

A detailed black and white line drawing of a horse's head in profile, facing left. The horse is wearing a halter with a lead rope attached to a ring on its side. The drawing uses cross-hatching for shading, particularly on the horse's face and neck.

Name:	Vorname:
E-Mail:	
Telefon:	Handy:
Datum:	

Aufgabenbeschreibung der jeweiligen Thekendienste beim Reitturnier

Küche

- Salat (Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Käse, Schinken etc. kleinschneiden)
- Schnitzel und Frikadellen backen
- Abspülen
- Müll entsorgen

Kuchen

- Kaffee kochen (große Maschinen, einfache Bedienung, Einweisung erfolgt vor Ort)
- Kuchen annehmen, ggf. in Stücke schneiden
- Nachfüllen von Milch, Zucker etc.
- Spülen von Tassen
- Verkauf
- Müll entsorgen

Getränke

- Kühlschränke befüllen (auffüllen)
- Leergut wegbringen
- Bier zapfen (Bier und Weizen vom Fass, wird vom Verein angeschlossen und bei Bedarf ausgetauscht)
- Alle anderen Getränke sind mit Kronkorken oder Schraubverschlüssen versehen und werden in Bechern oder Flaschen ausgegeben (Apfelsaftschorle im Becher, Rest in Flaschen)
- Am Abend ebenfalls Ausgabe von Cocktails (z. B. Hugo, Aperol – einfache Zubereitung, Einweisung erfolgt vor Ort)
- Abspülen
- Verkauf
- Müll entsorgen

Essen

- Pommes in der Fritteuse backen (einfache Handhabung, Einweisung erfolgt vor Ort)
- Würstchen und Gyros backen (auf dem Gasgrill, wird vom Verein angeschlossen)
- Hamburger belegen (fertige Brötchen mit Frikadelle, Salat, Tomate, Gurke und Zwiebel belegen, Ketchup und Mayonaise drauf)
- Bratwurst mit Schneidegerät (einfache Bedienung, Einweisung erfolgt vor Ort) als Currywurst vorbereiten
- Abspülen
- Verkauf
- Müll entsorgen

Eine Einweisung erfolgt auch nochmal vor Ort durch Vereinsmitglieder/Turnierorganisation. Außerdem erfolgt eine Übergabe der einzelnen Schichten (kurzer Stand der Dinge). Für Fragen steht der Vorstand/die Turnierorganisation jederzeit zur Verfügung, es ist immer jemand vor Ort.