

Protokoll des Nachtreffens zum ZTF 2020

Anwesende: Anki, Fidi, Jonas, Emil, Lando, Laura K, Thea, Fiona

Allgemeines

- Teamunterbringung privat hat gut geklappt
- Entzerrung Belegung der Schlafhalle positiv gesehen
- geiles Beerrace, aber mehr Kommunikation des Beerrace-Teams mit der Orga wünschenswert
 - was wird wann geplant --> Dienste besser einteilbar
 - was wird wann gebraucht --> beim Einkauf mitbesorgen
- Ausrichtung wieder auf Dezember legen? (Emil fragt beim Hochschulsport nach)
- Neuen Teilnehmenden sagen, dass Mitgebrachtes verkauft werden soll
- Übernahme von "Jobs" im Vorlauf mehr pushen
 - ans Motto angepasste Spiritfragen
 - liebevollere Preise
- Freitag checken, dass Zugang zu Scoreboard (Techik Turm in Halle) offen --> Schlüssel der Aufsicht passt idR nicht, Dozenten mit Generalschlüssel fragen
- Abschlusskreis mit allen am Sonntag, wenn alles fertig

alternative Schlafmöglichkeiten prüfen

- für Übernachtung Fr - Sa ggf schon FTW Halle anfragen (in Absprache nach Ninjutsu ab 22 Uhr rein)
- nochmal bei St. Bruno nachfragen
- Georg fragen, ob ihm was einfällt
- bei Pfadfinderhaus in der Sanderau nachfragen (Lando)
- weiterer Vorschlag: bei Übernachtung in der FTW Halle alternative Partylocation suchen (Jonas fragt bei Marina Hafensbar nach, entscheidend wäre, ob eigener Getränkeverkauf möglich; Gegenargument: FTW Halle zu klein für alle Teams)

Spiele

- ZTF zur Bindung von Spieler*innen aus Unisport gedacht
 - > Anfänger*innen sollen ausreichend Spielzeit bekommen
- bei großen Teams keine spontanen Ergänzungen
- wer spielen möchte, muss Sachen mitbringen und Dienst übernehmen

Essen

Frühstück

- Kaffeemaschine mit Zeitschaltuhr abends anstellen
- Einweisung oder Anleitung für Kaffeemaschine
- mehr vegetarische & vegane Optionen, weniger Wurst

Tagsüber

- keine Hot Dogs mehr anbieten (zu wenig Gewinn, zu wenig nachgefragt)
- mehr Maultaschen mit Optionen (eg. vegan, MT-Burger...)
- kein Salat zum Selbermischen mehr (zu wenig genutzt)
- Crepes liefern gut --> weniger Kuchen, mehr Crepeteig vorbereiten
 - Crepeteig: mind. 4 Portionen Sa, 2 Portionen So
 - Rezept für Crepeteig in Küche aushängen
- nicht vor das Buffet setzen, schreckt Leute vom Essenholen ab

Dienste

- Tausch von Diensten auf Plan in Küche eintragen und dann auch selbstständig um Einweisung kümmern
- immer mind. eine erfahrene Person pro Schicht, ist auch verantwortlich für Übergabe
- nachfolgende Schicht soll Einweisung einfordern, wenn unklar, was gemacht werden soll und wie es geht (zB. Crepegerät bedienen)
- Aufteilung für Küchenschichten nachmittags:
 - 1 Person für Küche & Getränkeausgabe, 1 Person für Crepestand, 1 Springer
 - dies im Arbeitsplan sichtbar machen

Party

- neue Partylocation gut angenommen: mehr Platz, geile Deko, auch Externe da
- To-Do-Listen für Auf- & Abbau schreiben & währenddessen aushängen (--> Leute sollen Erledigtes abstreichen und sich selbstständig nächste Aufgabe suchen können)
- mind. 10 Personen bei Aufbau und für Abbau
- Musik im Vorhinein planen? Abstimmungsapp für nächstes Lied?
- für Wischen der Halle und Reinigen der Toiletten Putzfrau des FTWs engagieren
- Anlage vom Wirt nehmen?
 - dafür spricht: schon fertig aufgebaut, nur Schalter umzulegen; dagegen spricht: hohe Nutzungsgebühr von 140€, Qualität der Musik aus Boxen evtl. schlecht (vorher testen)
 - Anlage von der Chemie-Fachschaft leihen: kostet nur 35€, wegen Doppelreservierung bekamen wir dieses Jahr nur die alte Anlage, ansonsten Aufbau unproblematisch --> dabei bleiben

Einkauf

- eigene Redcups für Beerpong kaufen
- mehr Putzutensilien kaufen & bereitstellen
- einkalkulieren, was für Beerrace gebraucht
- Sachen für Party aus Mergentheimer mitnehmen bzw bei Einkauf schon überlegter trennen, was wohin soll

Aufbau

- mehr Ausschilderung (Klo, Garderobe, Putzzeugs)
- eigenen Bereich für Putzsachen; allen sagen, wo sie zu finden sind
- Garderobe einrichten und ausschildern
- Bier zum Nachfüllen draußen oder in Kühlraum lagern
- Vorgemischtes beschriften, bzw. überhaupt vormischen

Barschichten

- erste Schicht ab 22 Uhr, dann 2h-Schichten
- Einweisung während gemeinsamen Pizzaessens!
Inhalt: welche Getränke bieten wir an, wie werden sie gemischt, was ist vorgemischt, wie viele Eiswürfel rein, wo ist was wenn leer, Handfeger, Wischer bereit stellen, wo sind Putzsachen, wann ist Beerrace, wie läuft der Abwasch

Getränke

- mehr Alkohol für Shots (ggf. auf Vorrat kaufen, wenn im Angebot, inbs. Wodka, Pfeffi, Rum)
- Kästen mit großen Colaflaschen ordern
- nur noch einen süßen Cocktail, mehr Gin Tonic & Cuba
- Beer-Pong-Bier-Special anbieten --> 4 Flaschen Pils für 5€ (kein Helles für Beer-Pong)
- Mexikaner Shot namens "Spice Boy" (mit großer Mühle ;)
- Trichter basteln?