

Tannteknikerfaget både i Norge og globalt er inne i en omstillingsfase. Importen har redusert etterspørselen etter lokalt produsert tannteknikk i både Norge og mange andre land i den vestlige verden. Den digitale utviklingen av faget gjør produksjonen mindre arbeidskrevende, noe som på sikt medfører redusert behov for den tradisjonelle arbeidskraften. Spesielt for små tanntekniske laboratorier er det økonomisk krevende å følge opp investeringene som skal til for å digitalisere produksjonen.

Dette krever nytenkning og originale løsninger for å møte fremtiden. Vi har her besøkt nok et tannteknisk laboratorium som har tatt konsekvensen av denne utviklingen og utviklet sitt eget konsept.

Både kundene og de ansatte i sentrum

Stein Brath | st-brath@online.no – Foto: Stein Brath

A woman with long brown hair, wearing glasses and a white lab coat, is seated at a workstation in a dental laboratory. She is focused on her work, holding a small tool. The workstation is cluttered with various dental materials and tools. In the background, there is a computer monitor, a printer, and a fire alarm pull station. The text 'Drøbak Dentalteknikk' is overlaid in the top left corner of the image.

Drøbak Dentalteknikk

Morten Iversen har lang erfaring som tanntekniker. Det hadde han allerede i 1988, da han startet opp med eget laboratorium i Drøbak.

Stedet var valgt med omhu da Morten bor på Fagerstrand på Nesodden. Hva er vel bedre da enn å ha sin arbeidsplass i idylliske Drøbak. Her drev han et velrennomert laboratorium i mange år.

Kundemassen til Drøbak Dentalteknikk konsentrerte seg hovedsakelig om Drøbak, Follo og Halden, Med andre ord en blanding av kunder i nærmiljøet og postkunder. I samarbeid med protetikker fikk de i 2007 mulighet til å begynne med produksjon av tannerstatninger for implantater. Denne type protetik har økt sterkt for Drøbak Dentalteknikk. De har meget god erfaring med titan og porselen. Ønsket om å utvide laboriet gjorde det naturlig å flytte til Oslo.

Morten sonderte derfor i en periode sentrale sentrumsgater etter egnede lokaler, og fant tilslutt fine lokaler i Øvre Vollgate 6. En ypperlig beliggenhet. Drøbak Dentalteknikk flyttet til Oslo i august 2012.

Nå sto Morten overfor en annen utfordring. Kundene i Drøbak måtte følges opp på en god måte. Han bestemmer seg derfor for å besøke disse kundene hver morgen. Dette for å levere ferdige arbeider, samt hente avtrykk tatt dagen før, før han kjørte videre til Oslo.

Den første tiden brukte han sin private bil til denne jobben. Den gikk på bensin, og ble relativt dyr i drift ettersom det ble mye køståing innover på E18 mot Oslo. Han gikk derfor til innkjøp av en el-bil. Dette var et godt miljømessig alternativ. I tillegg er den billig i drift, lett å parkere og ikke minst kan man bruke kollektivfeltet med el-bil på strekningen Drøbak - Oslo på E 18. Nå gikk alt mye bedre.



Drøbak Dentalteknikk har to ansatte i tillegg til Morten. Det er Elisabeth Kristiansen som bor i Drøbak, og derfor ikke var så veldig glad for flyttingen, og Mohammed Ateie som bor i Oslo, og derfor er veldig fornøyd med flyttingen, men begge har forståelse for adresseendringen.

Drøbak Dentalteknikk er en demokratisk arbeidsplass. De jobber roterende. Dette for at alle skal kunne alt, og at det skal bli en jevnere og bedre produksjon. Skulle noen bli syke eller bli fraværende av annen grunn vil produksjonen lettere gå uten problemer.

De tillater seg også å gi hverandre konstruktiv kritikk, samt å drøfte nye arbeidsmetoder som kan gjøre hverdagen til en fest.

Disse tiltakene gjør det også mere interessant og tilfredsstillende å arbeide på Drøbak Dentalteknikk.

Presisjon, funksjon og estetikk har førsteprioritet i produksjonen i alle ledd. Derfor brukes 3Shape Cad software i produksjon til både sementerbare og skrudde løsninger. Cam produksjonen blir utført hos DenTech, Hereaus (tidl: Biomain), Renishaw, Nobel Biocare og Dentsly Implants.

E-max og BruxZir er også en viktig produksjonslinje på laboratoriet.

Morten, Elisabeth og Mohammed har tatt skritt for å møte framtiden, og da tenker jeg både på flyttingen, den framsynte produksjonen og det gode miljøet på laboratoriet.

De ser absolutt lyst på framtiden. ■

Jeg har hørt at du er noe over gjennomsnittet interessert i mat Morten. Har du et forslag til et godt måltid for en sliten tanntekniker når hun/han kommer hjem en fredagskveld:

Siden du spør om en oppskrift for en fredagskveld velger jeg fisk, da den ikke trenger den form for romtemperering før behandling som kjøtt har behov for.

Grillet tunfiskbiff med paprikakompott og babyspinat

FOR 4 PERS:
4 TUNFISKFILETER Å CA. 150–200 G
150 G BABYSPINAT
OLIVENOLJE
1 FEDD HVITLØK
1 GUL PAPRIKA
1 GRØNN PAPRIKA
1 RØD PAPRIKA
2 STORE SJALOTTLØK
2 TOMATER
1 SS SHERRYEDDIK
BASILIKUM
SALT OG KVERNET PEPPER

Legg tunfisk ut på benk før du begynner på de andre ingredienser.

1. Del paprika i 2 og rens de. Legg de i stekeovn på bakepapir i 220 grader til de er mørke/svidde i skallet. Ta de så ut og legg de i en bolle med folie over. La de ligge i 10 minutter slik. Så drar man av skallet og skjærer de i strimler.
2. Lag snitt i tomatkinnet og legg tomatene i kokende vann i ca 1 minutt. Legg de så i kaldt vann. Fjern skallet og strimle tomatkjøttet.

3. Kutt opp sjalottløk og fres litt før du legger i tomater og paprika. Tilsett sherryeddik og grovhakket basilikum. Smak til med salt og pepper. Hold varmt

4. Stikk et hvitløksfedd på en gaffel og fres babyspinaten i olje mens du rører med hvitløksgaffelen. Smak til med salt og pepper. Viktig at de ikke blir stekt for lenge.

5. Gni tunfiskfilete med litt olje, samt salt og pepper. Grill dem i grillpanne med olje og smør. Bruk høy temperatur og kort tid i panne. Ca 1–2 min på hver side.

6. Det kan være en fordel å legge paprikakompott og babysinat på tallerken mens tunfisk steker. Her kreves det hurtighet og presisjon. Synes du dette blir litt mye på en gang, så legg heller ferdig stekt tunfisk over på en tallerken så ikke varmebehandling fortsetter.

7. Dander på tallerken og server gjerne med en fersk fruktig Ribera del Duero fra Spania eller en Italiensk Barbera d'Alba.

De tillater seg også å gi hverandre konstruktiv kritikk, samt å drøfte nye arbeidsmetoder som kan gjøre hverdagen til en fest.