

Føroyingar vitjaðu
»mynsturvirki«
á Bornholm:

Fram- leiðsla og søla undir sama taki



Arbeisfólkið á fiskavirkinum í Nexø hevði høvi at fara í sauna og vaska sær undir brúsu aftaná arbeiðstið. Hetta var ógvuliga nógv nýtt av arbeiðsfólkinum. Hvat høvdu arbeiðsfólk á føroysku flakavirkjunum sagt til slíkt tilbod?

— Virkið tyktist at vera sera væl stýrt. Alla staðni á virkinum var ein dāmur av reinleika. Serliga áhugavert var at síggja ta stóru rúmligu frystigoymsluna, har alskyns fiskavørur systematiskt vóru býttar upp í bólkar, og tað var uppá nógv mátar ein sonn upplivan at síggja eitt slíkt virki, júst tí at framleiðslugrundarlagið fyri virkinum í ein ávisan mun kann sammetast við tað, sum vit kenna í Føroyum.

M.a. hetta siga tey trý Ólavur Poulsen, Leivur Mohr og Marjun Hanusardóttir, sum í fjør vitjaðu á tí stóra fiskavirkinum í Nexø á Bornholm.

Tey trý vóru á einum seminari á Bornholm í samband við Nordforsk-samarbeiðið og nýttu tey tá høvi til at vitja fiskavirkið á Nexø.

Aftaná ferðina skrivaðu tey eina frágreiðing um hesa vitjanina og hevur Sosialurin fingið hendur á henni. Vit prenta hana í heilum líki, tí vit halda hana hava stóran áhuga fyri føroyingar, nú tað verður tosað um góðsking og sølu av fiski.

Mikudagin hin 27. febr. 1985 vóru Ólavur Poulsen, Fiskasølan, Leivur Mohr og Marjun Hanusardóttir, Heilsufreðiliga Starvsstovan og vitjaðu á fiskavirkinum hjá Østbornholms Fiskesalgssforening í Nexø. Til staðar var Ib Vad Sørensen, stjóri.

Fyri 3-4 árum síðani setti Østbornholm Fiske-

salgsforening sitt egna fiskavirki á stovn eftir at hava arbeitt saman við Dansk Andelsfisk í nógv ár.

Rávøra

Virkið tekur ímóti umleið 150 tonsnum av fiski um dagin í umleið 100-150 dagar pr. ár. Hetta svarar

til 15-18.000 tons pr. ár. Meginparturin av rávørini er toskur, ið verður landaður frá 120 snærri bátum, ið hava eitt árs seluavtalu við virkið.

Allur fiskurin verður ferdur til lands ísaður í 42 l's plastikk kossom. Virkið tekur als ikki ímóti fiski, ið er vorðin ísaður á hillar, av tí at hetta hevur við sær týðuliga lækking í úrtøkuni, eins og fløkini hanga verri saman sammett við fløkini frá kassa-isaðum fiski. Nýttur varð ein fastur avreiðingarpurur, ið verður settur fyri ávíst tíðarskeið. Um góðsken er ov vánað, verður prisurin tó lækkadur. Í slíkum førum verður avslátturin eitt mál ímillum ráfiskekeypan og skipið.

Framleiðsla

Flakaskeringin fór fram á 7 skerilinjum. Nýttur varð ein avhøvdari, ið virkið sjálvt hevði konstruerað. Upplýst varð, at hesin hevði við sær hægri úrtøku enn tann traditionelli.

Til skeringina varð nýtt Baader 187, 188 og 189. Fløkini blivu nýtt til alskyns endamál — bæði sum hálfvabrikata og lidnar catering- og detailinnballaðar vørur.

Reinskeringin fór fram á trimum linjum við ialt 80 reinskeriplássom. Reinskeripláturarnar vóru av grønnum plastikktilfari, og onki ljós var undir. Hetta var ikki neyðugt, av tí at so gott sum ongin sandmaður er í fiskinum. Viðvikjandi beinum varð sagt, at tað var líka gott at fela flakið við hondunum, sum at flakið varð gjøgnumlýst. Hetta

kemst møguiga av, toskurin har um leiðir er ógvuliga smáur sammett við tosk um okkara leiðir.

Vanligu blokkvørurnar blivu frystar í plátufrystara, ið høvdu eitt ávíst klæði í staðin fyri hurð. Hetta hevði tana fyrirmin, at plássnýtslan var betri og kuldaspillið var ikki størri enn um nýttar vórðu traditionellar hurðar. Bert einkuair pannur við hálf-festum botni vórðu nýttar. Eftir at blokkarnir vóru slignir út maskinelt og fullu beinleidis í ytru eskjuarnar, vóru pannurnar automatiskt ferdar ígjøgnum eina vaskimaskinu (merki: Norfo), ið spulaði pannurnar undir høgum trýsti við í mesta lagi 40°C.

Flokk og avskurðir sum uggar og kilar, ið ikki fór sum blokkvøra, varð fært til aðrar partar av virkinum til framleiðslu av serstøkum vørum.

Til hetta endamál varð nýtt:

- 2 gyrofrystarar til einkulfrysting
- glaseringsútbúnaður
- paneringslinja
- steikilinja (forsteiking)
- serstakir skerarar til at kubbja uggar av frystum fløkum við
- formi- og pressimaskina
- maskina (Scangrader) til støddarskiljing av fløkum.

Harafturat bleiv ein partur av blokkunum sagadur upp við eini multisagimaskinu (merki: Norfo), bitarnir paneraðir og pakkaðir. Kartengur til detailvørurnar vórðu formaðar og limaðar á virkinum.

Slógið varð fyrst í

vertikalfrystara og selt til minkafóður. Í staðin fyri at goyma slógvblokkarnar á palettum, vóru einstakir slógvblokkar sagaðir í bjálkar og settir undir blokkvørna í staðin fyri vanligu træpalettirnar. Sjálv paletteringin fór fram automatiskt (maskinelt, merki: Norfo).

Nevnast skal, at maskinfólkin høvdu riggað fleiri maskinur til og einstakar høvdu teir sjálvir gjørt (høvuðkappara og ugga-kappara). Harafturat gjørdur teir allar knivar, ið vórðu nýttir á virkinum sjálvir. Hsír knivarnir høvdu eina longri livitið og vóru billigari enn vanligu knivarnir, ið eru til keyps, og var hetta tí bilgasta og besta loysn fyri virkið.

Framleiðslan varð stýrd og lögð til rættis við hjálp av dataútbúnaði frá Com-data í Føroyum.

Lidnar vørur

Lidnu vørurnar fevndu í høvuðsheitum um hesar:

- ymskar blokkvørur,
- smá singulfryst flok, har uggin er vorðin kuppadaur av og síðan glaserad,
- paneraði singulfryst flok til Skotlands,
- ymskar forsteiktir og/ella paneraðar fiskavørur, ið vórðu pakkaðar uppá ymskar mátar. Sum dømi um hesar kann nevast:

- paneraðar fiskafingrar til Svøríks framleiddir burtur úr kilafarsi,
- paneraðir havbúffar framleiddir burturúr samanpressaðum avskurðum frá flakaframleiðsluni,

- fesk flok til USA (Boston, New York).

Síðstnevnda vøra varð

send dagliga við flúgvvara til Keypmannahavnar. Seluprisurin var 38,00 kr./kg, harav 14 kr./kg er fyri frakt. Fløkini blivu pakkaði í flamingokassar

Umframt hesar vørur var virkið farið undir royndir við at nýta avskurðin og annað avfall frá flakaframleiðsluni, og onnur ótráðtráð fiska-sløg til framleiðslu av ymskum vørum (snacks, »spagetti« v.m.) til sølu á øðrum enn teimum traditonellu fiskamarknaðinum.

Virkið tyktist at hava ein sera miðvisan framleiðslu- og selupolitikk. Fyri at sleppa undan ov stórar ávirkan frá tí einstaka keyparanum, høvdu teir minst trýggjar stórar keyparar á teimum góðu marknaðinum sum USA, Vesturtýskland, Frakland og Stórabretland. Harafturat blivu tær flestu detailpakkaðu vørurnar seldar til stórar handils- ketur í Svøríki. Allar vørurnar vóru seldar aðrenn tær vórðu framleiddar. Vanliga blivu seluavtalurnar gjørdar fyri eitt ár í senn.

Fær flestu væl framkomnu vørurnar blivu seldar beinleidis, meðan aðrar, t.d. onkrar detail- ella cateringvørur, ið krevja serliga nógv og kvalificerað seluarbeði, blivu seldar ígjøgnum ymsk umboðssølu fólk.

Eftirlit

Á laboratorinum, sum lá beint inn frá framleiðslu- helunum, var tól til TVN-kanningar. Harafturat var ymskur útbúnaður og pláss til at tíðna upp vørur og gera smakkroyndir.

TVN-kanningar blivu