

Organisation für den 9. Lauchert-Cup vom 15.03. und 17.03.2019

Freitag: 15.03.2019 ab ca. 10:00 Uhr – ca. 13:00 Uhr (Aufbau) Tennishäusle

Übernahme Küche in der Tennishalle und Anlieferung von Getränken/Geschirr/Gläser und Material...
Für den Materialtransport wird ein Auto mit Anhänger am Freitag (Aufbau) benötigt.

4 - 5 Personen für den Aufbau

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| 1. Mentner Peter | 2. Wolfgang Tritschler |
| 3. Helmut Stumpp | 4. August Bleicher m. Anhänger |
| 5. Dieter Schmälzle | |

Personaleinteilung Freitag 15.03.2019

	<u>von 13:00 Uhr - bis Ende</u>
	<u>Küche:</u> 1. Schneider Christian
	<u>Küche:</u> 2. Hyppa Patrick
	<u>Turnierleitung:</u> Tritschler Wolfgang
	<u>Turnierleitung:</u> Mentner Peter bis 17:00 Uhr

Für Freitag wird **ein** Kuchen benötigt: **1. Elke Dreher**
 Anlieferung oder Abholung bis 13:00 Uhr

Personaleinteilung Samstag 16.03.2019

<u>von ca. 08:00 - 14:00 Uhr</u>	<u>von ca. 14:00 Uhr – bis Ende</u>
<u>Küche:</u> 1. Götz Lessner	<u>Küche:</u> 1. Ursula Lehmann
<u>Küche:</u> 2. Bernd Luib	<u>Küche:</u> 2. Veronika Müller
<u>Turnierleitung:</u> Tritschler Wolfgang	
<u>Turnierleitung:</u> Mentner Peter	

Für Samstag werden **zwei** Kuchen benötigt: **1. Schneewittchentorte**
2. Bienenstich

Anlieferung oder Abholung bis 13:00 Uhr

Personaleinteilung Sonntag: 17.03.2019

<u>von ca. 08:00 – bis 12 Uhr</u>	<u>Von 12.00 – Ende ca. 15 Uhr</u>
<u>Küche:</u> 1. H.J. Zwick	<u>H.J. Zwick</u>
<u>Küche:</u> 2.	
<u>Turnierleitung:</u> Tritschler Wolfgang	
<u>Turnierleitung:</u> Mentner Peter	

Für Sonntag wird **ein** Kuchen benötigt: **1. Bienenstich**

- Für die Bewirtung ist geplant:
- Butterbrezen/ Überbackene Seelen (Freitag bis Sonntag)
 - Kaffee und Kuchen
 - Getränke

Sonntag: 17.03.2019 nach der Siegerehrung: (Abbau)

Rückgabe Küche und Abtransport von Getränken/Geschirr/Gläser und Material...

Für den Materialtransport wird ein Auto mit Anhänger am Sonntag (Abbau) benötigt.

4 - 5 Personen für den Abbau

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1. Mentner Peter | 2. Wolfgang Tritschler |
| 3. Martin Menzler | 4. August Bleicher |
| 5. Siegbert Mühr m. Anhänger | |

Um die Koordination (Personal und Kuchen) zu steuern, bitte alle Meldungen an Peter Mentner
Tel.: 07571/7195502 (AB) oder Handy: 0171/4775688

Änderungen jederzeit möglich!!