

Alivinnan gevur nógv arbeiði til Kaldbaks bygd



Alivinnan gevur arbeiði til nógvur hendur í Kaldbak. Síðani í januar mánað hava umleið 12 kaldbaks-fólk arbeiðt alifisk í tí gamla fiskahúsinum niðri á Skriðubakka teir rópa.

Tað er partafelagið „Faroe Sea Product Commercial“, sum stendur fyri arbeiðnum. Hetta felagið hevur leigað seg inn í ein part av tí gamla fiskahúsinum og hevur innrættað hølini til endamálið.

Tað eru Mortan Johannesen, Aksel Bøgarð o.o., sum standa fyri hesi nýggju fyrirkunni, ið tekur imóti alifiski frá fleiri alibrúkum. Higartil hava tey reinsað og pakkað góð 100 tons av alifiski. Fiskurin kemur serliga frá alistøðini hjá Havlaksi á Kaldbaksfirði umframt frá øðrum alistøðum á fjørðinum og aðrastaðni kring landið.

Henda dagin Sosialurin vitjaði á virkinum, vóru tey í ferð við at reinsa og pakka fisk fyri eina alistøð í Sundalagnum.

Tey avheinta sjálvi fiskin, sum síðani verður krúvdur, reinsaður, pakkaður og síðani avskipaður í isoporkassum.

Tá nógvur fiskur er sum nú fyri páskir, verður arbeiðt frá tíðliga á morgni til seint á kvøldi. Har eru 8 konufólk, sum reinsa, tvey mannfólk, sum kryvja og tvey sum pakka. Alt hetta arbeiði verður gjørt í tí gamla fiskahúsinum. Brúkt er umleið hálv mill. kr. til at

umvæla og innrætta hølini av nýggjum. Á loftinum er skrivstova, kantina og goymsluhøli, og sjálv arbeiðshøllin er í neðra.

Fólkini, sum arbeiða á virkinum, hava nógvur royndir at arbeiða við alifiski. Fleiri teirra arbeiðdu í síni tíð hjá Salmo, tá teir byrjaðu at ala á fjørðinum. Tá reinsaðu tey fiskin í einum kjallara í bygdini. Nú seta heilsumyndugleikarnir strangari krøv til umstøðurnar at arbeiða fisk í og er hetta nýggja virkið eisini góðkent av heilsumyndugleikunum.

Hóast alingin er sesonarbeiði, so verður kortini

Mortan isar fiskin í isoporkassar



Kjartan Jacobsen er elsta starvsfólkið á virkinum. Hann kryvur fiskin



Tey reinsa alifisk í Kaldbak