

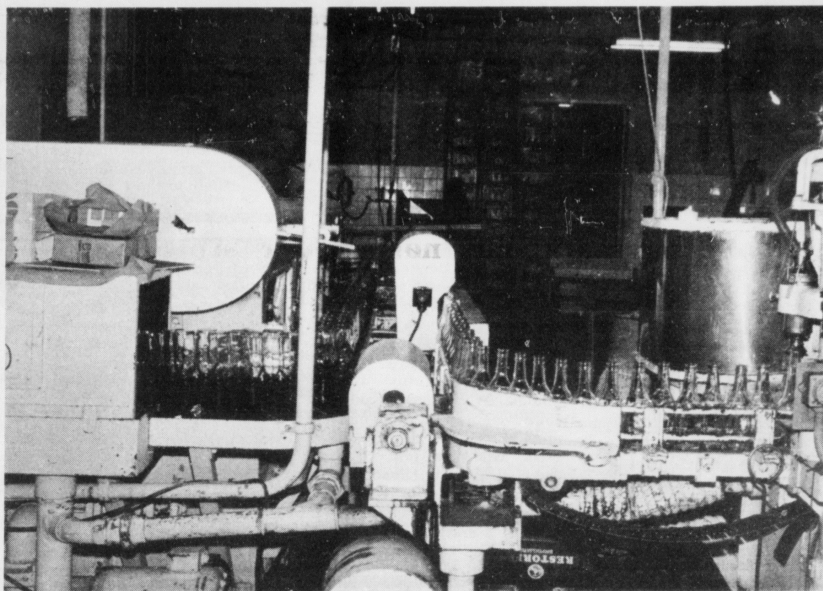


Trygvi Restorff uppiðvir ølketilinum

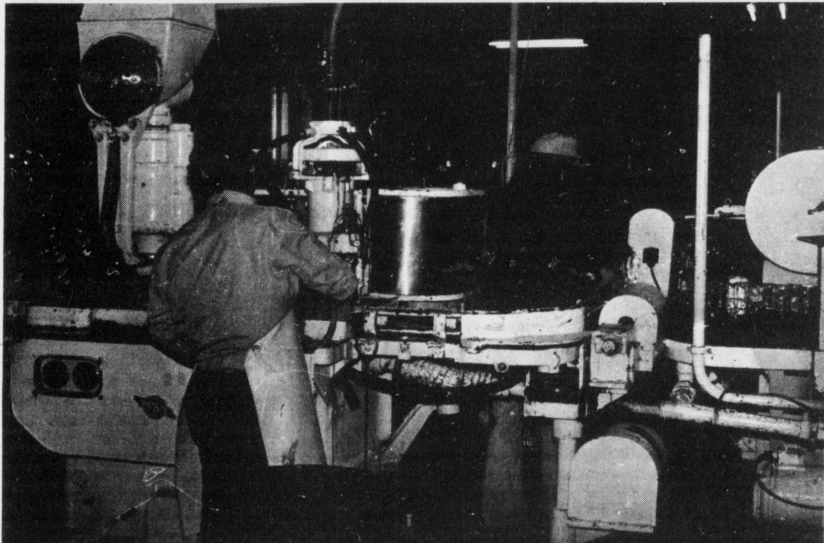
Íløgur fyri 1 milj. kr.

Restorffs bryggjari hevur útbyggt virki sitt seinastu 3—4 árin við einari milj. kr. Keypt eru nýggj øltappmaskina, kapsil-maskina, heilautamatiskt pasteuriseringsanlegg, ølfiltur, vatnfiltur, etikettumaskina, maltmylla og ymisk onnur tól.

klorviðgjørt, síðani filtrerað og avklorerað og at enda finfiltrerað. Vatnið er sostatt púra reint og bakteriufrítt. Til ølframleiðsluna nýta vit eitt evni, sum rópast »Hulma«. Hetta evni veksur í Vesturtýsklandi (Hallentau) og er hetta heimskent fyri góðsku. Til framleiðsluna av appilsin-vatni nýta vit reina appelsin-ekstrakt, og kemur henda ávika-



Tað kunnu tappast 20 tús. fløskur av øli og sodavatni um dagin á Restorffs bryggjari



Hver fløska verður kannað undir strongum eftirliti, áðrenn hon verður tappað

— Harnæst hava vit eisini skift trækassarnar út við plastikk kassum, og kostaði hetta okkum umleið 400 tús. kr. Plastkassarnir hava lætt nóg um arbeiðið — eisini hvat flutningi viðvíkur.

Stór framleiðsluorka

Árliga framleiðsluorkan hjá Restorffs bryggjari er stór — um 5 milj. fløskur av mineralvatni og 3 milj. fløskur av øli. Ársframleiðslan í fjør var 1,9 milj. fløskur av sodavatni og 1/2 milj. fløskur av øli.

Framleiðsla úr besta ráevni

— Vit leggja størsta dentin á at fáa fyrsta floks kvalitet. Vatnið, sum vit nýta til øl og mineralvatnsframleiðsluna, kemur úr Havnardali. Hetta vatn verður reinsað í einum reinsibrunni á tann hátt, at tað verður fyrst

vist úr Portugal, Spaniu og Ísrael — londunum, sum eru kend fyri dygdargóða appilsinframleiðslu, sigur Andreas Restorff.

Ráevnini dýrka

— Teir høgu olju- og sukurprisirnir hava dýrkað framleiðslu okkara. Sukrið, sum fyri tveimum árum síðani lá um 2,50 kr. fyri kilo, kostar í dag um 10 kr. Vit brúka um 60 tons av sukri árliga. Maltið er dýrkað við 100 pst. tey seinastu tvey árin.

Týskur bryggjari

Á Restorffs bryggjari starvast ein týskur bryggjari. Hann hevur fingið útbúgving sína í kenda ølbýnum Ulm.

Stórur dentur lagdur á reinføri

— Vit leggja stóran dent á reinføri. Fløskurnar verða reinsaðar væl og virðiliga í eini fløskuspulmaskinu. Eitt fólk situr alla

tiðina og hevur strangt eftirlit við, at fløskurnar eru reinar, áðrenn tær verða tappaðar. Vit hava keypt eina nýggja fløskuskolimaskinu, sum kostar um 350 tús. kr., og fáa vit hesa einaferð í august. Henda hevur eina orku upp á 10 tús. fløskur um timan. Vit hava í lötuni tvær minni fløskuskolimaskinur, og kunnu hesar reinsa um 4.000 fløskur hvør um timan. Øl og sodavatnstappmaskinurnar eru úr Týsklandi. Vit tenna regluliga royndir av framleiðslu okkara til ymskar kanningarstovur í Keypmannahavn — eitt nú Steins laboratorium, sigur Andreas Restorff.

Framleiða 11 sløg av mineralvatni

Restorffs bryggjari framleiðir 11 sløg av mineralvatni umframt malt og pilsnær. Mineralvatnsframleiðslan veksur við umleið 20 pst. árliga, meðan ølframleiðslan er meira skiftandi.

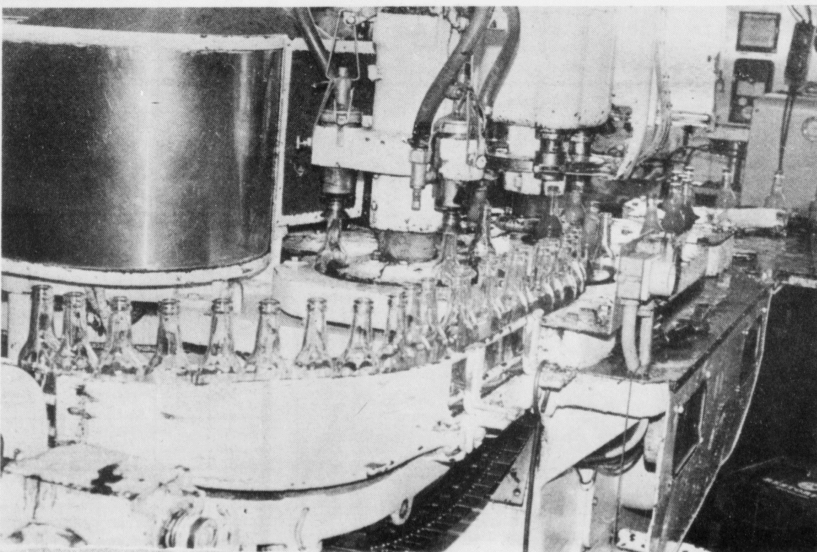
Bryggjariini og prís- politikkurin

Uppá fyrispurning til Andreas, um prímunin millum Restorff og Føroya Bjór framleiðslu, sigur hann okkum, at slíkur finst ikki.

— Vit føra felags prísolitikkl við Føroya Bjór.

Ókeypiss flutningur

— Framleiðslu okkara flyta vit ókeypis til viðskiftafólk okkara kring alt landið. Vit hava triggjar bilar. Tann eina nýta vit bert til Havnina, meðan hin verður nýttur til at koyra út á bygdirnar á Streymoy og Eysturoynni. Hin triðji bilurin verður nýttur til alt fyrifallandi. Vit hava goymslur í Vágum, Sandoy og í Suðuroy. Onki av Restorff sodavatni sovel sum øli verður selt í Norðoyum, endar Andreas Restorff viðtaluna við Sosialin.



Sodavatnsframleiðslan er vaksin 20 pst. árliga, meðan ølframleiðslan hevur verið meira svingandi