



# Nachrichtenblatt Pierbach

Folge Nr. 02/2017

06.02.2017

## Themen dieser Ausgabe:

### Seite 1

- Baugründe

### Seite 2

- Bauverhandlungstermin
- Personalaufnahme ASZ
- Volkshilfe Näh- und Reparaturcafé

### Seite 3

- Jungfischerkurs
- BFI-Ausbildungsstätte

### Seite 4

- Gesunde Gemeinde informiert



## Starzersiedlung Sonnige Baugründe zu leistbaren Preisen



Straße als Rohtrasse vorhanden!  
Wasser, Kanal, Strom und Straßenschotterung im Frühjahr 2017.

**Bei Interesse bitte am Gemeindeamt Pierbach melden!**

Telefon: 07267/8255-0;

Fax: 07267/8255-14;

Mail: [gemeinde@pierbach.ooe.gv.at](mailto:gemeinde@pierbach.ooe.gv.at)

## Bauverhandlungstermin/Rechtzeitige Beratung der Bausachverständigen in Anspruch nehmen!

Bauvorhaben haben meist eine längere Vorlauf- und Planungszeit. Um unangenehme Überraschungen zu vermeiden, soll vor der Endausfertigung eines Planes unbedingt mit einem Entwurf die kostenlose Beratung der Bausachverständigen in Anspruch genommen werden!

Der nächste Termin: **Montag, 27. Februar 2017 ab 08:30 Uhr**

Anmeldung bitte bei Herrn Gregor Hackl (07267)8255-12 .

## Personalaufnahme ASZ Pierbach

Für das Altstoffsammelzentrum Pierbach wird ab Mai 2017 eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter aufgenommen.

Das Beschäftigungsausmaß beträgt 19 % einer Vollbeschäftigung.

Die Dienstzeiten im ASZ sind derzeit folgendermaßen festgelegt:

- jeden Freitag von 11:30 Uhr bis 18:00 Uhr und jeden 1. Samstag im Monat von 08:30 Uhr bis 11:30 Uhr. Fallen diese Arbeitstage auf einen Feiertag, so gibt es dafür Ersatztage.

Aufgabenbereich:

**Handwerkliche und administrative Tätigkeiten** (Berichte, Begleitzettel, Kassenführung)

Folgende Aufnahmebedingungen sind zu erfüllen:

- Verlässlichkeit und Ehrlichkeit
- Kommunikationsfähigkeit, gutes Auftreten, Selbständigkeit, Engagement
- Positive Einstellung zum Umweltschutz und zur Abfalltrennung / Abfallentsorgung
- Kundenfreundliches Verhalten und kollegiale Einstellung zu Kolleginnen / Kollegen
- Handwerkliches Geschick
- Bereitschaft zur fachgerechten Bedienung aller Maschinen (Ballenpressen, Press-Container, E-Hubwagen, etc) und richtige Bereitstellung der gesammelten Stoffe zum Abtransport mit entsprechender Bezettelung
- Bereitschaft zu fachspezifischer Aus- und Weiterbildung
- Flexibilität zur sofortigen Umsetzung von Änderungen / Neuerungen
- Bereitschaft zu Mehrdienstleistungen und flexiblen Dienstzeiten

Die Entlohnung und Einstufung erfolgt in der Funktionslaufbahn GD 25 nach dem OÖ. Gemeinde-Dienstrechts- und Gehaltsgesetz 2002.

Bewerbungen mit entsprechenden Unterlagen (Lebenslauf, etc.) sind bis **spätestens 22. Februar 2017** beim Gemein-  
deamt Pierbach einzubringen.

## Einladung zum Volkshilfe NÄH- Und Reparaturcafé

**volkshilfe.**

Jeden zweiten Samstag im Monat im Keller der WOHNOASE Freistadt, Zemannstraße 29, Eingang neben der Fa. Putschögl

Nächste Termine für 2017:

**11.02; 11.03; 08.04.; 13.05.; 10.6; Juli/Aug. Sommerpause; 09.09; 14.10; 11.11; 09.12**

Sie kommen z.B. mit ihrer kaputten Hose, dem defekten Toaster, Kaffemaschine etc. zu uns (KEINE Großgeräte) - gegen eine freiwillige Spende helfen ihnen unsere ehrenamtlichen Experten gemeinsam die Dinge zu reparieren- **HILFE zur SELBSTHILFE!** (sollten sie gerne nähen oder reparieren, freuen wir uns sie in unserem Team begrüßen zu dürfen Tel: 07942 / 73216-11)

**Wir freuen uns auf ihr Kommen!**

Dieses Projekt wird von LEADER unterstützt!



| A-4284 Tragwein | Im Schmidgarten 4 | Telefon 0664 / 230 77 55 | E-Mail: [fr-aist-pregarten@aon.at](mailto:fr-aist-pregarten@aon.at) |

## Jungfischerkurs

Das Oö. Fischereigesetz schreibt vor, dass der Fischfang unter anderem nur von Personen, die im Besitz einer Fischerkarte sind, ausgeübt werden darf. Seit 2009 sind zum Erwerb der Fischerkarte der Besuch eines Fischerkurses (Unterweisung) Vollendung des 12. Lebensjahres und die positive Ablegung der Fischerprüfung erforderlich.

### Unterweisung:

- Teil 1; Freitag 10.03.2017; 17.00-21.00 Uhr
- Teil 2; Freitag 17.03.2017; 17.00-21.00 Uhr
- Teil 3; Freitag 31.03.2017; 17.00-21.00 Uhr

### Kursort:

Bad Zell  
Marktplatz 8  
ROT – KREUZ – DIENSTSTELLE

### Anmeldungen und nähere Auskünfte:

Kursleiter Johann Schickermüller  
Tel.: 0664/965 33 17  
E-Mail: [joel.schicki@gmail.com](mailto:joel.schicki@gmail.com)  
Gottfried Kastner  
Tel.: 0664/230 77 55  
E-Mail: [fr-aist-pregarten@aon.at](mailto:fr-aist-pregarten@aon.at)

## Die BFI-Ausbildungswerkstätten LEA nehmen ab sofort wieder auf:

- TISCHLERLEHRLINGE
- METALLBEARBEITERLEHRLINGE u.
- GARTEN- u. GRÜNFLÄCHENGESTALTERLEHRLINGE

**WIR SIND** ein Ausbildungsprojekt des BFI OÖ für Jugendliche und junge Erwachsene.

**WIR BIETEN** eine fundierte Ausbildung in modernen Werkstätten, durch ein Team erfahrener Ausbilder/innen. Du wirst maßgeblich an der Bearbeitung von Kundenaufträgen beteiligt sein. Zusätzlich zum berufsspezifischen Fachwissen erhältst du Allgemeinunterricht und bist bei Exkursionen, Sportnachmittagen u. Seminaren dabei.

**ANFORDERUNGSPROFIL** (Qualifikation/Was Dich auszeichnet):  
- Engagement, Interesse

- handwerkliches Geschick
- räumliches Vorstellungsvermögen
- **wichtiger als dein Zeugnis ist uns deine Motivation**

**Lehrverhältnisbeginn:** ab sofort

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre

**Arbeitszeit:** Vollbeschäftigung, Montag bis Freitag

**Arbeitsort:** Trölsberg 54b, 4240 Freistadt

Der Betrieb ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar.

Schriftliche Bewerbungen per Post oder e-mail an:

BFI - Ausbildungswerkstätten - LEA  
Trölsberg 54b  
4240 Freistadt

z. H. Frau Claudia Pum - [claudia.pum@bfi-ooe.at](mailto:claudia.pum@bfi-ooe.at) oder

z. H. Herrn Oskar Traxler - [oskar.traxler@bfi-ooe.at](mailto:oskar.traxler@bfi-ooe.at)



Meistens gehen Lebensmittelinfektionen mit Magenkrämpfen, Durchfall und Erbrechen einher und heilen von selbst aus. Für Menschen mit geschwächtem Immunsystem (kleine Kinder, Schwangere, ältere Menschen oder Personen mit Vorerkrankungen) können sie im Extremfall aber auch lebensbedrohlich sein.

Neben der Küchenhygiene ist wichtig, dass man rohe Lebensmittel möglichst rasch verbraucht und keinesfalls nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums verwendet. Mögliche Bakterien sollen keine optimalen Bedingungen haben um sich zu vermehren.

#### Vom Geschäft in den Kühlschrank:

Achten Sie auf einen raschen und kühlen **Transport** (Kühltasche!) und eine Lagerung der Lebensmittel im Kühlschrank bei 5 °C !

Bei der **Zubereitung und dem Wiederaufwärmen** der Speisen ist das **Durcherhitzen** (vollständiges Garen) besonders wichtig, damit Bakterien abgetötet werden. Speisen, die nicht gleich verzehrt werden, bitte im Kühlschrank aufbewahren.

#### Umgang mit rohen Lebensmitteln:

Möglichst keine Speisen zubereiten, die rohe Eier enthalten wie z.B. Mayonnaise oder Tiramisu.

Lebensmittel mit rohen Eiern vor dem Erhitzen nicht verkosten (z.B. Teig vor dem Backen).

Tauen Sie tiefgefrorenes Fleisch im Kühlschrank in einem geschlossenen Behältnis auf und leeren Sie das Auftauwasser in den Abfluss ab. Spülen Sie gut mit heißem Wasser nach!

Sauberkeit ist „Trumpf“:

- Waschen Sie Ihre Hände vor dem Kochen und nach dem Hantieren mit rohen Lebensmitteln.
- Reinigen Sie Geräte und Arbeitsflächen, die im Kontakt mit rohen Lebensmitteln gekommen sind, gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.
- Wechseln Sie Geschirrhandtücher und Spülschwämme häufig, vergessen Sie auch nicht darauf, die Kühlschrankinnenflächen regelmäßig zu reinigen.
- Reinigen Sie die Arbeitsflächen in der Küche vor und nach jedem Kochen! Damit vermeiden Sie die Übertragung von Mikroorganismen von einem Lebensmittel auf andere (Kreuzkontamination), die nicht mehr erhitzt werden, z.B. Salat.

Weitere Informationen (Folder und Plakat zur Küchenhygiene, Merkblatt für Obst und Gemüse) finden Sie im Internet

[http://www.bmgf.gv.at/home/Gesundheit/Ernaehrung/Rezepte\\_Broschueren\\_Berichte/Richtig\\_und\\_sicher\\_kochen.](http://www.bmgf.gv.at/home/Gesundheit/Ernaehrung/Rezepte_Broschueren_Berichte/Richtig_und_sicher_kochen.)

Beachten Sie dieses Piktogramm auf dem Etikett oder - bei offener Ware - in unmittelbarer Nähe eines bestimmten Lebensmittels (z.B. Kühlregal mit rohem Fleisch, Wildfleisch, Geflügel, Fisch)



Freundliche Grüße  
Gemeindeamt Pierbach

Bürgermeister  
(Richard Freinschlag)

Die Wahrheit ist  
**Pierbach**  
hat Zukunft



Ursprung der Lebensfreude

#### IMPRESSIUM

**Medieninhaber und Herausgeber:**  
Gemeindeamt Pierbach  
4282 Pierbach; Richard Freinschlag

**Redaktion:**  
Gemeindeamt Pierbach  
Krumbiegel Katrin

**Druck:**  
Gemeindeamt Pierbach  
www.pierbach.at  
gemeinde@pierbach.ooe.gv.at