Die Übernahme einer Stammtischbewirtung erfolgt auf freiwilliger Basis.

Die Bewirter erhalten jeweils ein Freigetränk und das eingenommene Trinkgeld. Eine Provision auf den Umsatz wird nicht gewährt.

Rechtzeitig vor Saisonende wird im Clubheim eine Stammtisch-Bewirterliste ausgelegt, in welche sich interessierte Bewirter eintragen können.

Diese Liste wird während der Stammtischsaison fortgeschrieben.

Falls ein Stammtisch nicht stattfindet, wird dies auf der Homepage des TCD bekanntgemacht.
[www. TCD-Daetzingen.de](http://www.TCD-Daetzingen.de)

