



HALLENVERANTWORTLICHER



WAS IST ZU TUN

Vor dem Spieltag

- Eine Woche vorher: 2 Kuchen für den Spieltag organisieren
- Mittwoch vor Spieltag: Handball.net Seite kontrollieren, ob es Veränderungen im Spielplan gibt
- **4 Tage vor Spieltag bei Schimmy (Martin Götz) melden (0152-34550937)**
- eingeteiltes Personal an Dienst erinnern
- Freitag vor Spieltag: Bastian Zanker anrufen (0174-7495400) bzgl. elektrische Werbebanner

Nach Absprache

- Schlüssel, Tablet und Kasse bei Schimmy abholen (Auf Kochenwinkel 3)
- nach Spieltagende Schlüssel und Tablet zurück an Schimmy
- Kasse zu Bastian Zanker (Ortenbergstr. 5)

Halle

- Roll-Up von Seguro und Partner (liegt in der Garage auf dem Schrank) im Foyer aufstellen.
- Tische und Stühle im Vorraum aufstellen und dekorieren
- nach dem letzten Spiel **ALLES** aufräumen (gesamtes Personal)
- Halle und Vorraum kehren sowie Kabinen kontrollieren

Kühlhänger

- **Neu: An jedem Spieltag haben wir vor der Halle einen Kühlhänger. Darin befinden sich alle Getränke zum Auffüllen der Kühlchränke in der Küche!!!**
- **Das Leergut ist ebenfalls in den Kühlhänger zu räumen!!!**

- **Fleischkäse/Wurstwaren vom Balzer sind am Freitag ebenso in den Kühlhänger zu stellen!**

Kampfgericht herrichten

- vier Bänke, einen Tisch, zwei Stühle aufstellen
- Metallkoffer aus Küche holen (steht auf Kühlenschrank)
- Materialien entnehmen und aufbauen
- mit Messer Platte im Boden aufmachen ↗ Steckdose
- Netzstecker an Bedienterminal (Hallenuhr) anschließen und mittels Mehrfachstecker in Bodensteckdose
- Tablets hochfahren, WLAN Verbindung prüfen
- Spielbericht online starten: https://sbo.handball4all.de/app_v3/index.html
anklicken: Button über „Heim“
- Vereinsnummer eingeben: 089 (TG Schömberg) oder 669 (Frittlingen) z.B.
bei Jugendspielen
- alle Spiele laden (bei Fragen: Sebastian Ettwein: 0171-1254697)

Theke

- Geschirrtücher mitbringen
- Deko für Tische und Stehtische mitbringen
- Bestellung bei Bäckerei Besenfelder oder Baier nach Absprache mit Schimmy abholen
- **Bestellung bei Metzgerei Balzer am Freitag bis 18 Uhr abholen**
- Spülmaschine benutzen
- Nach Spieltag Wasser aus den Spülmaschinen ablassen und Hauptschalter ausschalten
- Theke herrichten (Süßigkeiten, Kaffee, etc. - befindet sich in der Küche)
- Personal einweisen (siehe To-do-Liste in der Küche)
- **Der Hallenverantwortliche muss zu Stoßzeiten das Thekenteam unterstützen!!!**
- am Ende des Spieltages Leer- und Vollgut in den Kühlhänger stellen!!!!
- Kühlschränke dürfen NICHT wieder aufgefüllt werden**
- Plastikflaschen der Spieler (Wasser) komplett entleeren und in blauen Sack
- nach gründlichem Aufräumen Küche abschließen

Vergütung KinderHandballSchiedsrichter (F-/E-/D-Jugend)

- Je Spieltag 25€ - Doppelspieltag (F- und E- Jugend an einem Tag wären dann 50€)
- Spiel D-Jugend: 25€ (KHS)
- Spiel C-Jugend: 30 € (JHS)

Vergütung aus der Kasse entnehmen und formlos auf einen Zettel notieren und in die Kasse legen.

WICHTIG! Spielberichte

Direkt nach jedem Spiel der 2. Herrenmannschaft und Damenmannschaft muss ein

Bericht per Email an Carlo Frohnert geschickt werden!

(Spätestens eine Stunde nach Spielende, sonst müssen wir eine Strafe bezahlen!)

Hierfür müsst ihr den Spielbericht auf der HVW Seite runterladen und an eure Email anhängen!

- ➔ www.hvw-online.org
- ➔ Menü: Doppelklick Spielbetrieb
- ➔ Verein: 089, Hallennummer 7049
- ➔ gewünschtes Spiel rechts runterladen

Bsp. Email:

Siehe Aushang Küche!!!

Carlo Frohnert

Tel.: 07432/13935

Mobil: 0173 9165831

E-Mail: carlofrohnert@t-online.de

Vielen Dank und frohes Schaffen. Euer Thekenteam!

- ➔ Martin Götz, Auf Kochenwinkel 3, Handy 0152-34550937
- ➔ Ina Zanker, Ortenbergstr. 5, Handy 0176-80065613
- ➔ Hanna Spindler, Schweizerstr. 19/1, Handy 0176-20913999

TO-DO-LISTE KÜCHE

- Wurstwecken:
 - zwei Scheiben Fleischkäse, Essiggurke
 - vier Scheiben Salami, Essiggurke
- Käsewecken:
 - Butter, zwei Scheiben Käse, feine Zwiebelringe, Paprikapulver
- Warmer Fleischkäse
 - **22 Scheiben Fleischkäse je Form schneiden**
- Bei Aktionen (besondere Spieltage) Absprache Schimmy
- Butterbrezeln schmieren je nach Spieltag
- Kuchen aufschneiden
- Süßigkeiten, Knabberzeug aufstellen (Schrank unten)
- Getränke: Kühlschrank in Küche bei Bedarf mit vorgekühlten Getränken aus dem Kühlhänger befüllen
- Servietten
- Kaffee machen (pro Tasse ein Löffel Pulver)

Hygienemaßnahmen:

Hände regelmäßig waschen. Theke vorne und hinten und Tische regelmäßig putzen!

**KEINE KLEIDUNG (JACKEN/KLEIDUNGSSTÜCKE/SONSTIGES)
IN DER KÜCHE ABLEGEN!!!**

VIELEN DANK FÜR EURE UNTERSTÜTZUNG ☺