

SUSANNA S BRIEF

Susanna-Cup | Frühling im Schulgarten | Neue Referendarinnen

Susanna-Cup

Alle Lernenden im zweiten Lehrjahr haben im vergangenen Turnus im Rahmen von *Susannas-Cup* an einer Warenerkennung mit 50 verschiedenen Gegenständen und Lebensmitteln teilgenommen. Die besten 6 bis 7 Schüler der Berufe ReVA, Koch und Hofa hatten die Möglichkeit auch an dem Theorietest der Regionalmeisterschaften teilzunehmen.

Die besten 6 aus beiden Teilen nehmen dann am Praxistag der Regionalmeisterschaften am 26.03.24 teil.



Liebe Lesende,

der Frühling zieht nun auch in der SES ein! Im Schulgarten blüht bereits die Kornellkirsche (Foto). Die ersten Saaten gehen im Gewächshaus auf und die neue Gartensaison wird so langsam eingeläutet (Seite 3).

Aber auch zwei Lehrerjungpflanzen als Referendarinnen dürfen wir bei uns seit Februar begrüßen! Sie stellen sich auf Seite 4 und 5 persönlich vor. Viel Spaß beim Lesen!



Praktikum bei Dreiturmspringer

Ausgehend von den entstandenen Kontakten durch die letzte Kollegiumsausfahrt (Susanna Brief berichtete) ergab sich für Herrn Lehmann die Möglichkeit eine Woche in der Konditorabteilung der Firma Dreiturmspringer (u.a. Café Luise, Volkshaus und Rösling) auszu- helfen. Es galt Unmengen an Tartelettes zu backen, Füllungen anzusetzen und am Ende fertige Törtchen und Torten zu kreieren. Mit einem unterstützenden Team und viel Spaß war die Arbeit gleich nur noch halb so anstrengend.



Susannas Podcasttipp

Elisabeth Räther, die verantwortliche Journalistin für die Kochkolumne im ZEIT-Magazin, hat seit vergangenem Sommer auch einen Podcast, in dem sie mit Menschen kocht, die sonst eher mit anderen Dingen auffallen. Die Gästeschar ist abwechslungsreich und sehr unterhaltsam. Die Rezepte lassen sich eigentlich alle in der heimischen Küche bewerkstelligen. Der Podcast ist auf allen gängigen Plattformen verfügbar. Viel Freude beim Reinhören.

Hummelburg im Schulgarten

Mit der Ausrichtung auf Osten und der prägnanten blauen Farbe rund um den Eingangsbereich ist nun auch eine Hummelburg in unseren Schulgarten eingezogen. Auch die Hummeln müssen geschützt werden. Wir sind gespannt, wann diese Burg mit Leben gefüllt wird!



A302 - Eine Toilette ändert sich

Die Lernenden haben geputzt und gewerkelt. Auch ein Spender für kostenfreie Hygieneartikel wurde angebracht. Noch in diesem Frühjahr öffnet endlich eine Toilette für unsere Lernenden, die sich nicht explizit dem weiblichen oder männlichen Geschlecht zuordnen können oder wollen. Für diesen Raum gelten 3 einfache Regeln.



Keine Ausnahmen, keine Stereotypen, nur Toilette

- (1) Seid freundlich und respektvoll gegenüber allen, die diese Toilette nutzen möchten.
- (2) Achtet auf Sauberkeit und Hygiene.
- (3) Behandelt die Einrichtung sorgsam und vermeidet jegliche Beschädigungen.

Neue Bücher in der Schulbibliothek



Malfatti und Schupfnudeln mit Mangold sind nur zwei Rezeptbeispiele, die Anne-Katrin Weber in ihrem Kochbuch „Deftig Vegetarisch Alpenküche: Schmoren, Backen, Braten, Rösten, Einlegen“ als Querschnitt der alpinen Küche zusammengestellt hat. Die Rezepte sind übersichtlich gestaltet, nachvollziehbar und in gängigen Küchen umzusetzen.

ISBN: 978-3954532674

Seiten: 208

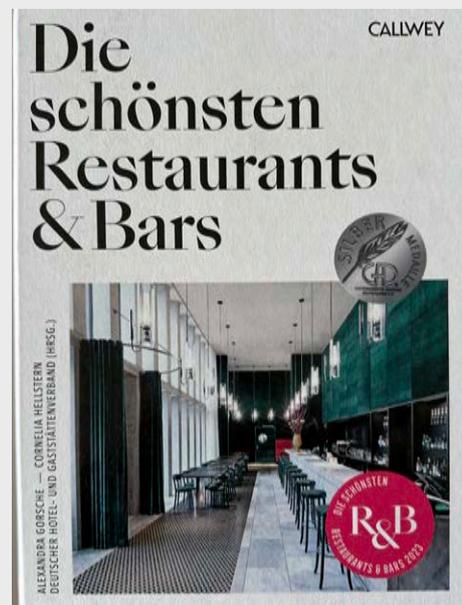
Preis: 33,00 €

„Die schönsten Restaurants & Bars“ werden in diesem bildgewaltigen Werk von der DEHOGA, von Alexandra Gosche und Cornelia Hellstern präsentiert. Wer sein Lokal mehr nach dem Interieur als nach den Speisen auswählen möchte, ist bei dieser Buchreihe genau richtig! Hier werden jedes Jahr alle prämierten Einrichtungen mit beeindruckenden Bildern vorgestellt. Leider sind die neuen Bundesländer (bis auf Berlin) in dieser Ausgabe nicht vertreten.

ISBN: 978-3766726148

Seiten: 288

Preis: 59,95 €



Neuigkeiten aus dem Schulgarten

Die Susanna-Eger-Schule hat sich im Rahmen der Aktion „Sachsen pflanzt gemeinsam - Aktion 1.000 Obstbäume“ um fünf neue Obstbäume und Sträucher beworben und diese auch bekommen! Demnächst werden wir im Schulgarten zwei neue Apfel-, zwei Birnen- und einen Pflaumenbaum pflanzen. Dazu noch Johannis-, Stachel- und Himbeeren.

Die Gehölze werden von einer Leipziger Gärtnerei kostenfrei zur Verfügung gestellt und angeliefert. Wir hoffen, dass alles gut anwächst und wir in den kommenden Jahren reiche Ernten einfahren.





CLAUDIA FRIEDRICH

REFERENDARIN

E-MAIL

cfriedrich@ses.lernsax.de

BILDUNGSWEG

2014

erweiterter Realschulabschluss

2014-2017

Abitur
Anhaltisches Berufsschulzentrum "Hugo
Junkers" Dessau-Roßlau

2017-2024

1.Staatsexamen
TU Dresden, Lehramt an berufsbildenden
Schulen

BERUFSERFAHRUNG

REWE Markt Dresden

09/2018 bis 11/2019

A&O Hostel Dresden

11/2021 bis 12/2022

TU Dresden, Juniorprofessur LEH

06/2023 bis 02/2024

HALLO!

Ich bin Claudia Friedrich und freue mich nun nach meinem Studium auf das Referendariat. Ich bin gerade nach Leipzig gezogen und habe an der TU Dresden Lehramt für berufsbildende Schulen mit den Fächern Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften sowie Deutsch studiert.

Durch meine beruflichen Erfahrungen im Verkauf, an der Rezeption und in der Küche konnte ich einen sehr guten Einblick in das Berufsfeld Lebensmittel-Ernährung-Hauswirtschaft gewinnen.

In meiner Freizeit bin ich sportlich aktiv, verbringe jedoch auch gerne Zeit auf der Couch mit einem guten Buch. Außerdem koche ich gerne mit Freunden und genieße diese gemeinsamen Momente.

Ich freue mich sehr auf die aufregende Zeit im Schulalltag!





MARIE HOFFMANN

Referendarin

AUSBILDUNG

Landkreisgymnasium St. Annen, Annaberg-Buchholz
2008 bis 2016
Abitur

Universität Leipzig
Oktober 2016 bis September 2017
Chemie, Bachelor

Technische Universität Dresden
Oktober 2017 bis Januar 2024
Lehramt für Berufsbildende Schulen

ARBEITSERFAHRUNG

Netto Markendiscout
November 2017 bis März 2023

Hansen Obst
Mai 2023 bis Dezember 2023

HOBBYS

- Kochen/Backen
- Stricken
- Schach spielen

E-MAIL:
mhoffmann@ses.lernsax.de

HALLO!

Ich bin Marie Hoffmann und stürze mich nun direkt nach meinem Studium an der TU Dresden in mein Referendariat. Ich habe Lehramt für die Fächer Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften und Gemeinschaftskunde studiert.

Arbeitserfahrung im Berufsfeld Ernährung habe ich im Lebensmitteleinzelhandel bei Netto markendiscout und bei Hansen Obst gesammelt. Daher bin ich vertraut mit vielen Abläufen im Verkauf, sowie Küchenarbeiten.

Auch in meiner Freizeit versuche ich mich dahingehend weiterzubilden und versuche ständig neue Rezepte beim Backen oder Kochen.

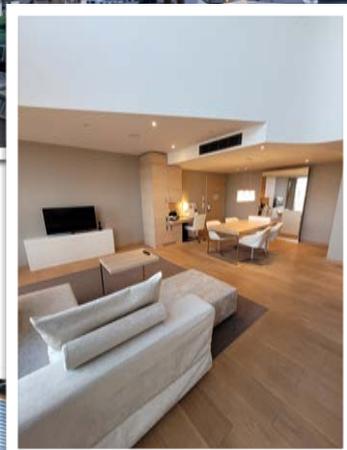
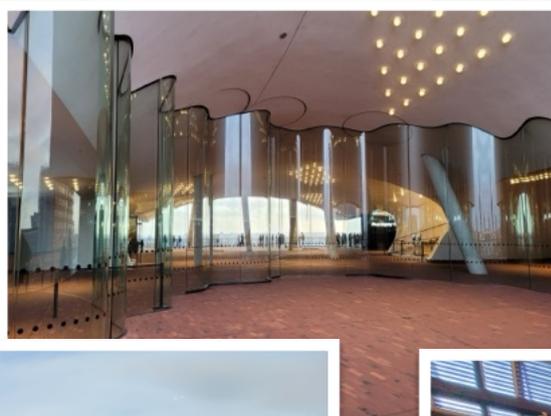
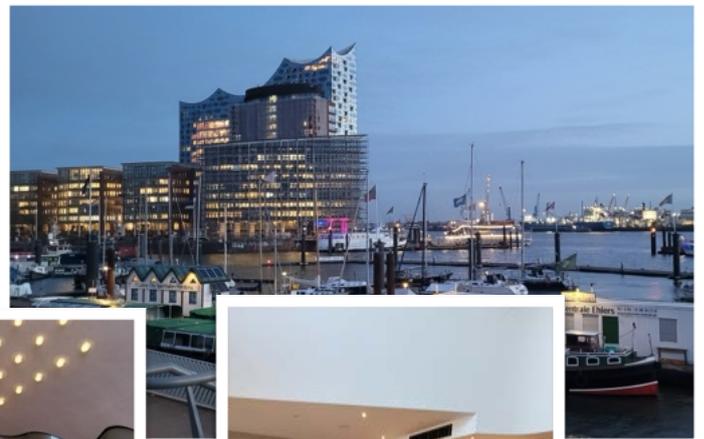
Ich wohne seit über einem Jahr in Leipzig und fühle mich hier sehr wohl. Ich freue mich sehr auf die kommende Zeit und bin gespannt, was mich alles im Schulalltag erwartet.

Impressionen der Exkursion der Fachschule

Eine Auszeit muss man sich auch mal gönnen! Natürlich mit vielen interessanten Besuchen. 😊

Wir, die FS22 und FS23, sind für drei Tage nach Hamburg gefahren. Nach einer 3,5 stündigen Zugfahrt mussten wir erst einmal unser Gepäck verstauen und sind im Anschluss gleich auf Stadtbesichtigung gegangen. Unser erstes großes Ziel war später die Astrabrauerei @astraspaulibrauerei. Wir bekamen eine Führung, viel Hintergrundinformationen und natürlich eine kleine Kostprobe. Im Anschluss waren wir gemeinsam Essen und haben den ersten Abend ausklingen lassen. Am zweiten Tag besichtigten wir die Bullerei von Tim Mälzer @bullerei und bekamen ebenfalls sehr schöne Eindrücke vom Restaurant und alle unsere Fragen wurden umfangreich beantwortet. Später besuchten wir das Westln in der Elbphilharmonie @westinhamburg und haben Einblicke in drei verschiedene Zimmerkategorien und die Abläufe dahinter bekommen. Das größte Spektakel gab es dann auf der Rückfahrt nach Leipzig. Unser Zug musste am Bahnhof in Hamburg evakuiert werden, wegen einem Kurzschluss unter dem Zug. Nach einer Stunde ging es aber ohne weitere Probleme zurück nach Hause.

Alles in allem war die Exkursion ein voller Erfolg und wir haben einiges gelernt und gesehen. Dabei bedanken wir uns noch einmal bei allen Unternehmen die uns herzlich aufgenommen haben.



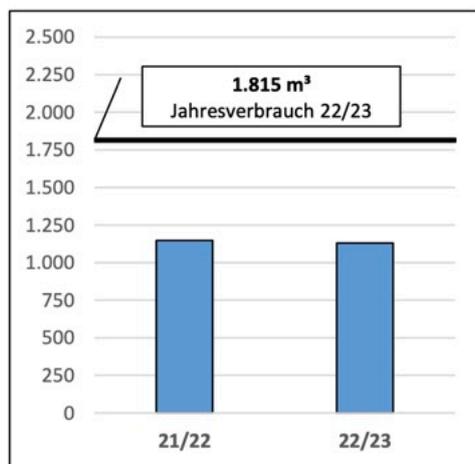
Aktuelle Verbrauchswerte & Infos aus dem Projekt Halbe-Halbe

Leider sieht es derzeit danach aus, dass die Susanna-Eger-Schule in diesem Schuljahr bei den Strom- und Wärmeverbräuchen keine Einsparungen erzielen wird. Bitte achten Sie alle, sowohl das Personal als auch die Lernenden, darauf, dass richtig gelüftet wird und nicht Fenster dauerhaft gekippt werden. Ebenso gilt es weiterhin das Licht zu löschen, wenn man den Raum verlässt und elektrische Geräte nur betrieben werden, wenn es nötig ist. Dass durch die Digitalisierung die Verbräuche generell steigen, lässt sich nicht umgehen.

Derzeit werden durch das Energiesparteam in verschiedenen Räumen mittels Sensor für jeweils eine Woche die Temperaturen aufgezeichnet. Wenn eine Lehrkraft den eigenen Raum gern mal überprüfen lassen will, wendet sich diese bitte an Herrn Lehmann. Außerdem sei darauf hingewiesen, dass die CO₂-Messgeräte für die Unterrichtsräume bei ihm ausgeliehen werden können.

Danke für Ihre/eure Kooperation!

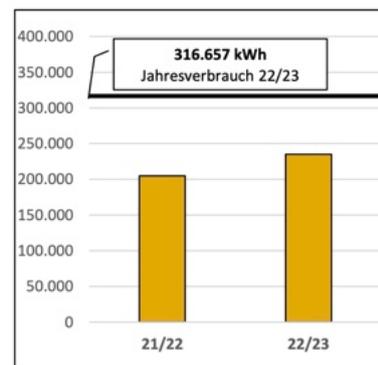
Wasserverbrauch in m³



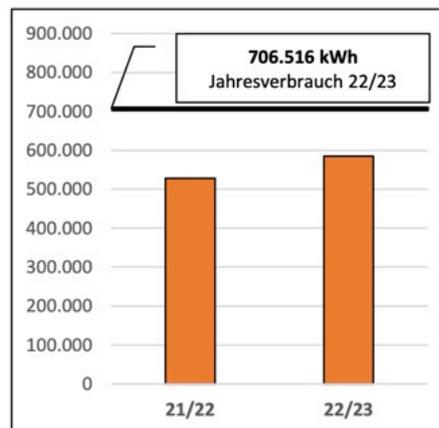
16 m³ wurden bisher im Vergleich zum Vorjahr eingespart.

Stromverbrauch in Kilowattstunden (kWh)

die summierten Werte von Juli bis Februar des letzten



Wärmeverbrauch in Kilowattstunden (kWh)



56768kWh wurden bisher im Vergleich zum Vorjahr mehr verbraucht.