

Fyri at nøkta eftirspurningin á feskum fiski:

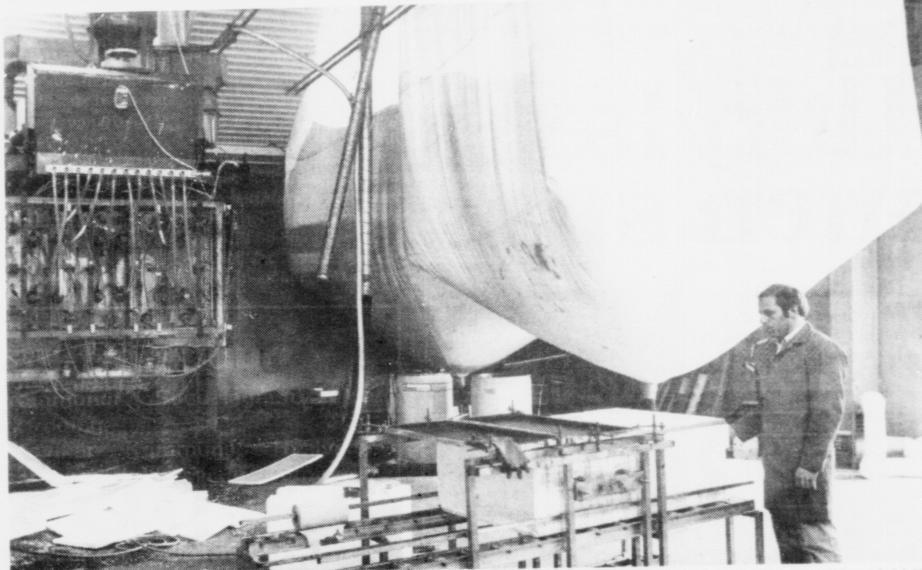
## Tórshavnar Kassagerð ger flamingokassar til útflutning av feskum fiski

Økti útflutningurin av feskum fiski hevur við sær, at tørvurin á flamingokassum veksur. Serliga er tað alingin, sum er orsøkin til økta eftirspurningin eftir flamingokassum.

Tað var í mai mánaði í ár, at eitt nýtt felag fór undir framleiðslu av flamingokassum. Tað eitur Tórshavnar Kassagerð og er tað SAM-FISK, sum er størsti partaeigarin í felagnum.

Maskinurnar, sum verða nýttar til framleiðsluna, vórðu keyptar frá Bacalao í fjór og settar upp á nýggja roykivirkinum hjá SAM-FISK í Alakeri. Har eru so holi innrættað til hesa nýggju framleiðsluna.

Tveir mans arbeiða við hesi framleiðsluni og verða umleið 4000 kassar gjørdur um dagin. Tilfarið til hesar kassar er rátt flamingo. Burtur úr hesum evninum verða smáar



Hesa útgerðina hevur Tórshavnar Kassagerð keypt frá Bacalao og nú verða 400 kassar úr flamingoeverni framleiddir um dagin. Stórur eftirspurningur er og veksur hann alsamt, samstundis sum alingin tekur dyk á seg. Her Bjarni Dalsgaard, sum saman við einum øðrum tekur sær av framleiðsluni

kúlur gjørdar, sum síðani verða til ein kassa. Kúlurnar verða koyrdar í eina maskinu, har tær verða smeltaðar við dampi, sum er 90 stig.

Hesir kassarnir verða mest brúktir til tann

nógva alda fiskin, sum fer av landinum ísaður. Á virkinum rokna teir eisini við, at vaksandi útflutningurin av alifiski fer at hava við sær, at teir koma at økja munandi um framleiðsluna av flamingo-

kassum. Umframt at brúka kassarnar á virkinum hjá Tórshavnar Roykivirki, sum reinsar og pakkar alifisk fyri alarar, so verða teir eisini seldir víða hvar í landinum.

Umframt Tórshavnar Kassagerð er eisini eitt virki í Fuglafirði, sum ger líknandi kassar.

Tórshavnar Roykivirki:

## Hava arbeitt flatfisk í alt summar

— alifiskurin fær støðugt størri týðning fyri virkið



Millum 30 og 40 fólk arbeiða á roykivirkinum í Alakeri í lötuni. Her leggja tey aldan fisk í ein flamingokassa, sum eisini er framleiddur á virkinum. Fiskurin verður ísaður fluttur av landinum

Á roykivirkinum hjá SAM-FISK í Havn hava tey havt úr at gera í summar. Tey hava tikið í móti flatfiski, tungu og reyðsprøku, frá flestu flakavirkjunum í landinum og hava skorið og pakkað hann.

Nú í seinastuni hevur so verið meira at gera við alifisk. Nógvir av alarunum fara til SAM-FISK við laks og silum, sum síðani verða reinsað og útflutt ísað í flamingokassum.

Av virkinum frætta vit, at har hava arbeitt millum 30-40 fólk seinastu 3 mánaðirnar, so nóg hevur verið at gera.

Annars verður í lötuni arbeitt við at roykja sil. Talan er um ein sáttmála, sum virkið hevur gjørt við týskan keypara. SAM-FISK hevur eisini sáttmála við amerikanskan keypara um royktan laks.

Samanumtikið er útlitið hjá hesum roykivirkinum, sum nú eisini er vorðið góðskingarvirki av ymsum fiskaslogum, rættiliga gott.



Hans Tórgarð hevur nú í tvær vikur verið í starvspraktíki í Sosialinum. Hann hevur hesa tíðina havt møguleikan at siggja, hvussu arbeiðið fer fram í einum blaðhúsi og eisini hevur hann skrivað eithvørt. M.a. hevur hann tosað við Estu í Funningsstovu um happingdráttin.

Hann hevur eisini vitjað á virkinum SAM-Fisk í Havn.

*Heldur tú ikki sosialin?*