

Personaleinteilung

Organisation für die 14. Lauchert-Cup 2025

vom 14. - 16.03.25

Anlieferung Getränke; Aufbau Tische, Stühle, Vorbereitung Küche. geplant 14.03.25 ab 10 Uhr

Aufbaupersonal	Verantwortlich für
1. Wolfgang	Turnierbüro
2. Roland G.	Getränke
3. Peter	Küche
4. Helmut	Transport von Material (Auto mit Anhänger)
5	Plätze

Oberschiedsrichter alle 3 Tage: Wolfgang

Personaleinteilung Freitag 14.03.25 für Küche und Service

	<u>11:30 Uhr – 17:00 Uhr</u>	<u>17:00 Uhr – Ende</u>
<u>Service/Küche</u>		Vanessa
<u>Turnierbüro:</u>	Christian	Christian

1 Kuchen: 1. Anlieferung bis ca. 13:00 Uhr

Personaleinteilung Samstag 15.03.25 für Küche und Service

	<u>08:30 Uhr – 14 Uhr</u>	<u>10-15 Uhr</u>	<u>von 14 Uhr – Ende</u>
<u>Service/Küche</u>	Harald	Zappa	Maryam
<u>Turnierbüro:</u>	Christian	-----	

Leitungsgehilfen bei Bedarf für die Plätze in Krauchenwies:

2 Kuchen: 1. Lia Riegert Anlieferung bis ca. 10:00 Uhr

2. Anlieferung bis ca. 12:00 Uhr

Personaleinteilung Sonntag 16.03.25 für Küche und Service

	<u>08:30 Uhr – 12:30 Uhr</u>	<u>10 – 15 Uhr</u>	<u>12:30 Uhr – 16:30 Uhr Ende</u>
<u>Service/Küche</u>	Juliane	Zappa	<u>Margret</u>
<u>Turnierbüro:</u>	Christian	-----	Christian

Leitungsgehilfen bei Bedarf für die Plätze in Krauchenwies:

1 Kuchen: 1. Anlieferung bis ca. 10:00 Uhr

Für die Bewirtung ist geplant am **Fr.:** - belegte Brötchen/verschieden belegte warme Seelen
 - Kaffee und Kuchen
 - Getränke

Für die Bewirtung ist geplant am **Sa.:** - Butterbrezel
 - belegte Brötchen
 - von 10 – 15 Uhr Spaghetti Bolognese
 - Kaffee und Kuchen
 - Getränke

- Für die Bewirtung ist geplant am **So.:**
- Butterbrezel
 - belegte Brötchen
 - von 10 – 15 Uhr Spaghetti Bolognese
 - Kaffee und Kuchen
 - Getränke

Organisator für die Bestellung „Speisen und Getränke“ in der Halle: Wolfgang

Sonntag 16.03.25 nach dem letzten Spiel

Abbaupersonal	Verantwortlich für
1. Wolfgang	Turnierbüro
2. Christian	Getränke
3. Peter	Küche
4.	Transport von Material (Auto mit Anhänger)
5.	
6.	