

SG Waldkirch/Denzlingen Thekenplanung 2025-26:



Bitte folgende Regelungen aufmerksam durchlesen, das wird die meisten Fragen beantworten.

1. Spezielle Infos zur aktuellen Saison:

Wie letztes Jahr müssen wir den **Kassendienst** wieder durch die Thekendienste stellen. Das heißt 1 Stunde vor den D1 und H1 Landesliga-Spielen am Hallen-Eingang kassieren, bis knapp vor der Halbzeitpause des letzten LL-Spiels. Danach während der Pause in der Küche unterstützen, um den Andrang abzufedern. Das bedeutet üblicherweise Dienst von 19 bis 21 Uhr, also 2 Stunden, wenn nur die Herren 1 ab 20 Uhr spielen. Aber ggfs. schon ab 17 Uhr falls die Damen 1 vor den Herren 1 spielen, dann sind's 4 Stunden.

Spieltage die weniger als 4 Spiele haben, werden nicht bewirtet. Die sind gekennzeichnet mit [---]. Da lohnt sich der Aufwand meist nicht, unser Bistroteam ist eh schon ausgelastet. Aber es gibt Ausnahmen bei den Jugend-Oberliga-Spielen, dann machen wir Minimalaufwand.

Silvesterturniere? Ja klar, schon vorgeplant und eingerechnet.

Die „**Sommerrunde 2026**“ (Quali-Spieltage in und um den Mai) kann ich nie vorplanen, weil ich nicht weiß, was nächstes Jahr ansteht. Da werde ich dann wieder betteln.

Das macht etwa **7-8 Stunden pro Person für den Saisonspielbetrieb**.

Diese Saison haben wir **wieder eine A-Mädchen-Mannschaft**, die sich dann auch an der Theke beteiligen muss.

Die **B-Jugend** spielt dieses Jahr wieder in 2 Mannschaften, und sind bei den Thekendiensten getrennt geplant.

Schiedsrichterinnen und Schiedsrichter brauchen keinen Thekendienst leisten. Es ist so schon schwer genug für die Schiris die eigenen Spieltermine und die Termine als Schiris (im Auftrag der SGWD) unter einen Hut zu bekommen, da machen zusätzliche Verpflichtungen an der Theke die Planung nicht einfacher. Das heißt die Schiri-Stellen wurden aus der Theken-Teamstärke rausgerechnet. Wenn ein Schiri trotzdem freiwillig Dienst machen will, sagen wir natürlich nicht nein. In diesem Fall ein Doppel-Dankeschön.

Helft bitte alle mit, dann können wir die notwendige Thekendienstplanung zügig abschließen.

Bitte die folgenden Seiten auch lesen! Vielen Dank!

2. Thekendienstplanung - Hintergrund:

Um einen möglichst reibungslosen Thekendienst während der Saison zu ermöglichen, haben wir uns entschlossen Regeln zu erstellen. Das hilft die Verantwortlichkeiten und den Ablauf zu klären, viele Diskussionen und Rückfragen zu vermeiden und so gut als möglich Gerechtigkeit bei der Diensterteilung zu bringen. Denn so steht die Einteilung früh fest und kann auf alle gleichmäßig und fair über die Saison verteilt werden.

Grundlage dafür sind die Mannschaftslisten. Und zwar **zählen wir alle Spielerinnen und Spieler die am Spielbetrieb teilnehmen** (von Aktiv bis B-Jugend) – abzüglich der Schiris (siehe oben).

Die Einteilung ist so berechnet, dass sich während der Saison für jede(n) in etwa 8 Stunden Dienst „an der Front“ ergeben. Und das inklusive den Party- und Aufräumdiensten, das ist doch überschaubar und auch machbar, oder?! Das heißt Mannschaften mit mehr Spielern haben auch entsprechend mehr Dienst, aber auf den Einzelnen gleicht sich das wieder aus, wenn die Planung in jeder Mannschaft vernünftig und fair gemacht wird und sich niemand drückt.

Es gibt noch andere Personen (nicht im Spielbetrieb) aus der Montagsgruppe in Denzlingen und den Freitagstrainierenden in Waldkirch, die wir als „mobile Einsatztruppe“ nutzen, wenn mal zusätzliche Helfer gebraucht werden.

3. Verantwortlichkeiten:

Klaus Unmüßig koordiniert zum Saisonanfang die erste Einteilung der Mannschaften bis die eingeteilten Namen bekannt sind und wird ggfs. wieder aktiv, wenn es Verschiebungen oder Neuansetzungen von ganzen Spieltagen gibt. Einzelne spätere Spieleinschiebungen oder Pausen durch Löschungen müssen vom eingeteilten Thekendienst übernommen werden.

Der Mannschaftskapitän (oder angewiesene Verantwortliche in der Mannschaft) wird die Thekenplanung für seine eigene Mannschaft koordinieren.

Der Klaus und der Mannschaftskapitän sind für spätere Umplanungen von Personen im Dienstplan NICHT MEHR ZUSTÄNDIG! Das liegt einzig und allein in der Verantwortung der EINGETEILTEN PERSON(EN)!

Jede Spielerin/jeder Spieler ist aufgefordert ihre/seine Thekendiensteinteilung mitzugestalten und hat dazu auch die Möglichkeit, wenn sie/er sich rechtzeitig meldet. Die eingeteilten Spielerinnen und Spieler sind dafür verantwortlich ihren Dienst rechtzeitig anzutreten und nach bestem Wissen und Gewissen auszuüben. Die eingeteilten Spielerinnen und Spieler sind selbst dafür verantwortlich rechtzeitig Ersatz zu finden, sofern sie zu Diensten verhindert sind, aus welchen Gründen auch immer.

4. Ablauf Thekenplanung der Mannschaften:

Mannschaften die am Thekendienst teilnehmen sind **H1, H2, H3, D1, D2, mJA, mJB, wJA und wJB** (sofern gemeldet). Jüngere Mannschaften werden nicht zum Thekendienst eingeteilt (Jugendschutzgesetz, Alkoholverkauf, ...). Da die Kadergröße unserer Mannschaften nicht gleich ist, werden sie so gut als möglich gemäß dem Schlüssel der Kadergröße auf die Heimspieltagsschichten verteilt. Deshalb ist eine genaue Meldung des Kaderns zum Saisonanfang wichtig.

Natürlich sind wir bestrebt diese Dienstschichten nicht mit Spielen der Mannschaften kollidieren zu lassen. Das klappt leider nicht immer, vor Allem können wir gegenseitiges Aushelfen bei den Spielen nicht auch noch berücksichtigen. Das Thema ist schon kompliziert genug, das muss Mannschafts-intern geregelt werden.

Nachdem der Spielplan bekannt ist, wird Klaus die Mannschaften schnellstmöglich einteilen. Dann wird dieser Mannschafts-Thekenplan an die Trainer und Mannschaftskapitäne verteilt.

5. Ablauf Thekenplanung in den Mannschaften:

Als Spieler einer Mannschaft für die Thekendienste gelten nur diese, die dem entsprechenden Jahrgang zugehören, **nicht die Aushelfer aus den jüngeren Jugenden**. Beispiel: die B-Jungs sollen keine Dienste der A-Jungs antreten (!), das wäre nicht fair, denn die B-Jungs haben ihren eigenen Plan!

Wir empfehlen den **Thekendienst-unerfahrenen B-Jugendspielerinnen und -spielern jeweils eine(n) erfahrene(n) mit einzuplanen** um den reibungslosen Ablauf in der Küche zu gewährleisten.

Die Mannschaften sind aufgerufen ihre Dienste **für die ganze Saison (!)** auf die Spieler ihrer Mannschaft **innerhalb 3 Wochen nach Planungsstart einzuteilen**. Die Kapitäne koordinieren und geben den (mit Namen) gefüllten Dienstplan wieder zurück an Klaus.

Bei zu vielen Meldungen für die gleiche Schicht gilt erst mal: "Wer zuerst kommt mahlt zuerst!". Ansonsten ist gegenseitige Absprache natürlich erlaubt und gewünscht! >> Soll heißen: **Redet miteinander!**

Wir empfehlen in der ersten Woche freiwillige Meldungen der Spieler für Schichten anzunehmen und einzutragen. Wer sich nach der ersten Woche nicht meldet, oder für zu wenige Schichten als berechnet einträgt, wird in der 2. Planungswoche vom Mannschaftskapitän „nominiert“.

Nach 3 Wochen muss die Mannschaftsplanung wieder zurück an Klaus geschickt werden, um einen reibungslosen Start in die Saison zu garantieren. Falls es noch einzelne Lücken gibt, kann das noch nachgetragen werden. Ausnahme ist meist der 1. Heimspieltag, der meist schneller geplant werden muss.

6. Schichten:

Übliche Mannschaftsschichten sind: Samstag Mittag / Samstag Abend / Sonntag Mittag / Sonntag Abend. Schichtwechsel etwa 17-18 Uhr, das kann aber je nach Länge des Heimspieltages und der Spiele variieren. Genauer ist dem Thekenplan zu entnehmen. Zu beachten sind auch Aufräumschichten nach Partys u.ä.

Die Festlegung der Dauer der einzelnen Personenschichten liegt in der Verantwortung der Mannschaften. Es geht auch, dass Personen eine ganze Schicht durcharbeiten, **ihr dürft aber auch diese Mannschaftsschicht in mehrere 1, 2 oder mehr Stunden zerteilen**. Am Ende wird jeder Spieler so etwa 8-10 Stunden geleistet haben. Jede Schicht an der Theke muss mit mindestens 2 Personen besetzt sein. Bei Heimspielpartys oder anderen Events werden mehr als 2 eingeteilt (siehe Plan ... 4-5 insgesamt).

Meistens sind 2 Mannschaften pro Tag eingeteilt. Bei eventuellen Spielverschiebungen müssen sich diese beiden Mannschaften bzw. die eingeteilten Personen gegenseitig abstimmen und aushelfen, falls es doch einmal zu Kollisionen von Spielen und Thekendiensten kommen könnte.

Ebenso sollen diese beiden Mannschaften eine vernünftige Übergabe zur nächsten Schicht einplanen. **10 Minuten früher ankommen ist kameradschaftlich!**

Die Samstagabendschicht ist erst beendet, wenn die Küche in einem brauchbaren und sauberen Zustand als Übergabe für den Sonntagsdienst ist. Falls am Sonntag kein Spieltag mehr ist, dann muss fixfertig aufgeräumt werden. Das gilt natürlich auch für Sonntagabend. Im Zweifelsfall entscheidet ganz einfach die Bistrophefin, ob sie zufrieden ist.

Unsere **Partys** sind immer das Highlight, brauchen aber auch etwas mehr Aufwand und „Pflege“. Verantwortlich fürs Aufräumen nach den Partys sind die eingeteilten Aufräumer. Der Helferkreis kann aber beliebig vergrößert werden.

Aufräumen in der Nacht geht nur bedingt, denn wir können nach einer Party nicht die ganze Ware der Kühlschränke und Zapfanlage usw. noch in der Nacht verstauen, das ist zu viel Aufwand, man will ja auch mal heim, nachts um 3. Es sollte aber so gut aussehen, dass am Sonntag die SpielerInnen und deren Familien (SG und auch Gäste) und Schiris bei den Jugendspielen in ein ordentliches Foyer und auch eine aufgeräumte Halle eintreten, ohne über die Spuren der vergangenen Nacht zu stolpern. Ich denke wir haben das meist recht gut hinbekommen, dann klappt das auch wieder diese Saison. Auch hier entscheidet im Zweifel das Bistroteam.

Aufräumdienste (nach Partys oder besonderen Heimspieltagen) werden dem Thekendienst mit 2 Stunden (2h) pro Person angerechnet. Das heißt aber auch, dass wir konkrete Namen dahinterstehen haben müssen, sonst zählt es nicht!

Bisher hatte ich keine Beschwerden, dass H1 und D1 den **Aufbau und die Deko für Bar und Foyer** am Freitag vor den Partys gemacht haben. Deshalb machen wir das erst mal weiter so.

7. Thekenplan:

Um eindeutige Verantwortlichkeiten zu haben brauchen wir folgende Daten, das schließt auch Telefonnummern mit ein, besser Mobiltelefonnummern, um im Ernstfall schnell Rücksprache halten zu können:

Datum	Ort/Halle	Beginn	Ende	Mannschaft	Thekendienst 1	Tel/Mob 1	Thekendienst 2	Tel/Mob 2	...
-------	-----------	--------	------	------------	----------------	-----------	----------------	-----------	-----

Der komplette Thekenplan wird mit Telefonnummern ans Bistroteam geschickt und ohne Telefonnummern auf unserer Homepage veröffentlicht zur schnellen Einsicht.

Was auf dem Thekenplan auf der Homepage steht gilt, das heißt die genannten Personen in diesem Plan sind verantwortlich, dass ihre Schicht geleistet wird. Somit gibt es klare Ansprechpartner bei Unstimmigkeiten. Falls auf dem Homepage-Plan Fehler entdeckt werden, bitte schnell Rückmeldung an Klaus.

Und bitte denkt dran, eure Dienste auch in die eigenen Kalender Zuhause und im Handy einzutragen, dass nichts vergessen wird! Jede(r) ist selbst froh, wenn nach ihrem/seinem geleisteten Dienst die Ablösung pünktlich kommt oder wenn man die Schicht nicht alleine stemmen muss.

Handball ist Teamsport ... und gegenseitiges Helfen gehört dazu!

8. Änderungen:

Natürlich sind Änderungen des Thekenplans während der Saison möglich. Es kann ja immer mal was Unerwartetes passieren (Oma zu Rockkonzert begleiten oder Freundin bekommt Fünflinge). Bei einer Änderung muss aber so früh als möglich **SELBST** für Ersatz gesucht und bekanntgemacht werden. Die Änderungswünsche bitte mit kompletten Angaben der Schicht und der Ersatzpersonen mit Telefonnummern an Klaus schicken. Klaus wird dann die Aktualisierung auf der Homepage veranlassen, wieder mit Kopie ans Bistroteam.

Nochmal: **Wer im Thekenplan drinsteht ist selbst verantwortlich Ersatz zu suchen** und die Änderung an Klaus zu übermitteln. Es geht nicht, dass Klaus oder der Mannschaftskapitän Ersatz suchen müssen! Und es geht vor allem nicht, einfach nicht zu erscheinen, wenn kein Ersatz gefunden wurde!

Denkt dran: Wir sind ein Team!

9. Vorschläge/Kritik ...

... positiv wie negativ zur Verbesserung dieser Thekenplanung nehme ich gerne entgegen. Von den letzten Jahren wurden auch schon einige Vorschläge hier mit eingearbeitet.

Und ja ... ich habe / wir haben den Vorschlag schon oft gehört ... „Da reicht doch eine(r) hinter der Theke!“. Nein, tut es nicht. Das Bistroteam und ich haben sich viele Gedanken gemacht wie die Besetzung sein sollte. Mindestens 2 sind die Regel. Und basierend auf dieser Regel wurde der gleichmäßig und fair verteilte Dienstplan erstellt. Wer sich darüber hinwegsetzt, ändert einseitig die Regeln und den Verteilerschlüssel zu seinen Gunsten und zu anderen Lasten.

Vielen Dank für Euer Verständnis und vor allem für Eure Mitarbeit. Das ist ein wichtiges Puzzleteil, dass unsere SG recht gut funktioniert!

Klaus Unmüßig, klaus.unmuessig@tgm.de / Mob: 0152-08544874

Stand 06.09.2025