

MT, 9.12.09

Im Ecopark Bakterien und Viren auf der Spur

Das Lebensmittel- und Veterinärlabor (LVL) erweitert seinen Standort und schafft neue Jobs in Emstek

Emstek (mt) – Krankheiten zu erkennen oder Qualitätssicherung zu garantieren: All dies geht nur, wenn Labore zur Verfügung stehen, die Proben auf Bakterien, Viren und Co. untersuchen. Gerade im Oldenburger Münsterland mit seiner Dichte von Tierzüchtern und Fleischveredelungsbetrieben ist die Nachfrage nach solchen Labors hoch – sehr zur Freude von Dr. Kirsten Müller und Markus Schmidt. Die Tierärztin und der Diplom-Kaufmann sind Geschäftsführer Lebensmittel- und Veterinärlabor (LVL) GmbH mit Sitz im Ecopark Emstek – einem der größten privat geführten Labore dieser Art. Lebensmittel und Veterinär seien eine Kombination, die durchaus Sinn mache, erklären die beiden Geschäftsführer. Vom Küken bis zum Schnitzel sei eine Rückverfolgung jederzeit möglich. „Wir haben uns bewusst für diesen Standort entschieden“, sagt Kirs-



Die Geschäftsführer Markus Schmidt und Dr. Kirsten Müller freuen sich über die Erweiterung.

ten Müller, „um so nah wie möglich am Kunden zu sein“. Dass in der Branche ein immer

größeres Augenmerk auf Qualitätssicherung gelegt wird, die Aussage „Wir sind frei von ...“ immer

mehr zum Aushängeschild werde, komme dem Labor zugute: Mit zwei Laboranten fing Kirsten Müller vor zwölf Jahren in Lohne an, beim Umzug nach Emstek im Jahr 2003 waren es schon 15 Mitarbeiter. Heute tummeln sich 45 fest Angestellte in dem T-förmigen Gebäude im Ecopark. Da wird es eng.

Deshalb wird jetzt angebaut. Aus dem T soll ein H und die Laborfläche verdoppelt werden. „Das Gebäude soll im Grunde gespiegelt werden. Wir haben das so geplant, damit im alten Teil der Laborbetrieb nicht von den Bauarbeiten gestört wird“, erklärt Markus Schmidt.

Denn Arbeit wartet genug auf die drei dort tätigen Tiermediziner, die Biologin und die ganze Armee von technischen Angestellten aus den unterschiedlichsten Bereichen sowie Bio-, Chemie- und Milchwirtschaftliche Laboranten. Denn die Kunden des Labors sind

zum einen Tierärzte aus der Region, zum anderen Schlachthöfe und Fleischveredelungsbetriebe.

Spezialisiert hat sich das LVL auf Schweine und Geflügel – passend zur Region Südoldenburg. Untersucht wird aber nicht nur auf Bakterien und virale Erkrankungen, auch hinsichtlich Nährwertbestimmungen, die auf vielen Produkten abgebildet sind, ist das Privatlabor tätig. „Fett-, Eiweiß- und Wassergehalt – das bestimmen wir hier ebenfalls.“

Mit dem Anbau werden zunächst bis zu fünf weitere Arbeitsplätze entstehen – danach ist bestimmt nicht Schluss. „Wir bilden unser Personal selbst aus. Jedes Jahr nehmen wir Azubis“, erklärt Kirsten Müller. Denn qualifiziertes Personal sei schwer zu finden und: „Wir sind hier hoch spezialisiert – auch für bereits ausgebildete Mitarbeiter ist eine gewisse Einarbeitungszeit zu rechnen.“