Altmark-Klinikum
Ein Unternehmen der Salus Altmark Holding gGmbH
Akademisches Lehrkrankenhaus
der Universität Magdeburg

**Pressemitteilung**
Salzwedel, 15. 07. 2026

**Pressekontakt:**
Ivonne Bolle

Salzwedel
Tel. 03901 88-7035
Fax 03901 88-7005

Gardelegen
Tel. 03907 79-1208
Fax 03907 79-1248

i.bolle@altmark-klinikum.de

www.altmark-klinikum.de

# 25 Jahre Cafeteria und Küche im Altmark-Klinikum. Ein Treffpunkt für den gesamten Klinikkosmos.

**Salzwedel.** Salzwedel. Seit 25 Jahren gehört die Cafeteria fest zum Altmark-Klinikum in Salzwedel. Sie ist Ausgabestelle, Pausenort und Treffpunkt zugleich. Vor allem aber ist sie Teil der Küche und damit eng mit den Menschen verbunden, die dort täglich für Patienten, Mitarbeitende und Gäste arbeiten. Vier Kolleginnen haben diese Entwicklung von Beginn an begleitet: Küchenleiterin Tatjana Kreft, ihre Stellvertreterin und Köchin Katrin Krugmann sowie die Küchenhilfen Annett Schenk und Kerstin Schulze. Sie alle zählen zu den Mitarbeiterinnen der ersten Stunde und sind bis heute in der Küche tätig.

„Wir haben klein angefangen“, erinnert sich Tatjana Kreft. Aus den überschaubaren Anfängen entwickelte sich im Laufe der Jahre ein anspruchsvoller und vielseitiger Arbeitsbereich. Das Wachstum war eine echte Herausforderung, eröffnete zugleich aber neue Möglichkeiten. „Unser Beruf ist attraktiv, kreativ und abwechslungsreich. Und mit einem guten Team bereitet die Arbeit natürlich auch Freude.“ Hinzu kommt ein ganz praktischer Vorteil: Die Arbeitsstelle liegt in unmittelbarer Nähe zum Wohnort. Kurze Wege erleichtern den Alltag und sind ein wichtiger Grund für die langjährige Verbundenheit der Kolleginnen mit dem Altmark-Klinikum. Die Cafeteria ist organisatorisch und praktisch eng mit der Küche verbunden. Auch die Küchenleiterin selbst stand 22 Jahre lang regelmäßig im Verkaufsraum hinter dem Tresen. Mit der Eröffnung der Cafeteria veränderte sich für die Mitarbeiterinnen vor allem der Kontakt innerhalb des Hauses. „Plötzlich hatten wir einen direkten Austausch mit dem Personal, mit Patienten und mit Gästen“, sagt Kreft. Die unmittelbaren Reaktionen auf das Essen waren etwas Besonderes. „Wenn jemand gesagt hat, dass es geschmeckt hat, fühlte sich das ganz anders an, als wenn die eigene Familie zu Hause lobt. Das war schon eine andere Nummer.“ Auch Katrin Krugmann weist auf die Bedeutung positiver Rückmeldungen hin. Besonders freut sich das Team, wenn auf den Fragebögen ein Lob oder eine anerkennende Nachricht zu lesen ist. „Das wird dann immer aufgehoben.“ Zugleich ist die Cafeteria seit ihrer Eröffnung ein Ort der Begegnung. „Hier kommen alle Berufsgruppen zusammen. In der Cafeteria trifft sich gewissermaßen der gesamte Klinikkosmos“, sagt Tatjana Kreft.

Die beruflichen Wege der vier Kolleginnen zeigen, wie vielfältig die Arbeit in der Küche ist. Annett Schenk begann an der Spüle, wechselte später auf einen Diätposten und richtet heute die Salate an. Der damalige Diätposten existiert in dieser Form inzwischen nicht mehr. Gerade die Veränderungen in den Aufgabenbereichen haben ihre Tätigkeit über die Jahre abwechslungsreich gehalten. Auch Kerstin Schulze begann mit sechs Stunden täglich an der Spüle. Der Einstieg war körperlich anspruchsvoll. Seit 2007 arbeitet sie ebenfalls an der Salattheke. Mit der organisatorischen Entwicklung der verschiedenen Servicebereiche des Klinikums als „Klinikdienste“ kamen neue Aufgaben für sie hinzu. Zu den Klinikdiensten zählen insbesondere die Küche und Reinigung sowie der interne Transport und der Kurierdienst. „Das war für uns alle neu“, erinnert sich Kerstin Schulze. Die veränderten Strukturen erforderten mehr Flexibilität und Organisation. Neu

war auch, den eigenen Arbeitsbereich stärker selbst zu gestalten und Verantwortung für die Abläufe zu übernehmen.

Heute gehören insgesamt 28 Mitarbeitende zum Küchen- und Cafeteriateam, einschließlich der Fahrer und Azubis. Seit November 2024 betreibt das Team zudem eine kleine Cafeteria als Außenstelle im Landratsamt. Damit hat sich der Aufgabenbereich erneut erweitert. Nach 25 Jahren blicken die vier Kolleginnen mit Stolz auf das Erreichte. Ihr Wunsch für die Zukunft ist ebenso persönlich wie pragmatisch: Die Cafeteria und die Küche sollen fortbestehen, das Team soll durch Nachwuchskräfte verstärkt und die langjährige Arbeit weitergeführt werden. Auch eine Modernisierung einzelner Geräte und der Spülautomaten wäre aus Sicht der Mitarbeiterinnen sinnvoll. Viele der technischen Anlagen leisten bereits seit zahlreichen Jahren zuverlässig ihren Dienst. Vor allem aber wünschen sich die Kolleginnen, dass die Cafeteria das bleibt, was sie seit einem Vierteljahrhundert ist: Ein lebendiger Ort der Begegnung und ein fester Bestandteil des Altmark-Klinikums.

Annett Schenk damals…….und heute.

Katrin Krugmann damals…….und heute.

Kerstin Schulze damals …… und heute.

Tatjana Kreft damals …….und heute.

Fotos: privat/Altmark-Klinikum