

Fiskasølustjórin um góðsking:

Eginleikar í fiskinum álitid — ikki mjøl, pipar og persillu

Birgir Danielsen, fiskasølustjóri sigur í eini viðmerking til, at nakað av framleiðsluni í Grimsby verður flutt til Føroyar, at hetta í fyrstu atløgu er ein roynd.

— Vit mugu byrja í småum, tí vit eru heldur óroyndir á økinum. Men eydnast henda royndin, er tað ikki óhugsandi, at framleiðslan verður økt munandi seinni, sigur Birgir Danielsen.

Í frágreiðingini frá Føroya Fiskasølu um framtíðar-útlit og málsetning, sum varð kunngjørd herfyri, sigur Birgir Danielsen m.a., at vørugóðska eigur at vera eitt aðalstavnhalð. Hetta vil økja um møguleikarnar fyri at hækka útlutningsvirðið.

Og hann heldur fram: »Góðsking er eitt orð, sum so ofta verður havt á lofti. Metingarnar her eru aloftast at fiskurin eigur at verða góðskaður meir fyri at hann skal hava eitt hægri útlutningsvirði.

Um so er, at góðskingin gevur eitt meir útlutningsvirði, sum júst er stórt nokk til gjaldan av meirútreiðslum til: arbeiðsmegi, pakktilfar, eykasvinn, farmagjald, rentur og avdrátt, administratión o.s.v. so vil eitt virki verða ført fyri at gjalda sama pris fyri rávøruna. Verður prismunurin størri enn áður-nevndu útreiðslur, skuldu

so eru fyrimunirnir við slikari framleiðslu:

1) hægri prisir, sum bæði kunna gjalda meir-kostnað og hægri rávøru-prisir.

2) meira stabilir prisir.

3) framleiðsla av eini merkivøru, sum ikki úttan viðari kann kopierast (um so er, at rávørugóðskan er í lagi).

4) ein slik framleiðsla letur seg passa inn í núverandi framleiðslustruktur. Flestu vørusløg gerast í flestu førum liðug og annars næstan liðug á núverandi flakavirkjum (við småum broytingum og minni keypi av eykaútgørd).

Ein góðsking, sum byggir á uppsaging (ella líknandi) av frystari hálv-lídnari vøru, kemur neyv-an at roynast so væl figgjar-liga, sum tann fyrrverandi møguleikin.

Orsökarnar eru nógv m.a.:

1) eginleikarnir hjá fisk-



Birgir Danielsen: — Eydnast henda royndin, verður farið undir munandi størri framleiðslu

inum (góðskan) kemur ikki fram. Tí koma vit í harða kapping við biligari fiskasløg s.t.d. upsa, toska- og hýsusløg frá Suður-Atlantshavinum, tvey biligu fiskasløgini í havøkinum frá Alaska til Japan o.s.v.

2) nógv framkomin teknikkur er útygdur í teimum ymisku marknaðarlondunum t.d. USA, Miðeuropa o.s.v.

3) Okkara núverandi framleiðslumynstur passir ikki til tann framkomna teknikk.

Gott hevði verið um limir okkara kundu gjørt sær egnar metingar av orðinum »GÓÐSKING«; vit innan Føroya Fiskasølu eru komnir til ta niðurstøðu, sum sagt er frá omanfyri. Vit hava við Føroyar eina rávøru, sum

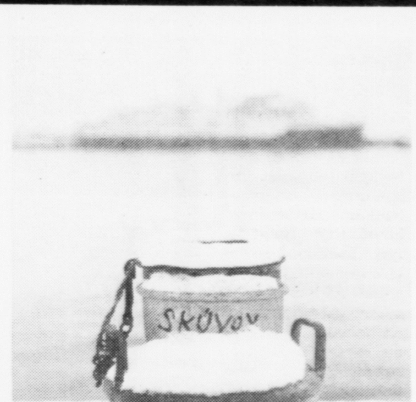
hefur góðskueginleikar, sum neyv-an makin finst til aðrastaðni, og er hetta so, eru vit í eini framúrskarandi støðu, um vit eru førir fyri at viðgera rávøruna á besta hátt bæði á sjógv og ikki minst á landi.

Út frá hesum eru vit visir í, at teir endaligu vøruvariantarnir eiga at byggja á eginleikarnar í fiskinum sjálvum, og ikki á mjøl, breiðmolar, pipar, salt, persillu, ost o.s.fr. o.s.fr.

Málið í 1979 eigur at verða: 75% av toski og hýsu til frystingar skal framleiðast til 5 lbs., interleaved, jumbo o.s.fr.

Tá vit eru komnir so langt, kunnu vit royna at finna eina skilabetri loysn uppá hini 25%.

kring oyggjarnar



Vilja helst ikki keypa hoyggj — óttast rottur og mýs

Nú eru fá mjólkineyt eftir í Skúvoy. Mjólkkin verður seld til Meiaríið í Havn, men fartur er bert tveir ella tríggjar dagar um vikuna, so hinar dagarnar má mjólkkin goymast í kuldaskápinum

Í Skúvoyinni er seyðurin illa fyri, hann er svangur og tunnur at siggja, serliga tann yngri og tann gamli. Seyðurin verður hampiliga rektur, men hann fær einki at eta og verður frost leingi afturat, so fer at doyggja burturav.

Hetta sigur Pól J. Mikkelsen, sum er seyðamaður í Norðasta haga í Skúvoy. Orsøkin til, at seyðurin einki fær, er ikki tann, at ikki slepst til hann.

Fyriuttan góðar 300, sum eru avbyrgdir úti á Bergi, sunnast á oynni, er allur seyðurin — Skúvoyggin ber 1056 seyðir — komin heim á bóin. Orsøkin er hinvegin, at lítið av hoyggj er til í oynni. Og skúvoyingar vilja ikki so fegin keypa hoyggj aðrastaðni frá. Tað kann meira enn so henda, at rottur ella mýs eru í hoyggjunum,

og tí eru teir trekir at innflyta, tí í Skúvoy er hverki rotta ella mýs. Slepst kortini ikki undan at keypa hoyggj, so má tað sláast sundur niðri á landingini, meðan fólk standa úttan-um, klár at reka skaðadýrin á sjógv, eru nøkur. Hetta bleiv gjørt við góðum úrsliti fyrr, tá torv kom úr øðrum oyggjum.

Pól sigur, at fleiri seyðafylgi koma inn millum húsin. Sjálvur hava hann og aðrir givið einum fylgi uppá 60 seyðir, sum liggur við bygðina, nakað av hoyggj. Pól hevur eisini tikið 20–30 seyðir inn.

Tað verður ikki allur bœur sligin í Skúvoy, tí nú eru bert 15 neyt eftir í oynni, harav 7 mjólkikýr. Pól sigur seg minnast eitt árið, tá skúvoyingar høvdu 40 mjólkineyt.



Flytur fisk til pakkningar á Bakkafrost

møguleikar verið fyri at goldið ein hægri pris fyri rávøruna.

Henda spurningin hevur Føroya Fiskasøla kannað gjølla.

Niðurstøðan er, at tað eru fyrimunir í framleiðslu av vøru sum fløkum, sum verða framleidd liðug pakkað og fryst beinleiðis úr feskari rávøru. Her verður hugsað um 5 lbs. vørur, skin on interleaved Marks & Spencer vørur o.s.v.

Fortreytin fyri framleiðslu av slikum vørum er, at góðskan av rávøruni er hin allarbesta.

Fyrimunir

Er henda treytin uppfyllt,



M.a. hesar vørurnar er ætlanin at pakka í Føroyum