

Pro Jahr 150 000 Labortests

WIRTSCHAFTSSTANDORT OFFENBURG: Das BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung erweitert für 4,5 Millionen Euro.



Bis Jahresende will das BAV-Institut im Gewerbegebiet Waltersweier seine Fläche von derzeit 1000 auf mehr als 3000 Quadratmeter erweitern. Firmeninhaber Paul Andrei (rechts) kündigte beim offiziellen Spatenstich an, dass nach und nach neue Stellen geschaffen werden. Foto: Fotos: Christine Storck

OFFENBURG. Das BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH investiert rund 4,5 Millionen Euro in den Standort Offenburg. Bis Ende 2015 wird am Firmensitz in Waltersweier das Labor- und Bürogebäude auf mehr als 3000 Quadratmeter erweitert, sagte Geschäftsführer und Inhaber Paul Andrei beim offiziellen Spatenstich für das Projekt. Außerdem sollen weitere neue Stellen geschaffen werden. Künftig sei Platz für bis zu 150 Mitarbeiter.

Das 1997 gegründete BAV-Institut ist auf Expansionskurs. Von derzeit 1000 Quadratmeter Fläche will Geschäftsführer und Firmengründer Paul Andrei auf mehr als 3000 erweitern. Die Bauarbeiten haben inzwischen begonnen: Bis Ende des Jahres entsteht ein zweistöckiger Auf- und Anbau mit weiteren Büros, Laboren, Schulungs- und Lagerräumen. Die positive Unternehmensentwicklung in den vergangenen Jahren mache eine Erweiterung nötig, erklärte Paul Andrei. Ziel sei die Erhöhung der Kapazitäten um das Zwei- bis Dreifache. Das laufende Geschäft werde durch die beginnenden Bauarbeiten nicht gestört.

Seit 2007 befindet sich der Betrieb in der Waltersweierer Hanns-Martin-Schleyer-Straße. Zurzeit sind dort laut Geschäftsführung 65 Mitarbeiter beschäftigt. Etwa die Hälfte arbeite im Labor, die andere Hälfte in der Kundenbetreuung. In Zukunft könnten es bis zu 150 Beschäftigte werden.

"Wir wachsen kontinuierlich und werden immer weiter neue Leute einstellen", kündigte Andrei an. Er rechne in den nächsten Jahren mit einem Umsatzwachstum von bis zu 15 Prozent pro Jahr. 2014 erwirtschaftete das BAV Institut rund sechs Millionen Euro Umsatz, Tendenz steigend. Nach eigenen Angaben gehört BAV zu den größten mikrobiologischen Prüfinstituten in Deutschland.



Für 2015 seien 6,8 Millionen Euro angepeilt.

Das Institut bietet Unternehmen der Lebensmittel-, Kosmetik- und Arzneimittelbranche Dienstleistungen in den Bereichen Hygiene und Qualitätskontrolle an. Untersucht werden zum Beispiel Bakterien und Keime in leicht verderblichen Lebensmittel wie Fleisch, Desserts oder Backwaren, außerdem aber Gewürze, Kosmetika oder Medikamente, die kurz vor der Marktreife stehen, sagte Paul Andrei.

Eine gut organisierte, rasche Auftragsabwicklung sei entscheidend, um sich von der Konkurrenz abzuheben. Die Proben würden daher in der Regel am selben Tag noch bearbeitet. Neben mikrobiologischen Laboruntersuchungen sei das BAV Institut auch auf Beratung und Schulungen spezialisiert.

Ziel ist eine Erhöhung der Kapazitäten um das Zwei- bis Dreifache."
*Paul Andrei,
Inhaber BAV-
Institut*

Mehr als 2500 Betriebe bundesweit – darunter etwa 250 in der Ortenau – lassen ihre Produkte regelmäßig in Offenburg prüfen. Pro Jahr stünden rund 150 000 Laboruntersuchungen, 1300 Betriebshygienebegehungen und 300 Schulungen an, teilte das Institut mit.