

Arbeiðspláss í Havn

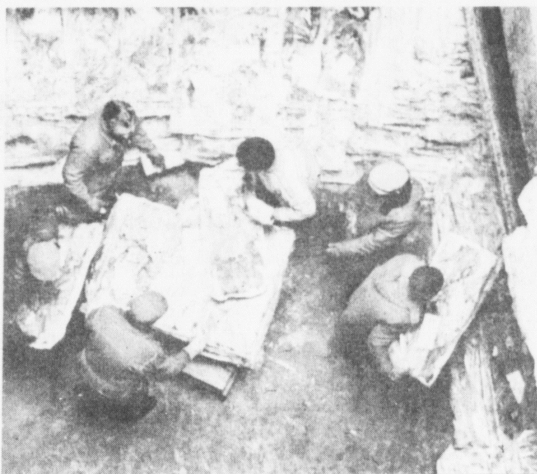
nógvur fiskur kemur upp áland.

Til hetta sigur Arne Poulsen, at tað hevur verið jøvn tilgongd av fiski, og tað hevur ført við sær, at fólk vera verðandi her. Mesta av arbeiðinum er uppá akkord, so tað ber til at tjena hampuliga væl. Eisini tað at arbeiðstiðin er frá 7.30 til klokkan 17 ger sitt til, at arbeiðsfólkið kann stóðast so væl, sum tað ger.

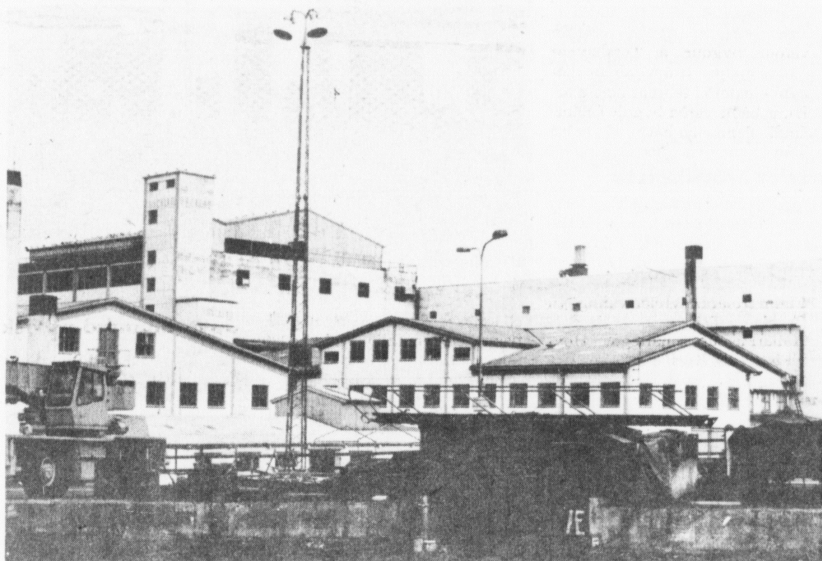
Bacalao hevur eisini í aðrar mátar hugsa um at gera umstøðurnar hjá teimum arbeiðandi so góðar sum gjørligt. Tað er gjørd nýggj kantina til 150 fólk og nýggj umklæðingarrúm.

Avreiða í køssum

Triggir av trolarunum, sum avreiða til Bacalao, isa fiskin í køssum. Júst hetta ger, at virkið



Teir skapa virðini. Her lastar Blikur svartkalva



Bygningarnir hjá Bacalao rógva nógv upp

kann arbeiða, fisk' eisini teir dagar, tá eingi bátur landar.

Arne sigur í hesum sambandi, at liggja fleiri bátar og landa, ber til at útjavna tilflutningin av fiski við at koyra kassarnar beinleiðis á goymslu og síðani

taka teir út aftur, tá eingir bátar avreiða.

—Hetta ger, at vit kunnu arbeiða nærum hvønn dag. Tað eru eisini fleiri fyrimunir við at hava fiskin í køssum. Fiskurin verður betri viðfarin, og hann

liggur ongantið undir trýsti. Ongar hendur røra fiskin, fyrr enn hann ferð í maskinurnar, so saman umtikið verður góðskan av hesum fiskinum betri, sigur virkisleiðarin á Bacalao, Arne Poulsen.

Teir skapa virðini



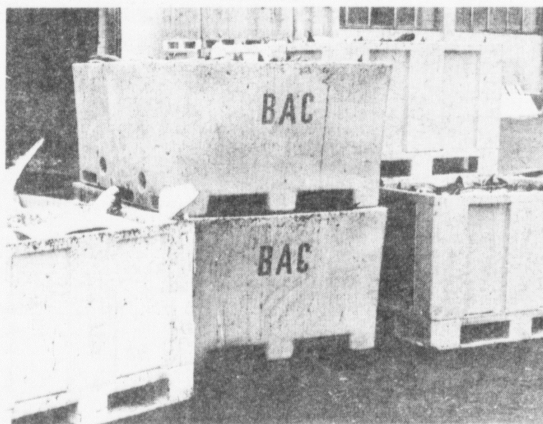
Teir landa fisk á Vestaru Vág



Teir asfaltera veg í Havn



Erhard hevur úr at gera



Nógvur fiskur kemur upp á land á Vestaru Vág

Norðoyingar

Setið sparipeningin inn í tykkara peningastovn.

Setið hann í

Norðoya Sparikassa

— tað lønar seg.