

NIRAS bygger på specialkompetencer og indgående industrikendskab

NIRAS har igennem strategiske opkøb konsolideret positionen som Danmarks førende rådgiver til fødevarer- og mejeribranchen. I dag beskæftiger virksomheden mere end 200 ansatte, som arbejder dedikeret med projekter i fødevarerindustrien, og specialkompetencerne er ofte i spil, når der rådgives på komplicerede opgaver.

”Erfaring!”, svarer NIRAS’ markedschef Morten Aae Olander, da han bliver spurgt om, hvad der er NIRAS vigtigste ingrediens som rådgiver til mejeribranchen. Virksomheden har gennem tiden leveret rådgivning til et utal af mejeriprojekter i hele verden dækkende alle typer mejeriprodukter. Herigennem er opbygget en metodik og solid erfaring med gennemførelse af projekter fra indledende design og projektering til ibrugtagning.

NIRAS omfattende portefølje af mejeriprojekter gør, at virksomheden hele tiden er på forkant med den nyeste specialistviden. Et godt eksempel på det er den globale mega-trend om at indarbejde bæredygtighed i produktionen af fødevarer. Det er ikke længere tilstrækkeligt at levere en rådgivning på top-niveau om selve produktionen. Nu har producenter fokus på hele værdikæden fra råvare til forbruger.

Værdiskabelse er altid i fokus

Historisk set er NIRAS i Danmark mest kendt for at levere rådgivning på byggeriprojekter til mejeriindustrien. Efter fusionen mellem NIRAS og Alectia, og de seneste opkøb af VM Engineering og SE Rådgivning, så er NIRAS i dag dominerende totalrådgiver til mejeriindustrien med ydelser indenfor byggeri, industriel arkitektur, konstruktion,



Illustration af Thise Mejeris udvidelse af produktion og lager.

Udvalgte igangværende mejeriprojekter

NIRAS har i det seneste år arbejdet med Arla Foods i Vimmerby i Sverige på en udvidelse af spraytørretårne, som hovedsageligt har omfattet projektering af tilbygning, koordinering af forsynings- og proces-udstyr, og byggeledelse. En byggeopgave, som gennemføres på rekordtid og med minimal forstyrrelse af produktionen.

På dansk grund er NIRAS i øjeblikket engageret i et tørretårnsprojekt for Lactosan på Fyn, hvor bygningsprojektering og udbud af procesudstyr er den primære rådgivning.

I forbindelse med en større udvidelse af Thise Mejeri har NIRAS projekteret tilbygningen af mere end 10.000 m² produktions og lagerbygninger, som er nænsomt integreret i landskab og bymiljø i Salling.

NIRAS har medvirket til etablering og udbygning af produktion af modermælkserstatning for Mille Food.

forsynings- og proces-anlæg, automation, energiledelse, vand og miljø, el, logistik og arbejdsmiljø. Der arbejdes i dag med alle projektfaser, herunder også detailprojektering indenfor på proces- og byggeri-projekter.

Rolf Pedersen, Dairy Expertise Director siger:

- Vi har altid fokus på at skabe værdi for kunden, når vi går ind i et konkret projekt. Det er vores eksistensberettigelse, at kunderne opfatter, at vi løser konkrete udfordringer eller problemer, som bringer kunden videre, hvad enten det er en produktionsudvidelse, omlægning eller implementering af ny teknologi.

Et lille indblik i nogle af virksomhedens seneste mejeriprojekter vidner om meget varierede fagområder, der kommer i spil, når komplicerede opgaver skal løses:

En kunde skal i forbindelse med en opgradering af procesudstyr i et højhygiejne område foretage komplicerede bygningsændringer og procesinstallationer på meget kort tid under et planlagt produktionsstop. Det er afgørende, at designgrundlaget er foretaget, så udførelsesfasen kan eksekveres effektivt uden forsinkelser.

En anden kunde oplever for stort spild i produktionen med negativ effekt på produktionsøkonomien og belastning

på spildevandsrecipienten. Ved nøje gennemgang af produktionsprocesserne identificeres initiativer, som nedbringer spildet betragteligt.

En producent af modermælkserstatning har på baggrund af en simulering af formuleringsprocesserne reduceret investeringen i lagerkapacitet og opnået en besparelse på 5 millioner kr.

Rolf Pedersen fortsætter:

- Vi har set en klar tendens med en stigning i opgaver, der vedrører driftsoptimeringer. Det har formodentligt afsat i en generel øget fokus på bæredygtighed, og vi løser markant flere energirådgivningsopgaver og vandbesparelsesopgaver i dag end tidligere. Vi har med de seneste ansættelser af Søren Nørh Bak og John W. Sørensen øget vores kompetencer indenfor vandområdet, både teknisk og holistisk.

NIRAS sikrer fremtiden

Industriell fødevarerproduktion møder i stigende grad øgede krav til hygiejne, omkostningseffektivitet, kvalitet, mv. fra myndigheder, forbrugere og ejere. Ofte er fødevarerproduktion i dag komplicerede fabrikker med en fremtids-sikret indretning, der tager højde for udvidelsesplaner såvel som ændrede produktmiks. Morten Aae Olander siger:

- Det kræver specialkompetencer og indgående industrikendskab at lave

NIRAS

NIRAS beskæftiger 2200 ansatte som arbejder ud af kontorer i 27 lande. Heraf arbejder mere end 200 fødevarereksperter ud af NIRAS Food & Beverage kompetencecentre i Danmark, Norge, Sverige, Holland, England og Australien. NIRAS Food & Beverage har været ledende designer på mere end 100 greenfield projekter globalt. Historien går helt tilbage til 1946, og virksomheden har under forskellige brands designet størstedelen af danske mejerier, som i dag er i produktion.

NIRAS i Danmark arbejder med mejeriindustrien ud fra kompetencecentre som hovedsageligt er fordelt på Industrial Architecture, Supply Chain og Process, som ledes af Thomas-Haagen Frederiksen, Head of industrial Architecture, Henrik Larsen, Head of Supply Chain, Rolf Pedersen, Dairy Expertise Director og Morten Aae Olander, Market Director. Fremtrædende medarbejdere som er engageret i Dairy Proces er seniorkonsulenterne Leif Pedersen og Erik Dath Harbo.

Kontakt:

Morten Aae Olander,
tlf. 4038 0440.
Mail: mool@niras.dk

The logo for NIRAS, featuring the word "NIRAS" in a bold, red, sans-serif font. The letter "I" is stylized with a red swoosh that curves over the top of the "R".

et moderne og fremtids-sikret design af en mejeriproduktion. Det er vores solide fundament. Men det er NIRAS store erfaring, som for alvor adskiller os fra andre, og som gør, at vi effektivt kan indarbejde finansielle, tekniske og hygiejniske aspekter i vores design af fødevareraktiviteter til fordel for vores kunder. ■