

Leitfaden „Kreismeisterschaften“

Die Durchführung der Kreisindividualmeisterschaften ist kein Hexenwerk, doch für Vereine, die sich zum ersten Mal an diese Veranstaltung heranwagen sicherlich auch kein Selbstläufer. In diesem Leitfaden sind die wichtigsten Punkte, die bei der Organisation zu beachten sind, zusammengestellt. Bei weiteren Fragen bzw. Unklarheiten bietet es sich darüber hinaus an, sich bei, in Bezug auf Turnierausrichtungen, erfahrenen Vereinen zu erkundigen.

Während des Turniers selbst sind überraschenderweise nur wenige Helfer aktiv im Einsatz, je nach Größe des Teilnehmerfeldes sind hier teilweise nur vier bis sechs Personen (Turnierleitung, Imbiss) nötig. Ein Großteil der Arbeit fällt vor bzw. nach Beginn an, insbesondere der Auf- und Abbau wird durch jede helfende Hand einfacher und nimmt weniger Zeit in Anspruch.

Sportstätte

Beim Aufbau der Tische ist auf eine gleichmäßige Verteilung und ausreichend große **Boxen** zu achten. Für einen reibungslosen Ablauf sollten etwa 12 bis 16 Tische aufgebaut werden.

Die einzelnen Boxen müssen dabei nicht zwingend voneinander mit **Banden** abgetrennt sein, Absperrungen sollten primär zur Einrichtung von Zwischengängen (evtl. mit zusätzlichen Sitzbänken) und an den späteren Finaltischen („Center Court“) genutzt werden.

Checkliste „Sportstätte“

- ✓ TT-Tische (12 bis 16 Stk.)
- ✓ Tischnummern (idealerweise zwei pro Tisch)
- ✓ Netze
- ✓ 3-Stern-Bälle (in ausreichender Menge)
- ✓ Banden / Absperrungen
- ✓ Zählgeräte (min. an den Finaltischen)
- ✓ Schiedsrichtertische (siehe Zählgeräte)
- ✓ Stühle (siehe Zählgeräte)
- ✓ Bänke (Sitzmöglichkeiten für Spieler, Trainer, Betreuer)

Drumherum

Nicht nur an den Tischen, sondern auch auf der Tribüne und in den **Umkleiden** herrscht an den Turniertagen ein reges Treiben. Es empfiehlt sich, die Mädchen-, Damen- bzw. Jungen- und Herrenumkleide entsprechend zu beschildern. Außerdem sollten genügend **Mülleimer** (mit Müllbeuteln bestückt), die regelmäßig entleert werden, bereit gestellt werden (sowohl in den Umkleiden als auch beim Imbiss und nahe der Tribünen).

Am Ende sollte auch dafür gesorgt werden, dass die Halle besenrein hinterlassen wird. Es empfiehlt sich, nach jedem Veranstaltungstag den herumliegenden Müll einzusammeln.

Checkliste „Drumherum“

- ✓ Mülleimer (mit Müllbeuteln)
- ✓ Wegweiser / Beschilderung der Umkleiden
- ✓ Toilettenpapier

Turnierleitung

Zur Turnierleitung gehören alle Personen, die sich mit dem organisatorischen Ablauf der Spiele der Kreismeisterschaften beschäftigen. Zu den wichtigsten Aufgaben zählen dabei die **Auslosung** der Gruppen bzw. des K.-o.-Systems (mit Hilfe von MKTT), das **Ausrufen** der Spiele, die Ausgabe der **Schiedsrichterzettel** sowie die **Ergebniseingabe**. Es hat sich bewährt, dass die Turnierleitung aus zwei bis drei Personen besteht, die diesen Aufgabenbereich über einen Turniertag hinweg gut bewältigen können. Die Turnierleitung sollte so in der Sporthalle so untergebracht sein, dass sie stets einen guten Überblick über alle Tische und die Tribüne hat und gut von Spielern und Betreuern zu erreichen ist.

Der Kern des Turnierablaufes sollte über die **Turniersoftware MKTT** geschehen, die auf mindestens einem PC/Laptop vor Ort installiert sein sollte. Für den Ausdruck der Schiedsrichterzettel sollte zusätzlich ein Drucker (inkl. Ersatzpatronen) und genügend Papier vorhanden sein. Optional sind weitere Laptops zur Ergebniseingabe sowie Ergebnisanzeige möglich. Eine spezielle Anleitung zu MKTT und dem Aufbau des Netzwerkes zur Ergebnisanzeige gibt es auf der Internetseite des TTVN.

Anstehende Spiele sollten klar und deutlich ausgerufen werden. Spätestens bei den Halbfinalspielen sollte zusätzlich ein **Tisch-Schiedsrichter** (ausgeschiedener Spieler) benannt werden.

Die **Siegerehrungen** sollten zeitlich so abgepasst werden, dass der Spielbetrieb dadurch nicht allzu stark gestört wird, was sich natürlich nicht immer vermeiden lässt, insbesondere wenn Konkurrenzen mit nur sehr wenigen Teilnehmern ausgespielt werden.

Übrigens: Alle Schiedsrichterzettel müssen für mindestens zwei Jahre aufbewahrt werden.

Checkliste „Turnierleitung“

- ✓ Laptop oder PC mit der Turniersoftware MKTT (optimalerweise inkl. aller Updates)
- ✓ optional: weitere Laptops bzw. PCs mit MKTT zur Ergebniseingabe oder -anzeige
- ✓ optional: Netzwerk-Geräte (Switch, Router, WLAN-Router), Netzwerkkabel
- ✓ Drucker (DIN A6 und DIN A4)
- ✓ Papier (DIN A6 für Schiedsrichterzettel, DIN A4 für Urkunden)
- ✓ Papierschneidemaschine
- ✓ Stifte / Farbmarker
- ✓ Schere
- ✓ Lineal
- ✓ Büroklammern
- ✓ Heftzwecken
- ✓ Becher mit Stiften und 3-Stern-Bällen (jeweils ein nummerierter Becher pro Tisch)
- ✓ Klebeband / Tesafilm
- ✓ Mikrofon / Lautsprecher (alternativ: Lautsprecheranlage der Sporthalle)
- ✓ Musik (z. B. während der Einspiel-/Trainingsphase)
- ✓ Sitzgelegenheiten
- ✓ Tische / Ablagemöglichkeiten
- ✓ „Schiedsrichterzettel-Aufstecher“ (zum Sammeln bzw. Sichern der Ergebnisse)

Imbiss

Ein gut geführter Imbiss, der nicht nur die Spieler selbst, sondern auch die Trainer, Betreuer und Zuschauer glücklich macht, gehört auf jeden Fall zu einer gelungenen Durchführung der Kreismeisterschaften.

Während über den Morgen hinweg eher Kaffee und belegte Brötchen (Käse, Salami, Schinken) gefragt sind, bieten sich über den Mittag und Nachmittag auch weitere herzhaftere Dinge (z. B. Bockwurst, Bratwurst, Steaks) sowie (selbstgebackener) Kuchen an. Beachtet werden sollte ggf. die geltende Lebensmittelverordnung (es darf u. a. kein rohes Fleisch wie Mett angeboten werden). Natürlich sollten auch an vegetarische Gerichte gedacht werden.

Am Imbiss sollten durchweg etwa ein bis zwei Personen eingeplant werden. Die Preise sollten gestaffelt auf einer gut lesbaren Preisliste ausgehängt werden.

Checkliste „Imbiss“

- ✓ Kuchen
- ✓ belegte Brötchen
- ✓ Grill
- ✓ Grillgut
- ✓ Wasserkocher
- ✓ Würstchen
- ✓ Weißbrot
- ✓ Senf
- ✓ Ketchup
- ✓ Hotdogs
- ✓ Süßes (Weingummi, Schokoriegel)
- ✓ Kuchen (selbstgemacht)
- ✓ Waffeln
- ✓ Kaffee / Tee
- ✓ Zucker / Milch / Süßstoff
- ✓ Getränke (Wasser, Limonade, Cola, Isodrink)
- ✓ Stühle / Bänke / Tische (Grillzeltgarnitur)
- ✓ Servietten
- ✓ Besteck (Gabel / Löffel / Messer)
- ✓ Kasse (mit Wechselgeld)
- ✓ Preisliste
- ✓ Mülleimer/Müllsäcke
- ✓ Pavillion / Zelt (bei Außenbetrieb)