

## Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Dauer der Lehrzeit:	3 Jahre
Ausbildungsorte:	- praktische Ausbildung in Güstrow - theoretische Ausbildung in Oranienburg 4 x 4 Wochen pro Ausbildungsjahr (Übernachtung im Lehrlingswohnheim)
Inhalt der Ausbildung:	
- Mikrobiologie:	Proben vorbereiten Keimzahlen bestimmen Keime identifizieren Nährböden herstellen
- Chemie, Physik	Bestimmung von Inhaltsstoffen (Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate...) Bestimmung pH-Wert, Schnittfestigkeit, Trockenmasse
- Sensorik	Einschätzung von Aussehen, Geruch, Geschmack...
Vergütung:	1. Lehrjahr – 625,- EUR pro Monat 2. Lehrjahr – 690,- EUR pro Monat 3. Lehrjahr – 795,- EUR pro Monat

### spätere Arbeitsmöglichkeiten

- als Laborant in Betriebslaboratorien der Lebensmittelindustrie
- als Laborant in Auftragslaboratorien
- Weiterbildung zum Labormeister oder Lebensmittelkontrolleur möglich
- Übernahme von Aufgaben im Qualitätsmanagement von Lebensmittelbetrieben

### Kontakt:

Dr. Sven Olm; Speicherstr. 11; 18273 Güstrow  
E-Mail: [dr.olm@mqd.de](mailto:dr.olm@mqd.de); Telefon: 03843-751127

## Sie haben bei uns gelernt:



Frau Katrin Schwarz  
Lehre: 1997 - 2000  
Studium: Lebensmitteltechnologie, FH Neubrandenburg  
Abschluss: Master of Science  
Stellung: MQD - Laborleiterin



Herr Tobias Angermann  
Lehre: 1999 – 2002  
Meisterlehrgang: 2012-2014  
Abschluss: Labormeister  
Stellung: MQD - Mikrobiologie Datenmanagement



Frau Annett Dickau  
Lehre: 1997 – 2000  
Meisterlehrgang: 2012-2014  
Abschluss: Labormeisterin  
Stellung: MQD - Leiterin Nährbodenzubereitung,  
Ausbilderin



Frau Christin Svenson  
Lehre: 2005 - 2008  
Meisterlehrgang: 2010-2011  
Abschluss: Labormeisterin  
Stellung: MRV - stellv. Leiterin Zentrallabor



Herr Thomas Wiechert  
Lehre: 2007 - 2010  
Stellung: MQD - Laborant Mikrobiologie