

Her er arbeiði til allar hendur — og væl aftrat

Skúlabørn pakka luxus-fisk til týskan stórhandil

Bacalao er farið undir at framleiða nýggja vøru og til hesa framleiðslu krevst nógv fólk. Tí hevur Bacalao heitt á skúlabørn og tað við góðum úrsliti. Eini 40 teknaðu seg fyrsta dagin

— Skulu vit hava fleiri arbeiðsfólk enn tey 100 til 125, sum dagliga arbeiða á Bacalao, mugu vit leita eftir aldursbólum omanfyri 67 ella niðanfyri 20 ár, sigur Martin Jacobsen, sum er virkisleiðari á Bacalao. Og tað hevur Bacalao gjørt. Virkið vendi sær til allar framhaldsdeildirnar í Havn og heitti á næmingar um at koma til arbeiðis eftir skúlatíð. Eini 40 næmingar meldaðu seg til beinanvegin, og tað er virkisleiðarin á Bacalao fegin um. Hann sigur, at hann hevur góðar royndir av skúlanæmingum og vónar, at tey fara at halda fram. So mikið nógv er at gera, at hvørt kvöld verður arbeitt til klokkan níggu.

— Tað kann virka eitt sindur strævið hjá skúlanegdómi at arbeiða so seint hvørt kvöld, og ein

møguleiki er tí, at tey avráða sínámillum um at skiftast, so plássíð altíð er sett. Tilik arbeiðsgongd hevur virkað væl, sigur Martin Jacobsen.

Luxusvøra

Bacalao fór í fjør heyst at arbeiða eina nýggja vøru til eina týska stórfyrirtøku. Hetta er sera góð vøra, og er prisurin eisini sera góður. So góður, at føroyingar neyvan høvdu goldið fyri hana. Vøran er sett saman av trimum fiskasløgum. Toski, upsa og kongafiski, skorin í 75 gramm stórar bitar, og fyra tilikir bitar pakkaðir saman í snøggan pakning við týskari uttanáskrift. Beinleiðis í koldiskin í týsku handlunum.

Frá september til árs-skiftið framleiddi Bacalao eini 75 tons av hesi vøru og roknar Martin Jacobsen við, at teir fara at

framleiða umleið 300 tons í ár. Hendan framleiðslan svarar til eini 10% av framleiðsluni hjá virkinum.

Altjóða umhvørvi

Ein av stóru trupulleikum hjá flestu flakavirkjum hevur verið ov lítið av rávøru. Men Martin Jacobsen roknar ikki við at teimum fer at tróta rávøru í ár.

— Vit kunnu ikki tosa um rávørutrot so leingi vit hava trot á arbeiðsfólki. Sjálvandi verður rávøru-tilgongdin ójovn, men við eitt sindur av planlegging vóna vit, at øll tey, sum nú arbeiða á virkinum kunnu kenna seg trygg, sigur Martin Jacobsen. Hann roknar eisini við, at teir skúlanæmingar, sum nú eru komnir í arbeiði, kunnu varðveita arbeiðið alt árið.



Virkisleiðarin á Bacalao vónar, at næmingarnir fara at halda fram at arbeiða á virkinum



Á Bacalao arbeiða eisini nógvir útlendingar, so har er ikki sørt av einum altjóða umhvørvi á vestaru kei í Havn. Martin Jacobsen sigur, at teir fáa fleiri fyrispurningar dagliga frá fólki úr øðrum londum. Úr Afrika, Fjareystri, Suðureuropa eins og úr grannalondunum, men størsti trupulleikin er at fáa teimum innivist. Tað er ikki lætt í Havn.

tór.

Nógvir skúlanæmingar tóku av tilbøðnum frá Bacalao