

# Pressemitteilung

10. Juni 2020

## Thor Kohlmann macht an der KMG Klinik Boizenburg seine Ausbildung zum Koch

**Boizenburg.** Am Montag, dem 11. Mai 2020, hat Thor Kohlmann (18) seine Ausbildung zum Koch an der KMG Klinik Boizenburg begonnen. Die von der IHK anerkannte Ausbildungsstätte bildet zusammen mit dem Vier-Sterne-Hotel Arte in Schwerin aus. An der KMG Klinik Boizenburg lernt Kohlmann unter Beachtung von in Krankenhäusern verschärft geltenden Hygienebedingungen die Vielseitigkeit der Speisenzubereitung. Anders als in einem Restaurant mit gleichbleibender Karte werden im Krankenhaus unterschiedliche Varianten eines Gerichts zubereitet.

Küchenchef und Ausbilder Andreas Grund erläutert: „Unser Speiseplan rotiert alle acht Wochen. Innerhalb dieser Zeit gibt es täglich andere Gerichte. Dabei ist die Arbeit in der Krankenhausküche gut planbar, weil wir anhand der Anzahl der Patientinnen und Patienten und der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Dienst die Mengen gut kalkulieren können. Hinzu kommt eine kleinere Anzahl an Essen für Gäste. Gleichzeitig ist für einen Koch in der Ausbildung jedoch auch wichtig, die gleichbleibende Qualität und Art der Zubereitung bei einer festen Speisekarte zu erlernen. Und man muss auch den Stress bewältigen können, wenn plötzlich unerwartet viele Gäste ein Restaurant besuchen. Um diese Facette des Berufs kennenzulernen, kooperieren wir mit dem Hotel Arte. Wir freuen uns sehr darüber, dass wir mit Thor Kohlmann einen jungen Mann für diesen schönen Beruf ausbilden können.“

Thor Kohlmann gefällt die Ausbildung an der KMG Klinik Boizenburg: „Ich habe hier wirklich sehr nette Kolleginnen und Kollegen. Und es ist am Krankenhaus nicht so stressig wie in einer Restaurantküche. Dadurch ist genügend Zeit, dass mir der Küchenchef die Speisenzubereitung in Ruhe zeigen kann. Das macht das Lernen sehr angenehm. Spannend ist auch, dass man bei der Speisenzubereitung darauf achten muss, welche Intoleranzen die Patientinnen und Patienten haben und welche Diäten man beachten muss.“

Zuvor hatte Kohlmann seine Ausbildung in der Gastronomie begonnen, ist dann aber wegen der schlechten Lage durch die coronabedingten Schließungen innerhalb des ersten Lehrjahres an die KMG Klinik gewechselt.

Christopher Ahwerst, Geschäftsführer der KMG Klinik Boizenburg freut sich über den Zuwachs im Küchenteam: „Wir sind stolz darauf, dass wir nach langer Zeit wieder einen Auszubildenden in der Küche unseres Krankenhauses zu haben.“

# Pressemitteilung

10. Juni 2020

Die KMG Klinik Boizenburg hat täglich zwei Mittagsgesichte auf der Karte, zwischen denen nicht nur Patient\*innen und Mitarbeiter\*innen wählen können, sondern auch Besucher\*innen. Auswärtige Gäste sind spontan oder mit Anmeldung zum Mittagstisch zwischen 11.15 Uhr und 13.00 Uhr willkommen. Ein Essen kostet 4,40 Euro.

## Über das Gesundheitsunternehmen KMG Kliniken

Die KMG Kliniken sind ein Gesundheitsunternehmen mit Standorten im Nordosten und in der Mitte Deutschlands, das hochqualifizierte medizinische und pflegerische Versorgung in der familiären Atmosphäre seiner Einrichtungen anbietet. KMG betreibt Akutkliniken, Rehabilitationskliniken, Pflegeeinrichtungen für Senior\*innen und für Menschen mit Behinderung, Medizinische Versorgungszentren und Ambulante Pflegedienste. Das Unternehmen verfügt über rund 3.400 Betten und Plätze und beschäftigt circa 5.200 Mitarbeiter\*innen.

Gesundheit aus einer Hand: Durch das Netzwerk moderner stationärer und ambulanter Versorgungseinrichtungen bietet die KMG Kliniken Gruppe ihren Patient\*innen und Bewohner\*innen mit unterschiedlichen Erkrankungen und Bedürfnissen die optimale Behandlung und Betreuung.

## Pressekontakt

Franz Christian Meier  
Leiter Unternehmenskommunikation  
KMG Kliniken SE  
Telefon: 03 87 91 - 3 15 10  
Mobil: 01 51 – 18 03 22 34  
E-Mail: [c.meier@kmg-kliniken.de](mailto:c.meier@kmg-kliniken.de)

Diese Pressemitteilung können Sie auch auf unserer Webseite [www.kmg-kliniken.de](http://www.kmg-kliniken.de) unter „Presse & Nachrichtenarchiv“ nachlesen.