



BAULA's Geburtstagsfest

Aktuelle Stellenausschreibungen

Für die Gemeindekindergärten in Pollham und St. Thomas wird pädagogisches Personal für Herbst 2022 gesucht.

Lebensmittel vor dem Müll bewahren

Mit der Initiative „Is nu guat“ der OÖ. Umwelt Profis und des Landes OÖ. werden Tipps und Tricks zur Vermeidung von Lebensmitteln im Müll gegeben.

Einladung zum Vortag Sonnenstrom für mein Haus

Informationen zum Solardachkataster der Leaderregion Mostlandl Hausruck sowie zu Möglichkeiten der Photovoltaik gibt's Ende Mai in der Manglburg.



PÄDAGOG:IN / HELFER:IN FÜR STÜTZKRAFT INTEGRATION

Beschäftigungsausmaß: ca. 15 Wochenstunden (inkl. Vorbereitung)
Gehaltsschema KBP oder GD 22.3 (ausbildungsabhängig)
Dienstbeginn: 1. September 2022 - befristet auf die Dauer der Integration
Dienstort: Gemeindekindergarten St. Thomas bei Waizenkirchen

Schriftliche Bewerbungen werden mit den erforderlichen Unterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Foto, Urkunden, vorhandene Dienstzeugnisse) entweder per Post an das Gemeindeamt St. Thomas 100, 4732 St. Thomas oder per Mail an gemeinde@st-thomas.ooe.gv.at bis spätestens 9. Juni, 12.00 Uhr, erwartet.

KINDERGARTENHELPER:IN

Beschäftigungsausmaß: ca. 25 Wochenstunden
Gehaltsschema GD 22.3 (Mindestgehalt 2.007,60 brutto mtl. bei Vollbeschäftigung)
Dienstbeginn: 1. September 2022 - Daueranstellung
Dienstort: Gemeindekindergarten Pollham

Schriftliche Bewerbungen werden mit den erforderlichen Unterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Foto, Urkunden, vorhandene Dienstzeugnisse) entweder per Post an das Gemeindeamt Pollham, Pollham 31, 4710 Pollham oder per Mail an gemeinde@pollham.ooe.gv.at bis spätestens 9. Juni, 12.00 Uhr, erwartet.

Für Rückfragen zu den Stellenausschreibungen wenden Sie sich an ...

Leiter der Verwaltungsgemeinschaft: Gerald Kropf, BA

Telefon: 07248 68712 211

E-Mail: gerald.kropf@pollham.ooe.gv.at

WIR FREUEN UNS
AUF IHRE BEWERBUNG!

Die gesamten Ausschreibungen
finden Sie unter
www.michaelnbach.at
www.pollham.at
www.sankt-thomas.at



IS NU GUAT - Anregungen zur Vermeidung von Lebensmitteln im Müll

Mit der Kampagne „Is nu guat“ haben sich die OÖ. Umwelt Profis und das Umweltland OÖ das Ziel gesetzt, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Im Fokus steht die Entsorgung von Lebensmitteln, die aufgrund einer Fehlinterpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums unnötigerweise weggeworfen werden, denn ein überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet nicht, dass das Lebensmittel tatsächlich ungenießbar ist. Oftmals sind Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, noch völlig in Ordnung.

Die Kampagne „Is nu guat“ soll Bewusstsein für diese Tatsache schaffen und den Konsumentinnen und Konsumenten in Oberösterreich das

Selbstbewusstsein geben, selbst zu entscheiden, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist. Das Vertrauen in die eigenen Sinne, wie das Riechen an einer Milch, das Schmecken eines Joghurts oder das Betrachten eines Brotes soll den Menschen zurückgegeben werden.

Lebensmittelverschwendung als brisantes Thema

Dass das Thema höchst brisant ist, zeigen auch die Zahlen: Ein oberösterreichischer Haushalt wirft jährlich rund 40 kg an Lebensmitteln

in den Abfall, das sind Lebensmittel im Wert von ca. € 300. Ein Drittel davon wird sogar originalverpackt entsorgt.

Aktuelle Informationen rund um das Thema Lebensmittelvermeidung im Müll gibt's unter www.isnuguat.at.



Resteverwertung leicht gemacht

Viele kennen es bestimmt: in der Küche liegen noch eine schrumpelige Paprika, etwas Lauch, Kartoffeln, die bereits austreiben und ein Reststück vom Käse. Für alle, die gerne nach Rezept kochen und in der Küche nicht besonders kreativ sind, ist es oft schwer diese unterschiedlichsten Reste entsprechend zu verwerten. Nun kannst du dir bei Restegourmet aber Abhilfe schaffen und alles übriggebliebene, was du verbrauchen oder verkochen möchtest in einem Rezept verarbeiten.

Die Seite www.restegourmet.de hilft dir dabei, deine Lebensmittel vor der Tonne zu bewahren. Du gibst einfach jene Lebensmittel, die du verbrauchen willst, in das Suchfeld ein und schon werden dir unzählige Rezepte mit genau diesen Zutaten vorgeschlagen.

Natürlich funktioniert die Seite auch ohne Reste. Dazu einfach die Zutaten deiner Wahl eingeben und köstliche Rezepte erhalten!

REZEPTTIPP: OMA'S SCHEITERHAUFEN

Du hast übriggebliebenes Weißbrot oder eine schon etwas ältere Semmel?

Dann ist dieses Rezept die ideale Lösung dafür. Denn hartes Weißbrot wird so ganz einfach zu einem richtigen „Soulfood“.



So funktioniert's ...

Einfach Milch mit Eiern gut verrühren und eine Prise Salz und Zucker hinzufügen. Die Brotscheiben darin gut eintunken. Danach das Brot gemeinsam mit grob geriebenen oder feinblättrig geschnittenen Äpfeln schichtweise in eine Auflaufform füllen. Die Apfelscheiben können nach Belieben auch noch mit Zimt bestreut werden. Die übrige Flüssigkeit darüber gießen. Bei 190°C ca. 40 Minuten backen.

Perfekt dazu schmeckt eine Vanillesauce und für die Naschkatzen etwas geschmolzene Schokolade.

Amtliche Mitteilung
Zugestellt durch Post.at

Medieninhaber & Herausgeber
Gemeindeamt Pollham
Pollham 31
4710 Pollham
Tel.: 07248/68712 - 0

Für den Inhalt verantwortlich:
Bürgermeister Ernst Mair

Für Schriftsetzung verantwortlich:
Mag. Magdalena Stockinger

Fotos: Privataufnahmen und Fotos der Vereine und der Gemeinde Pollham

Die Veranstaltung ist kostenlos.
Keine Anmeldung nötig.



Infoabend Photovoltaik: **SONNENSTROM FÜR MEIN HAUS**

Dienstag, 31. Mai 2022, 19 Uhr
Veranstaltungszentrum Manglbург,
Grieskirchen

19 Uhr, 1. Vortrag:
Vorstellung Solarkataster

Mag. Petra Humer, Klima- und Energie-
Modellregion Mostlandl Hausruck

- Wie kann das eigene Dach für Solarenergie genutzt werden?
- Vorstellung des Solarkatasters Mostlandl Hausruck
- Solarkataster selbst ausprobieren

20 Uhr, 2. Vortrag:
Der Weg zur PV-Anlage

Ing. Robert Gaubinger, PV-Experte
Landwirtschaftskammer OÖ

- Funktionsweise einer Photovoltaik-Anlage - Einführung & Basics
- Antragstellung und allgemeine Abwicklung zum Bau einer PV-Anlage
- Wirtschaftlichkeit und Kosten
- Fördermöglichkeiten für Stromspeicher