

Regularien zum Ostereierschießen

Allgemeines:

Die Gesamtorganisation der Veranstaltung unterliegt dem/der Vergnügungsausschussvorsitzenden.

Für den reibungslosen Ablauf der Schießtage und die Einteilung der Helfer ist der jeweilige Schießleiter zuständig.

Das Auf- und Zuschließen ist Sache des Schießleiters in Abstimmung mit dem Schankdienst. Schießleiter und Schankdienst klären vor den Terminen die Verfügbarkeit der notwendigen Schlüssel.

Sollte ein/e Helfer/in verhindert sein, bitte selbstständig für eine Ersatzbesetzung sorgen.

Wichtiger Hinweis: Zum Nachweis über die erbrachten Arbeitsstunden werden pro Veranstaltungstag nach Veranstaltungsende die Arbeitsstunden dokumentiert, von den Diensthabenden gegengezeichnet und abschließend durch ein Vorstandsmitglied bestätigt.

Die Veranstaltungspreise gelten während des Ostereierschießens auch für die Vereinsmitglieder. Für die Helfer ist ein Getränk pro Dienst frei.

Während der offiziellen Veranstaltungszeiten des Ostereierschießens findet kein regulärer Schießbetrieb statt.

Beschreibung der Dienste und deren Aufgaben beim Ostereierschießen:

Scheibenverkauf (SV):

- Verkauf der Schießscheiben im Gastraum
- Bündelung von Schießscheiben (in 5er- und 10er-Stapel)

Auswertung/Eierausgabe (AW):

- Auswertung der Schießscheiben
- Ausgabe der Eier und Hasen
- Bündelung von Schießscheiben (in 5er- und 10er-Stapel)

Hinweis: Scheibenverkauf und Auswertung dürfen sich in ihren Aufgaben gerne unterstützen!

Schießleiter (SLA):

- Verantwortlicher für den reibungslosen Schießbetrieb
- Aufsicht über das Schießen im Luftgewehrhaus, zusätzlich Unterstützung der Aufsichten

Aufsicht (AS):

- Aufbau des Schießens vor Veranstaltungsbeginn (Gewehre, Munition) (bitte ca. 30 Minuten vor Dienstbeginn im Schützenhaus sein)
- Gewehrcheck
- Einweisung, Beaufsichtigung und Hilfestellung beim Schießen
- Abbau des Schießens

Schankdienst (SD):

- Ausschank von Getränken
- Verkauf von Speisen in Zusammenarbeit mit dem Küchendienst
- Vorbereitung der Tische (Säubern und Reservierungen) nach der Veranstaltung für den nächsten Veranstaltungstag

Küchendienst (K):

- Vorbereiten von Aufbackwaren vor der Veranstaltung (bitte ca. 30 Minuten vor Dienstbeginn im Schützenhaus sein)
- Zu- und Vorbereitung der Speisen, die während des Ostereierschießens verkauft werden
- Check der Lebensmittelvorräte (Beschreibung hängt aus)
- Unterstützung des Schankdienstes beim Verkauf von Speisen (ggf. auch Kuchen)

Hinweis: Schank- und Küchendienst dürfen sich in ihren Aufgaben gerne unterstützen!