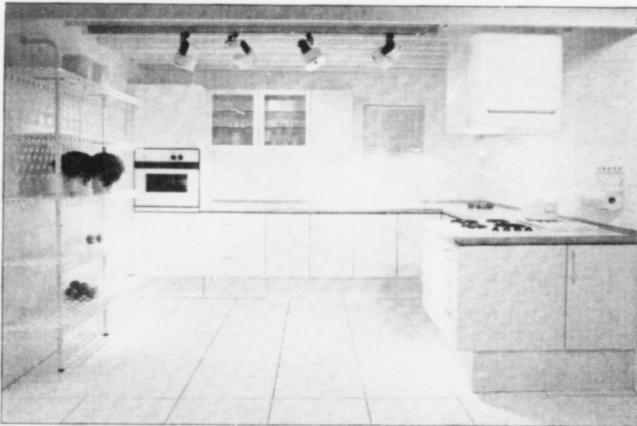


RUMAS-KØKURIN



er ein smartur og nýmótans køkur við øllum hentleikum. Hugsa tygum um at keypa køk, so tosið við okkum. Vit hava fakfólk til at taka sær av innrættingini, so tygum fáa júst tann rætta køkin. Teir køkar, sum verða umbidnir í hesum árinum, fara fyrri gamlan prís.



P/f havnarhús
áarvegur 14 tlf. 17771 tórshavn

P/F North Atlantic Plast PLASTRØRVIRKIÐ

Vit framleiða og selja vatnleiðingar og kloakrør

Kloak frá ø 40 mm til ø 500 mm.

Vatnleiðingar frá ø 25 mm til ø 500 mm í trýstklassa TN6—TN10.

Septictangar og reinsibrunnar ø 200—250—315 mm, um ynskist gera vit reinsibrunnar eftir máti.

Vit hava allar tilhoyrandi rørdeildir á goymslu, eisini framleiða vit tilfar til alihyljar.

Vit geva fegnir tilboð.

P/F North Atlantic Plast
Plastrørvirkið
á Heygnum Mikla
Tlf. 1 2151

Framhald av síðu 22

tað, sum eg vil kalla tekniska vørumenning, sum førir til eina betri ráveru, og vørumenningarárbeiði, sum førir til nýggjar lidnar vørur, til «catering» ella «retail». Catering: Her hugsa vit um vørur, sum verða sendar lidnar til stórar restauratiónir, restauratiónsketir o.s.fr. Retail: Tað eru pakkaðar vørur, sum eru beinleiðis nýtiligar fyrri einstakar familjur og stök.

Góðsking

Sum flest øll helst vita, verður góðskukanningarárbeiðið innan fyrri feroysku fiskivinnuna framt á 3 stigum.á

Fyri tað fyrsta hava vit vrakarastovnin, sum er settur av landinum. Fyri tað næsta hava vit tey einkultu flakavirkini eina góðskukannan, og fyrri tað triðja, og tað er tað, sum eg skuldi tosa nærri um, hevur Føroya Fiskasøla á øllum virkjumum,

sum eru limir ein góðskukannara, sum kannar góðskuna á linjuni, men hann tekur eisini út royndir á goymslu, sum verða sendar inn á Fiskasølu, har góðskan verður kannað.

Størsti parturin av teimum fólkunum, sum eta fiskin hjá okkum hava ongantíð sæð ein fisk, og tí vilja tey ikki hava, at hvørki bein ella sandmaður eru í fiskinum.

Tey seinastu árinu hevur eitt stórt árbeiði verið gjørt,

fyrri at tað, sum eg ovast nevni brek pr. 5 pund, er vordíð nógv betur, enn tað hevur verið áður. Eg kann siga, at bert fyrri einum ári síðani vóru brekini pr. 5 pund, altsó bein og sandmaður, í støddini uml. 5—6 brek pr. 5 pund. Í dag eru vit vanligi niðri á undir einum breki í meðal pr. 5 pund.

Tær góðskukanningar, sum verða gjørdar av Føroya Fiskasølu, verða EDV-viðgjørdar, og vit hava ígjøgnum teir seinastu mánaðirnar sent út stabbadíagram, sum hetta eg vísi her, har fólkið á teimum einkultu virkjum kunnu siggja, hvussu tey liggja viðv. brekum í mun til meðalgóðskuna fyrri alt landið. Hetta hevur havt ein alstóran týdning, og á nógvum virkjum krevja fólk nú at fáa hesi stabbadíagram at siggja, og vit hava sæð, at tað hevur gjørt góðskuna munandi betri.

Føroya Fiskasøla hevur eitt samstarv við Carlsberg Forskningscenter um útvíking av tølum, ið kunnu avdúka og skilja burturfrá tey fól, sum innihalda bein og sandmaður. Harumframt er í umbúna at gera tól, ið við einari hátrýstvatnstrálu kunnu skera bein og sandmaður burtur úr fólum, eins og tað helst skjótt verður møgult at skera fól við hesum teknikki. Prototypir av hesum tølum vórðu fyrri stuttum royndarkoyrd í Keypmannahavn. Royndarkoyring í produktiónsskála fer atlandi fram í Føroyum fyrst í komandi ári.

Men góðskan er ikki bert at hava fá bein og sandmaður í fólum. Vit mugu eisini í góðskuarbeidinum kanna fyrri lukt, lit og fastleika.

Tað árbeiðið, sum skal gerast í framtíðini fyrri at fáa hetta at verða betur, liggur ikki bert á flakavirkjunum, men liggur helst eisini á fiskifórnum. Á hesum øki meini eg avgjørt, at eitt stórt árbeiði er at gera í framtíðini. Eitt, sum kanska hevur ávirkað, er at ov lítið hevur verið gjørt á hesum umráði, er, at prisurin fyrri tann góða fiskin og tann vónaliga fiskin erov lítill, og at tann maður, sum avreiðir góðan fisk, fær ov lítið burtur úr tí árbeidinum, hann ger. Eg meini avgjørt, at fiskurin skuldi verið betri flokkaður, og eingin stuðul atti at verðið givin til fisk við góðsku undir eitt vist mark.

Verandi vørur

Bæð tá tosað verður um vørumenning innanfyri «catering» og «retail», sigur vørumenningarárbeiðið at verða gjørt út frá teimum verandi vørunum.

Taka vit «catering», skal eg bert nevna, at eitt produkt, sum hevur verið ógvuliga gott og framvegis er tað, er tað sokallaða 5 pundið — altsó ein pakki við 5 pundum av fiski, har flakið er pakkað í støddum frá 9—19 oz. Diner-cut eru fól, sum hava eina ávísu stødd frá 5-6, 6-7 og so víðari upp til 12 oz. Eitt annað sum vit eiga at gera innanfyri catering er, at vit mugu hugsa um alifiskin. Vit mugu gera okkurt munagott til at økja forbrúkið av okkara alifiski.

Tá ið tosað verður um retail, so meini eg, at tann dyri fiskurin skal seljast reinur, ella bert koyra okkurt á, ið meira framhevar smakkin enn doyvir hann. Diner-cut er eitt upplagt produkt eisini til retail. Av teimum biligu fiskasløgnum kunnu vit gera vørur, har vit koyra kanska sós, kryddarir, rasp ella okkurt annað á. Og eisini innan fyrri retail eiga vit at gera okkurt munagott við alifiskin, soleiðis at vit kunnu økja um forbrúkið.

Alifiskur

Alifiskin meini eg heilt vist, at vit skulu gera nógv burturúr, tá ið vit tosa um vørumenning. Tað er ein stór vøkstur í framleiðsluni av alifiski í lötuni, bæði her í feroym og aðrastaðni. Hetta vil fáa prisin at falla, um einki dygdargott vørumenningarárbeiði verður gjørt, soleiðis at forbrúkið veksur samsvarandi, sum framleiðslan fer upp.

Á Fiskasøluni er ein maður settur burturav sum ráðgevandi hjá alarunum, ein annar tekur sær av seluni av alifiski. Eg nevndi sum dømi undir teknisku vørumenning lit og fastleika á alifiski. Her er nakað vit ætla at gera nakað við. Vit hava havt fleiri reklamatiónir um ov bleikan laks og sil, og ofta er alifiskurin ógvuliga feitur og leysur. Hetta eru vit bangnir fyrri kann fara at geva okkum trupulleikar, sum hjá øðrum alitjóðum. Høvdu vit kunnað fingið alifiskin at líkst meira tí villa laksinum, so hevði hetta avgjørt verið vørumenning. Tí fyrireika vit okkum í lötuni til eitt slíkt árbeiði.

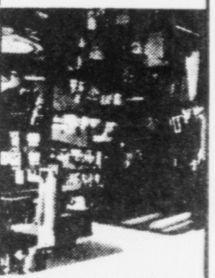
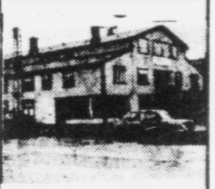
Sølumenning!

Lat meg at enda siga, at uttan sölumenning fáa vit ikki nógv burturúr vørumenningarárbeiði okkara. Fyrr í tíðini tá vit bert produseraðu saltfisk, var tað ikki so neyðugt við vørumenningarárbeiði. Saltfiskurin var ein lídug vøra, tá var tað sölumenning, ið skuldi til. Men tíðirnar eru nógv broyttar eisini í hesum økinum, og eisini er kappingin ógvuliga høvð. Tí eiga vit kanska í framtíðini umframt tað sölumenningarárbeiðið, sum hevur verið og verður gjørt, kanska eisini á hesum øki at royna aðrar leiðir.

Men eitt kunnu vit tó gleða okkum um, og tað er, at fólk eru við at verða varug við, runt um í heiminum, at tað er nógv sunnari at eta fisk enn at eta kjøt. Hetta er nakað, sum eg sjálvur havi stóran áhuga fyrri og kundi tosað leingi um, men tað verður eina aðru ferð.

Tó er eitt heilt givið, vit fáa aldri fólk at eta fisk bara fyrri at verða sunn. Tæð vørurnar vit gera, mugu vera á einum høgum góðskustigi, tær mugu siggja gott út, tær skulu hava eina emballagu, sum fær fólk at keypa tær. Hetta hevur ógvuliga stóran týdning í dag. Men síðst, tó ikki minst, tað má smakka væl.

Handilin við tí fjølbroytta vøru-úrvalinum



Vit hava t. d. altið

Polarisgrýtur allar støddir.
Kasserollur
Smeltitøt. Oysur ymiskar støddir.
Ketlar — ymisk snið.
Alt til køksbrúk í rustfríum stáli.
El-lutir: Kaffimaskinur, breyðmaskinur, breyðristarar, vafu-jørn, strúkijørn, eggjakókarar, piskarar.
Húsarhaldsvektir.
Nógv slag av krussum koppaper o.á. postalín Eldfæst fløt.
Bollasett.
Vakurt bestikk.
Krystalskálir og vasar í fleiri støddum.
Vøkur íslenskt teppir í reinari ull.
Eisini onnur teppir.
Seingjarsett, bummul og flonel.
Floneisløk. Dúkar.
Termoklæðir. Bjálvar.
Føroysk undirklæði.
Myrkamorreðar troyggjur.
Leikutoy, góðgæti o. m. a.

Og annars alla útgerð til skip, bátar og manning.

Nú er eisini stórt parkeringspláss omanfyri, við Kaffivognin. Trappa er nú eisini gjørd oman frá hevudvegnum, beint oman til Skipshandlin.

P/f Tórshavnar Skipshandil

v/ Jógvan á Dul
Úti á kajuni · tlf. 1 23 30