

Baka til allar Føroyar

og trívast á arbeiðsplássinum

Charlotte Ann Jensen fór
1. februar í kondittara-
læru. Líkamliga er tað ar-
beiðið ikki so tungt sum at
vera bakari

Tilsamans eru tey umleið 70, sum arbeiða fast «há Frants». Tey flestu heil-an dag, nakrar kvinnur í handlinum tók hálva tíð. Lønt verða tey øll eftir sáttmála. Bakararnir og kondittararnir fáa hand-verkaraløn. Ein stóur partur av arbeiðinum fellur í náttartímunum, og bakararnir arbeiða eisini leygardag, so yvirtíðin er ikki litiul. Sjaførnir fáa arbeiðsmannaløn, hjálpar-kvinnurnar, skerarar og pakkarar fáa arbeiðs-kvinnuløn, og tær í handlinum fáa løn eftir sáttmálanum hjá S&K.

Bakararnir eru tíðliga á fótum. Teir fyrstu møta longu klokkan hálgvum fyra. Tað skal til, ti tað tekur triggjar tímar at gera til og baka breyð, og klokkan sjeý skulu tey fyrstu vreaða í handlinum.

Nýggi stjórin hjá P/F Frants Restorff er Heini Restorff. Hann er sjálvur bakari. Og stendur á í bakarinum, tekur hann eina hond í har.

Heini heldur, at bakarar flest venja seg við náttararbeiði. Teir flestu bakararnir sova tvær ferðir um samdøgrið, triggjar fyra hvørja ferð.

Baðar breyð- og kakubúðirnar hjá Frants Restorff lata upp klokkan sjeý, og tá skal morgunbreyðið vera har.

At fáa vørurnar út í handlarnar er arbeiðið hjá sjaførunum. Tann fyrsti møtir klokkan seks, hinir klokkan hálgvum átta. Tað eru tó ikki bara handlarnir í Havn, ið skulu hava breyð frá Frants. Sjaførnir fara við vørum út um alt landið. Í teimum bygum, ið hava sitt egna bakari, keypa handlarnir litið av vanligum breyði, men so keypa teir í staðin serbreyð og kakur, ið ikki verða bakað á staðnum. Sjaførnir hava eisini góðgæti við at selja handlinum.

Tá teir fara út á bygð, fer bara ein maður við bilinum. Sjaførnir halda, at onkuntíð áttu teir at verið tveir. T.d. um veturin er ikki altíð líka hugaligt hjá teimum at fara einsamallir á Oynna, sigur Kári Olsen, sjaførur hjá Frants.



Foto: Kallmar

Bakarið P/F Frants Restorff í Havn selur breyð og køkur um alt landið. Sermerkt fyri arbeiðsplássið er, at starvsfólkini stóðast

Hóskandi arbeiðsferð

Regin Jakobsen hevur bæði lært til bakara og kondittara. Henda dagin Sosialurin vitjaði bakarið fekst hann við at gera ymiskar kakur. Kakurnar vóru bakaðar dagin fyrri, og nú var eftir at pynta og leggja ymist imillum. Tað sama gjørdur aðrir bakarar.

Tilíkar kakur gera tey tvær ferðir um vikuna. Hvørji slog tey gera, veldst um, hvat selt er mest av. Sjálvt um nógv gongur aftur, verður arbeiðið upp á henda mátan nokkso fjølbroytt, sigur Regin. Saman við deildarleiðaranum verður avgjørt, hvat skal bakast.

Tilsamans hevur hann arbeitt nógv ár hjá Frants. Í hesum umfarinum tó ikki meira enn eitt hálvt ár, ti hann hevur verið í øðrum arbeiði.

Óg honum dámar væl. — Hetta man vera millum tey frægastu arbeiðsplássini. Arbeiðsferðin er hóskandi, og atmoferan góð. Tað átti eisini at sagt eitt sindur, at fleiri hava verið her meginpartin av sínum lívi, sigur Regin.

At bakarið er eitt gott arbeiðspláss váttað bakarin Johan Berg Vilhelm. Hann hevur lært og arbeitt í sama stað í 13 ár.

Men tað er tungt at syfta mjølsekkunum.

Bakameistarin Eigil Joensen hevur verið hjá Frants í 46 ár. Hann hevur fylgt øllum broytingunum í arbeiðinum, lagt arbeiðið um eftir nýggjum maskinum, ið hava gjørt arbeiðið lættari, okg at nýggj slog av breyðum skulu bakast. Teimum nýggju breyðunum hevur hann einki imóti. Eigil hittu vit á deildini, har tey gera serbreyð, sum tað verður nevnt, skipsbreyð, rosinubollar, flutes o.a.t.

Gott samanhald

Øll rósa tey samanhaldinum. Eisini Jensina Olsen, sum fór í bakaralæru 1. januar. Hon hevur altíð ætlað sær at gerast



Og so eru lagkokurnar klárar at bera út í handlin