



Gesellschaft für Leben und Gesundheit

Wir tun mehr ... für Ihre Gesundheit



Vanessa Schier mit Praxisanleiter
Jörg Hoffmann
Fotos: GLG

Presseinformation

Eberswalde, 28. März 2022

Lust auf Kochen oder andere Berufe? Einblicke vermittelt die GLG-Berufemesse am 4. April in Eberswalde

Vanessa Schier steht kurz vor dem Abschluss ihrer Ausbildung zur Köchin. Nun zeigte sie vor laufender Kamera, was sie in den vergangenen zweieinhalb Jahren gelernt hat. Ein Videofilm dokumentiert einen Tag ihrer Ausbildungspraxis im GLG Krankenhaus Angermünde. Der Film wird auf der GLG-Berufemesse am 4. April 2022 in Eberswalde zu sehen sein.

Am Vormittag wurden Sandwiches hergestellt, dann folgte die Arbeit am Band und schließlich die Essensausgabe in der Cafeteria. Die Feinzerlegung vom Schwein und die Zubereitung von Platt- und Rundfischen war für den nächsten Tag vorgesehen. Angeleitet und begleitet wird die angehende Köchin bei alledem von Ausbilder Jörg Hoffmann, stellvertretender Caféleiter aus dem Café Viktoria im GLG Werner Forßmann Klinikum Eberswalde. Die verschiedenen GLG-Standorte arbeiten bei der Ausbildung übergreifend zusammen, in diesem Fall verbunden durch die Gesundheitszentrum-Verwaltungs GmbH Eberswalde (GZG) als Service- und Ausbildungsgesellschaft der GLG.

„Ich wollte immer schon Köchin werden“, sagt Vanessa Schier aus vollem Herzen. Sie bringt dafür auch besondere Voraussetzungen mit: Als Zweitälteste von neun Geschwistern hat sie schon in der Familie für die Verpflegung mit gesorgt, mit gekocht, den Einkauf mit organisiert. „Das liegt mir und das macht mir viel Spaß. In der Küche ist kein Tag wie der andere und man kann hier sehr kreativ sein.“

So ist auch ein Sandwich nicht einfach ein Sandwich, sondern zum Beispiel ein „mediterranes Fladen“, sprich ein Ciabatta-Brot mit Tomate, Gurke, Salat, Fetakäse, Boulette und

Fortsetzung nächste Seite ►

Dressing. Die Variantenvielfalt allein beim Snack-Angebot ist erstaunlich und jedes Sandwich äußerst appetitlich. Ansonsten produziert die Angermünder Krankenhausküche in Spitzenzeiten bis zu 200 Mittagmahlzeiten pro Tag für die Patienten, Beschäftigten und ambulanten Dienste außer Haus. Dafür braucht es ein perfekt abgestimmtes Team.

Die Leitung hat Max Hämmerling, der außer für die Angermünder Küche auch für das Café Viktoria im GLG Werner Forßmann Klinikum und für die Kantine der GLG-Zentrale in Eberswalde verantwortlich ist. „Es kann nur funktionieren, wenn nicht jeder sein eigenes Süppchen kocht“, sagt er. „Hier ist ganz viel Teamwork angesagt. Es herrscht ein direkter, aber fairer Ton. Wer sich für den Beruf des Kochs entscheidet, muss auch wissen, dass dies mit Schicht- und Wochenenddiensten verbunden ist und zum Kochen zum Beispiel auch das Reinigen der Küchengeräte gehört, was den meisten nicht ganz so viel Spaß macht.“

Bis zu drei Interessenten könnten in diesem Jahr noch eine Ausbildung zur Köchin bzw. zum Koch im GLG-Verbund beginnen. Außerdem hält die GLG als größter Gesundheitsdienstleister im Nordosten Brandenburgs noch 16 weitere Berufsausbildungsmöglichkeiten bereit – von der Krankenpflege, über die Physio- und Ergotherapie, Logopädie, operationstechnische oder medizinisch-technische Assistenz, Kreißsaal, Apotheke, Reinigungsservice bis hin zu kaufmännischen Berufen in Verwaltung und IT.

Wer mehr wissen möchte, schnuppert am besten mal hinein – am 4. April von 11 bis 16 Uhr auf der GLG-Berufemesse im Familiengarten Eberswalde. Auf die Besucher warten viele Tipps und Angebote zur Berufsorientierung aus erster Hand, kulinarische Kostproben und das Video mit Koch-Azubi Vanessa Schier inklusive.



GLG-Öffentlichkeitsarbeit, Telefon: 03334 69-2105, E-Mail: andreas.gericke@glg-mbh.de