

Danir undir spennandi roynd:

Detailpakka saltfisk til Suðureuropa

Hevur betri prís enn »vanligi« saltfiskurin

Í hesum døgum verður seinasta hond lögð á at detailpakka tey fyrstu 50 tonsini av saltfiski, sum danska fyritekan Dancod í Esbjerg hevur selt til kundar í Italia, Grikkalandi og Fraklandi.

Detailpakkingin av saltfiski er nakað heilt nýtt, sum danir nú eru farnir undir. Hetta er eisini nakað, sum onkuntíð hevur verið frammi í Føroyum í tjakinum um víðari gósking av fiskavørum.

Dancod-fyritekan hevur í dag tað mest nútímans virki í Europa til framleiðslu av saltfiski. Fyritekan keypir árliga eini 1000 tons av saltfiski úr Føroyum. Í hesum sambandi var ein av fremstu umboðsmönnum hjá Dancod, Erland Nielsen, í Føroyum í síðstu viku. Sosialurin hitti Erland Nielsen og prátaðu vit m. a. um royndirnar at detailpakka saltfisk.

Keypti

»pinklastina«

Erland Nielsen var í Føroyum í samband við keypið av seinastu saltfiskalastini hjá línuskipinum Borðoyanes. Tað var eisini Dancod, sum keypti ta nógv umrøddu »pinklastina« hjá Borðoyanesi nakað herfyri. Meðan Fiskasølan vrakaði ta lastina og bert vildi geva minsta pris fyri hana, tí pinkur var komin í, so keypti Dancod harafturimót lastina og gav væl hægri pris.

Nú bert saltfisk

Tað eru teir báðir, pápi og sonur, Erik og Bent Nielsen, sum standa fyri Dancod-fyritekanini. Tað munnu vera eini 20 ár, síðani Erik Nielsen fór undir at keypa og arbeiða saltfisk. Í fyrstani var eisini framleiðsla av frystum fiskavørum, flaki og feskfiski. Saltfiskaframleiðslan

gjørðist tó ein stóðugt størri og størri partur av framleiðsluni. Eitt nýtt virki varð bygt uttanfyri Esbjerg.

Ymsar stæddir

Dancod hevur so hesi seinastu tvey árin arbeiðt við ætlanini at detailpakka saltfisk. Royndir hava verið gjørdar við smærri pakkum við saltfiski: 400 gram, 800, 1000, 5 kilo og 10 kilopakkum. Nú eru teir komnir so væl áleiðis, at farið er undir at selja kundum í Suðureuropa tann fyrsta detailpakkaða saltfiskin. Seinni er so eisini ætlanin at koma inn á marknaðirnar í Týsklandi og Sweits.

Keypti 7.000 tons av fiski

Dancod keypir fiskin á teimum friu aktiónunum á donsku vesturstrondini. Harafturat keypir fyritekan nakað av fiski úr Føroyum, Íslandi og Grønlandi.

Bert í 1980 keypti virkið millum 6.000 og 7.000 tons av fiski. Hetta hevði eitt soluvirði uppá umleið 100 mill. kr.

Á nýggja virkinum hjá Dancod uttanfyri Esbjerg finst tann mest nútímans útgerðin sum finst til framleiðslu av saltfiski. Alt verður gjørt automatiskt, eisini saltingin av fiskinum. Saltfiskurin verður eins og tað altíð hevur verið gjørt pakkaður á vanligan hátt í ballir, palettir og kartong. Hetta er tann vanligi mátin at pakka og selja saltfisk. Afturat hesum kemur so tað, at teir nú eru farnir undir at royna nýggju leiðina at skera saltfiskin í smærri stykki og vacuumpakka hann.

Minni fiskur

— meiri góðsking

Vit spurdu nú Erland

Nielsen, hvør orsøkin er til, at teir nú eru farnir undir at detailpakka saltfisk eisini, tá marknaðurin fyri tí »vanliga« saltfiskinum jú er góður.

— Vit eru noyddir at fylgja við tíðini. Tað fer jú fram ein útviklingur alla tíðina. Tað verður torførari og torførari at fáa nógv av fiski orsakað av kvotum og forboðum. Vit fara tí at fáa stóðugt minni av rávøru at arbeiða víðari. Og fyri at fáa sum mest burtur úr er neyðugt at góðska vørna so nógv sum tað yvirhøvar letur seg gera.

3 kr. meira fyri kilo

Erland Nielsen visir á, at við at gera meira við fiskin sum t. d. at skera hann í smærri stykki og vacuumpakka hann, kunnu teir fáa kanska 3 kr. meira fyri kilo av saltfiski.

— Nú er størsti parturin av føroyska útflutninginum saltfiskur, gjørdur uppá tann gamla mátan. Føroyingar hava ikki ynskt at broyta nakað hesum víðvikandi og sagt hevur verið frá m. a. Fiskasøluni, at keypararnir í Suðureuropa vilja hava fiskin uppá tann vanliga mátan. Hvør er tin meting um hetta?

— Tað er helst rætt, at t. d. spaniolar vilja hava saltfiskin soleiðis sum tit selja teimum hann í dag. Men í Fraklandi og Italia detailpakka teir sjálvir saltfisk. Teir keypa fiskin frá øðrum og arbeiða hann so víðari.

Tað, sum vit á Dancod nú gera, er, at vit royna at sleppa inn á hesar marknaðir, har tørvur er á detailpakkaðum saltfiski. Fer tann núverandi gongdin at halda fram, so verður stórus marknaður fyri hesum vørum í framtíðini. Ti ræður um at koma við beinanvegin, so ein ikki gerst eftirbátur seinni.



Dancod fyritekan keypir saltfisk úr Føroyum og viðger hann meira, áðrenn hann verður seldur víðari



Føroyingar hava selt saltfisk í langar tíðir. Talan hevur tó ikki verið um at detailpakka hann

Detailpakka í Føroyum

— Heldur tú, at føroyingar áttu at roynt at detailpakka saltfiskin?

— Tað vil altíð verða ein stórus fyrimunur jú meira ein kann gera við ein fisk. Skulu tit í Føroyum fara undir framleiðslu av detailpakkaðum saltfiski, so meti eg, at fleiri virki eiga at ganga saman um eina pakkimiðstöð, tí iløgurnar eru rættuliga stórar. Verður hetta gjørt í felag, haldi eg eisini at iløgan kann forrenta seg.

Men tað skal eisini gerast eitt stórt samlarbeiði, tí tað er so ógvuliga ymiskt sum kundarnir vilja hava fiskin. Onkur vil hava ein heilan saltfisk pakkaðan inn í vacuum-pappir, meðan onkur annar vil hava smærri stykki. Orsøkin til at vit eru farnir undir at detailpakka saltfisk er m. a. hon, at vit

halda, at tað ber ikki til í allari framtíð at finna keyparar til tær vanligu saltfiskavørurnar. Fyrr ella seinni fara øll heim í Suðureuropa at hava kølskáp og frystiboks eins og vit her í Norðureuropa hava tað í dag, og tá vilja fólk helst hava matin — eisini saltfisk — pakkaðan í cellofan, sum tey kunnu leggja í eina frystiboks. Í dag eru fáir danir og sviar t. d. sum vilja hava ein heilan fisk hangandi í køkinum, sigur Erland Nielsen.

Marr & Co. umboðsfelag

Dancod er solufelag og hevur framleiðslu um hendi. Umleið helvtin av ársumsetninginum, 3500 tons verður framleiddur á virkinum hjá Dancod. Restin er so fiskur felagið keypir og selur víðari til

kundar aðrastaðni.

Erland Nielsen upplýsir, at teir í fleiri ár hava keypt saltfisk úr Føroyum. Teir hava eitt gott samarbeiði við Fiskasøluna og arbeiða eisini saman við Marr & Co. Marr & Co. er umboðsfelag hjá Dancod í Føroyum.

Um »pinkfiskalastina« hjá Borðoyanes sigur Erland Nielsen, at alt var ikki pinkfiskur. Teir eru annars vanir við at viðgera fisk, sum pinkur er komin í.

Prisur á saltfiski saltfiski góður

Í dag eru eingir trupulleikar at sleppa av við saltfisk. Erland upplýsir, at teir góðu prísirnir fara helst at halda sær nakað enn. Hann roknar eisini við eini minni hækking hesar næstu mánaðirnar.



Hetta er mynd av sonevndu »pinklastini« hjá Borðoyanes, sum Dancod (sí merkiseðlin) keypti. Nú hevur Dancod eisini keypt ta seinastu lastina hjá Borðoyanesi, sum móguliga verður detailpakka í Esbjerg og síðani seld til Suðurlond fyri munandi hægri prís enn fæst fyri vanligu saltfiskin