

Kassagerð Reykjavíkur hf.

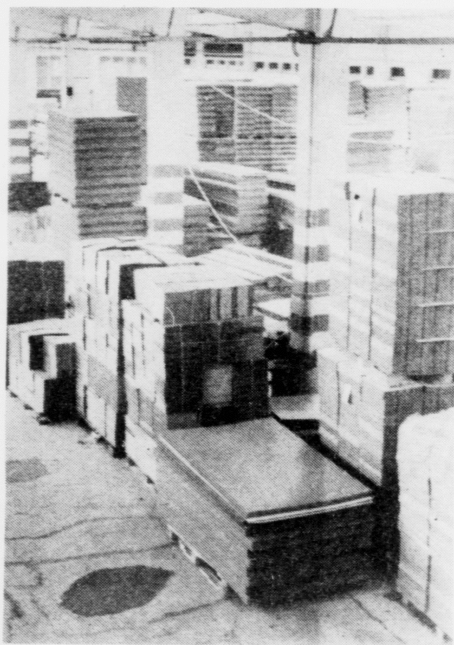
Framleiðir fiskapakkitilfar til Føroya og prentar íslensk søguhandrit

Greinaröðin í sambandi við íslensku idnaðarframsýningina fyrr í ár heldur fram. Hesaferð um Kassagerð Reykjavíkur hf.

Kassagerð Reykjavíkur hf. varð stofnað í 1922. Hövuðsendamálið tá var at framleiða pakktilfar til íslenska fiskavæðingun.

Í dag framleiðir Kassagerðin ymisk pakktilfar til allar tær stærstu vinnugreinarnar í Íslandi, nevnliga fiskivinnuna, landbúnaðin og idnaðin annars. Stærsta framleiðslan er tó framvegis pakktilfar til fiskaúrdráttir, sum verða seldir av landinum. Hendan framleiðslan umfatar nógv ymisk sløg av pakktilfari tó mest eskjur í ymskum stöddum.

Fyri umleið 20 árum síðan fór Kassagerð Reykjavíkur hf. undir at selja pakktilfar til onnur lond. Meginparturin av tí pakktilfari, sum føroyski fiskaútflutningurin nýtir, er framleitt á Kassagerðini. Hesi seinnu árin er fyrirtøkan eisini farin undir at selja pakktilfar til amerikanska marknaðin.



Egna prentsmiðju

Kassagerð Reykjavíkur hf. var ein tann fyrsta fyrirtøkan í Íslandi, sum fór undir litprent, og í dag hevur fyrirtøkan eina ta mest framkonu prentsmiðju í landinum.

Umframt at prenta litfagurt, selufremjandi pakktilfar til fiskaútflutningin, hevur prentsmiðjan eisini ymisk vanlig prentarbeiði. Har verða prent-

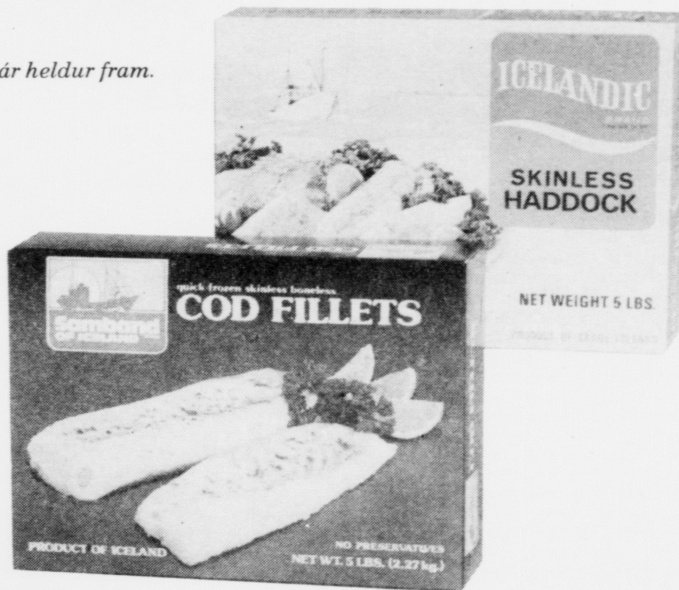
aðar bókur, bløð, land- og sjókort, postkort, plakatar o.a. Prentsmiðjan hjá Kassagerðini er kend fyri sera gott prentarbeiði, og sum nakað av tí besta kunnu nevntast tey gomlu íslensku handritini sum t.d. Skarðsbók.

Stór fyrirøkka

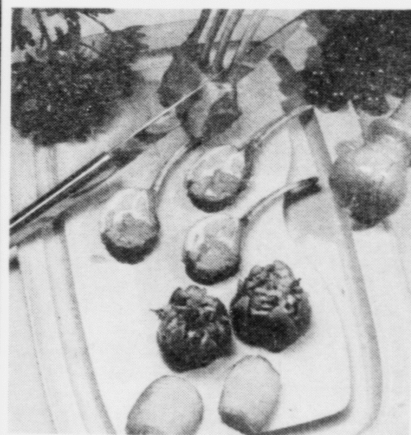
Arbeiði hjá Kassagerðini er bytt sundur í seks

deildir, sum m.a. umfata eina eskjudeild, prentdeild, myndadeild og eina deild til bylgjupappir. Fyrirtøkan húast í 12.000 fermetrar stórum húsum í Reykjavík, og tilsamans starvast umleið 160 fólk har. Til framleiðsluna verða nýtt 9.000 tons av ráevni árliga.

Sløk 12% av árliku framleiðsluni verður slet av landinum.



Dagsins rættur



Ryggjastykki de luxe

1 ryggjastykki 450—500 gram
salt, pipar
2 Hasselback eplir
1 leyk
4 fleskaskivur
50 gram smør
2 gronar piparfruktir

Sker ryggjastykkið sundur ímillum rivini. Gniggja salt og pipar á og steik í einar 10—15 min. í 200° heitum ovni. Sker toppin oman av piparfruktunum og tak kjarnarnar úr. Sker pipartopparnar, leykin og fleskið sundur í smá stykkir og steik tað spakuliga í smørinum. Fyll síðan piparfruktirnar og set tær í heitan ovn í 4—5 minuttir.

Verður borðreitt við Hasselback eplunum.

