

Byggja nýtt matvøruvirki í Klaksvík:

Vit kunnu einsvæl sjálvir framleiða tær matvørur vit brúka



Mikkjal Joensen

Nýggja matvøruvirkið hjá Mikkjál Joensen og øðrum í Klaksvík er nú komið so væl áleiðis, at tað kann verða tikið í nýtslu um nakrar faar mánaðir.

Virkið, sum kemur at framleiða flest allar vanligar matvørur, er tað fyrsta av sinum slag í Føroyum. Sosialurin stókk inn á gólvioð á virkinum herfyri og hittu vit stjóran, Mikkjál Joensen.

Mikkjal er kokkur. Hann hevur fyrri tað mesta verið burturi — antin arbeitt í Danmark ella verið úti og siglt — í tilsamans 18 ár. Hugurin at koma heimaftur til Føroya hvarv ongantíð heilt, og fyrst í 60-unum kom hann henda vegin og byrjaði við einum litlum kjøthandli í Klaksvík. Har var hann í tvey ár, og fór so út aftur at

sigla. Men hesi bæði árin í Klaksvík gjørdur, at Mikkjál fekk áhuga fyrri at gera okkurt meira innan matvøruvirki í Føroyum.

— Handilin visti seg at ganga væl, og eg gjørdi upp við meg sjálvan, at eg skuldi koma heim aftur, sigur Mikkjál.

Mikkjal leigaði eini hús í Klaksvík, og frá 1973 hevur hann havt kjøthandil har.

Kjøthandilin hjá Mikkjáli visti seg at vera ein góð forrætning. Umsetningurin vaks á undan ári. Umframt at hava sjálvan handilin fór Mikkjál nú at keypa kroppar frá føroyskum bóndum og arbeiddi teir til saltkjøt, rullupylsu, kjøtpylsu og aðrar kjøtvørur.

Skjótt vórðu skipini á hugaði at keypa frá

Mikkjali, og seinni komu heilsøurnar við eisini, soleiðis at matvøurnar hjá Mikkjáli komu meira víða um í landinum.

So væl gekk, at teir kundu ikki nektta eftirspurningin.

— Ti fóru vit at hugsa um aðrar og nýggjar leiðir, sigur Mikkjál. Her átti okkurt at gerast heilt frá botni av.

Skuldi ein fara í gongd við nakað meira umfevandi, so var greitt, at hoiini í Nólsoyar Pállsgøtu vóru ov smá til endamálið. Ti var í september mánaði í 1978 gjørt eitt uppskot til eitt heilt nýtt virki.

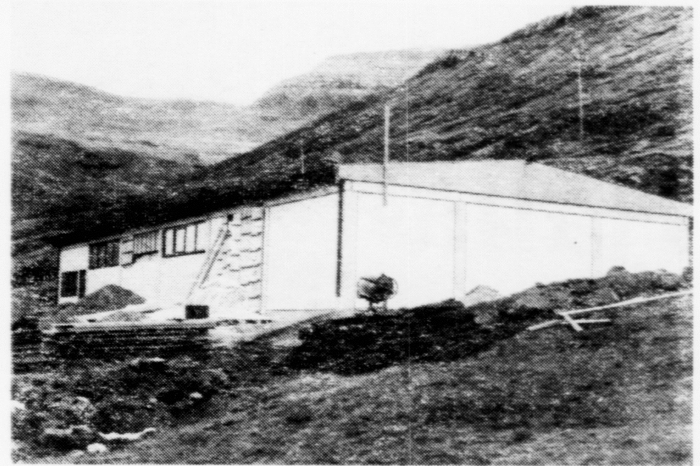
Gott fólk í arbeiði

Mikkjal sigur, at hann er sannferdur um, at tað veruliga er grundarlag fyrri einum tilikum virki. Hann hevur eisini gott fólk knýtt at handlinum. Óli Langgaard, sum hevur arbeitt hjá Mikkjáli í seks ár, verður virkisleiðari á nýggja virkinum. Mikkjál heldur fyrri, at við Óla sum virkisleiðara, er litil ivi um, hvat framtíðin fer at bera.

Umframt Mikkjál og Óla arbeiða Adolf Johannessen, Elmar Johannessen og Jógvan Johannessen í handlinum hjá Mikkjáli. Teir koma allir at arbeiða á nýggja virkinum — og harumframt verður helst eisini arbeiði til nøkur fólk afturat.

9 fólk í arbeiði

Tað koma at arbeiða 8—9 fólk fast á virkinum, og tá



Nýggja matvøruvirkið liggur úti á Skarðshamri miðskeiðis millum Grøv og Norðoyri

á stendur verður talið helst nakað hægri. Nýggja virkið er 345 m² til stóddar. Tað er ein bygningurin í einari hædd. Har eru allir nútímans hentleikar.

Har er ikki minst gjørt nakað fyrri trivnaðin hjá arbeiðsfólkunum. Snotuligt gardarøpurum, WC bæði til kvinnur og menn og stór og hugnalig matstova.

Síðani eru fleiri arbeiðsrúm. Tað eru lakarúm, kokkirúm, uppvaskirúm, pakkirúm, kølirúm, frystirúm og avlossingarrúm. Sjálvt arbeiðsøkið er umleið 90 m².

Norðast í bygninginum er eitt rúm til royking og harumframt er ein hjallur. Sunnast í bygninginum eru holi til kølimotorar og oljufyring.

Orkusparing

Her er orkusparingin tikin við. Allur avlopshitin frá kølimotorunum verður brúktur og kemur at geva 1100 litrar av 55 stig heitum vatni um samdøgrið. Hann kann eisini setast til sjálva oljufyringina. Tilsamans hevur henda meirleiga kostað 25.000 kr., men hon kannuttan iva spara seg inn aftur eftir heilt fáum árum.

Tá vursið verður tikið í nýtslu er ætlanin at framleiða umleið 50 ymsk slag av matvørum. Mikkjál sigur, at teir nú í try á hava gjørt ymsar royndir

fyrri at vita, hvat ein kann gera og selja.

Rávøran innflutt

Meginparturin av sjálvari rávøruni verður innfluttur. Mikkjál sigur, at teir hava flett á hvarjum ári, serliga tá talan hevur verið um góð kariatúr. Hann heldur tó, at tað er alt ov dyrt at brúka føroyskt kjøt, um tað skal arbeiðast til vørur av ymsum slag. Seyðakjöt verður alt innflutt úr Íslandi.

Tað verða flest allar vanligar kjøtvørur, sum virkið kemur at framleiða. Eitt nú rullupylsu, kjøtpylsu, speigpyslu, ymsar kókipylsur og ymsar páleggsvørur. Eisini koma teir at gera lidnar døgurðarættir so sum gullasj, wienarsnitzel o. a.

Maskinurnar eru longu keyptar. Mikkjál og Óli hava verið á ymsum virkjunum og vitja framsýningar fyrri at finna fram til tær best egnuðu maskinurnar.

Reinar vørur

— Vit fara mest møguligt at gera reinar vørur, sigur Mikkjál. Litevni og onnur hjálparevni so sum soya-proteinir fara vit at brúka minst møguligt av. Kundarnir vilja helst hava tað soleiðis. Men halda fólk tað verða verða ov dyra, so mugu vit gera eina biligari vøru við ymsum hjálparevnum í.

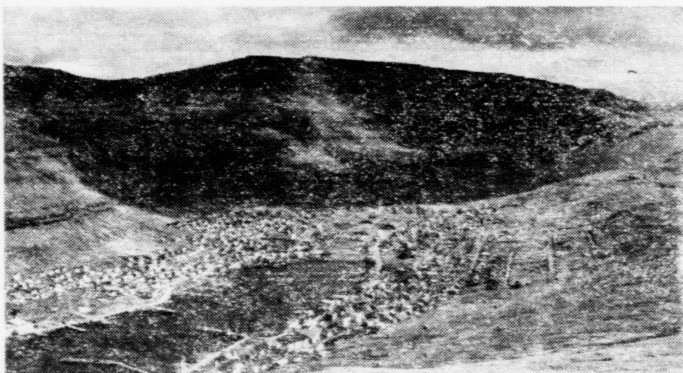
— Eg trúgvi kortini, at tað verður góðskan, sum kemur at vinna. Tað er eisini tað vit hava miðjað imóti — og tað hevur fólkdámt, leggur Mikkjál afturat. Hann sigur í hesum sambandi, at tað hevur stóran týdning, at vit fáa okkara egnu matvørunum í Føroyum. Fólk setur nevniliga stór krav til góðskuna.

Kappast við innflutt

Mikkjal Joensen fjarir ikki yvir, at ætlanin er at kappast við tær innfluttu matvøurnar. Í lotuni verður ein serstøk etikett gjørd til vøurnar hjá nýggja matvøruvirkinum. Virkið kemur at hava sín egnu bil, ið skal flyta vøurnar runt kring oyggjarnar.

— Vit koma helst at umbøða okkara egnu vørur, sigur Mikkjál. Men heilsøurnar kunnu eisini vera við.

Nýggja matvøruvirkið er mett at kosta umleið 2,3 mill. kr. Fígging er fingin til vega úr Ídnaðargrunninum og Menningargrunninum. Føroya Banki luttekur eisini í fíggingin. Samlaði umsetningurin fyrsta árið er mettur til einar 4 til 5 mill. kr. í partafelagnum, sum eitur «Pf. Matvøruvirkið Joensen og Langgaard» eru Ínga og Mikkjál Joensen, Óli Langgaard og Magnar Langgaard.



Klaksvík er undangonguplass á nógvum okjum. Nú skulu teir hava eitt matvøruvirkið eisini