



Et kig ind i specialproduktionen af fiskede oste på Naturmælk. DSM har i samarbejde med Naturmælk udviklet dette koncept til fremstilling af specialoste i bestående 4000 liter åbne ostekar. Systemet tilgodeser den håndværksmæssige produktion. Osteformen er den kendte Perfora rustfri osteform. Udstyret er designet til minimum to åbne ostekar, og det kræver ikke ekstra gulvareal, da det ikke fylder mere end ostekaret.

Fra osteforme *til* osterier

DSM melder sig på banen med tekniske løsninger på alt fra opgradering af eksisterende osterier til projektering, bygning og installation af komplette ostelinjer til mejerier i Norden. - De sidste par år er det gået stærkt, og vi har trods hårde tider i branchen opgraderet en del osterier, oplyser DSM's Key Account Manager Karsten Andersen, som fortæller, at firmaets seniorrådgiver Svend Jessen har ledet flere af osteriprojekterne.

Af Anna Marie Thøgersen

Det begyndte med osteforme

Dansk Smede & Maskinteknik A/S, i daglig tale blot DSM, blev grundlagt i den sydjyske by Rødding for 25 år siden. I de første år udførte DSM typisk smedearbejde for lokale landmænd, men kunder inden for miljøsektoren samt fødevirksomheder og offshore-industrien kom hurtigt til, og DSM er i dag også underleverandør af svejsede stålkonstruktioner til disse kundegrupper.

Sidst i 1990-erne overtog DSM produktion og salg af de kendte Perfora Osteforme, og på den måde fik virksomheden også foden inden for hos mejerierne.

Inden for de seneste år har DSM bl.a. udført et større projekt for ingredienskoncernen Dupont med flytning af virksomhedens afdeling i Tønder til hovedafdelingen i Grindsted. Opgaven bestod i at nedtage alt produktionsudstyr, hvoraf meget måtte skilles ad i mindre bidder, foruden demontering af el og udsugning. Ved genetablering i Grindsted, forestod DSM en del smedearbejde, da området, hvor maskinlinjen skulle stå, havde andre dimensioner.

Fra osteforme til osterier

Som det er de fleste bekendt i mejeribranchen, står der mange dygtige og

opfindsomme smede bag opfindelse af adskillige mejerimaskiner, som gennem tiden har lettet arbejdet for mejerierne ude i produktionen. Dét er også tilfældet hos DSM. Gennem de senere år har smedene og projektmagerne hos DSM designet og konstrueret tekniske løsninger til stort set alle danske osterier, hvor de har leveret alt lige fra hele osterier til saltanlæg, vaskemaskiner og efterbehandlingsudstyr samt også enkeltstående maskiner i bestående anlæg. Blandt de seneste opgaver har det været et saltningsystem til Mammen Mejeriernes nye anlæg i Mammen. - Og for ganske nyligt har vi opgraderet oste-



Fakta om DSM

DSM (Dansk Smede & Maskinteknik A/S) er en privatejet smede- og projekteringsvirksomhed, som gennem 25 år har leveret løsninger og maskinkonstruktioner til bl.a. fødevarerindustrien, miljø- og spildevandssektoren samt til landbruget i samarbejde med moderselskabet Agrometer A/S.

DSM er en veletableret virksomhed med en bred vifte af store danske/nordiske virksomhedskunder.

DSM A/S har 50 specialuddannede medarbejdere og omsatte sidste år for 50 mio. kroner.

For ganske nyligt har DSM projekteret og leveret osteriudstyr til Naturmælk i Tinglev. Det drejer sig bl.a. om en drænings/fordelingsslisk samt fylderammer med underliggende osteforme, som det fremgår af billedet.

riet på Naturmælk, fortæller DSM's Key Account Manager Karsten Andersen.

DSM-staben sætter en ære i at have et velfungerende samarbejde med deres samarbejdspartnere, og staben besidder en betydelig knowhow og faglig ekspertise. De prioriterer vejledning og dialog højt, når en opgave skal løses, og det smitter absolut også af på kundetilgangen blandt mejerierne, for i dag fylder mejeriprojekterne hos DSM ca. en tredjedel af den samlede årlige produktion. - Og vi forventer, at den andel

vil vokse! Ikke mindst på baggrund af, at vi sidste år ansatte Svend Jessen, som har 40 års erfaring inden for design og levering af udstyr til især ostemejerier, fortæller Karsten Andersen.

Erhvervsprisen

Sidste år blev DSM tildelt Vejen Kommunes Erhvervspris. Vejen uddeler prisen til private virksomheder, der er med til at udvikle arbejdsstyrken og bidrager til et mangfoldigt arbejdsmarked.

Vejen Kommune valgte netop DSM som modtager af den fine pris, fordi virksomheden gør en ekstra indsats for at fastholde medarbejdere og hjælpe ledige med særlige behov tilbage i beskæftigelse. DSM har et bredt samarbejde med det lokale Jobcenter - lige fra rekruttering af ordinær arbejdskraft til ansættelse af skåne- og fleksjobbere, lærlinge og voksenlærlinge samt ikke mindst om jobs til nydanskere, som ansættes på ordinære vilkår på lige fod med etniske danskere.

Man kan læse om den fine pris på DSM's hjemmeside, men bortset herfra er disse forhold ikke nedfældet i en CSR-rapport, for hos DSM har det altid været kutyme at tage socialt ansvar i nærområdet.

DSM på FoodTech '16

Igen i år udstiller DSM på fødevarer-teknologimessen FoodTech '16 i MCH Messecenter Herning den 1.-3. november. Her viser virksomheden et saltningssystem i Hal K på stand nr. 8210, hvor både Karsten Andersen og Svend Jessen være tilstede, og de glæder sig til at hilse på mejerifolket. ■

På billedet ses senior-konsulent Svend Jessen (tv) sammen med Key Account Manager Karsten Andersen i en af DSM's montagehaller på domicilet i Rødding.

