

Føroya Fiskasøla:

Roynir at fáa meira virði burtur úr fiskinum!

Í gjøgnum árin hava vit roynt nógvar møguleikar fyri at fjøltátta vinnuna og fyri at fáa meira virði burtur úr tí rávøru, sum vit longu hava. Í so máta hevur 1987 ikki verið nakað undantak, sigur Birgir Danielsen, stjóri á Føroya Fiskasølu í grein í Okkara Millum. Hann sigur annars um royndirnar at finna nýggjar marknaðir og framleiða nýggjar vørur:

1. Pilkaðar rækjur

Vit byrjaðu við pilkaðum rækjum longu í 1976, tá allar okkara rækjufloki fiskaði ovurstórar nøgdir í Vesturgrenlandi. Maskinur vórðu tí settar upp hjá Nordafar í Føroyingahavnini. Hetta eydnaðist sera væl bæði í 1976 og í 1977, tikið varð imóti umleið 2.500 tonsum av frystari, fyrsta floks rávøru hvørt árið. Tað gav eini 6-700 tons av lidnari vøru um árið.

Tá Nordafar av kendum orsekum mátti gevast við at taka imóti rækjum, varð samarbeiði tikið upp við Illulísat Fiskeindustri, soleiðis at vit kundu halda fram við at rækja marknaðin fyri pilkaðar rækjur. Hetta eydnaðist eisini sera væl. Vøran varð seld í Danmark, Týsklandi, Fraklandi og stórar nøgdir til Onglands.

Í 1986 eydnaðist tað Skeljavirkinum á Oyri at seta í verk pilking av rækjum, partvis frá føroyskum bátum, partvis keypar frá øðrum, t.d. russarum.

Solan av tí lidnu vøruni øktist í 1987, og vøran verður nú seld víða um í Europa. Tann størsti marknaðurin fyri pilkaðar rækjur er Ongland, eins og Amerika er ein stórur og áhugaverdur marknaður. Vøran hevur higartil verið seld í bulk og til catering, men eingin ivi er um, at møguleikarnir fyri sølu av retailvørum eru góðir, eins og gjørt varð.

bæði tá Nordafar pilkaði rækjur, og tá vit høvdu samarbeiði við Illulísat Fiskeindustri.

2. Rækjur í laka

Faroe Seafood í Danmark A/S hevur ment søluna av rækjum í laka. Hetta eru pilkaðar rækjur, ið veðra

lagðar í laka í plastikspannir á eitt hálvt kg ella minni. Vøran heldur sær avmarkaða tíð, bert umleið trýggjar vikur, men tað er stórur eftirspurningur eftir hesi vøru einamest í Italia, Fraklandi og Týsklandi.

Rávøran til hesa framleiðslu verður keypt í Danmark, Noreg, Íslandi og Kanada. Litið og einki hevur verið nýtt av rækjum, pilkaðum í Føroyum. Solan hevur í 1987 verið

um 4-500 tons. Møguleikarnir fyri framtíðina eru góðir. Alt veldst um rávørunøgðina.

3. Uppsaging av blokki

Bacalao hevur sett upp framkomna útgærd til uppsaging og pakking av blokki. Higartil hava vit selt 400 gram pakkar til Finnlands, eini 8-900 tons í 1987. Eftirspurningur er eisini eftir hesi vøru, og í

1988 koma vit at selja til Svøríki og Danmark og móguliga til onnur lond eisini.

4. Fýra sløg á 300 gram

Í september 1987 byrjaðu vit søluna av 300 gram retail pakningi til Týsklands av tosli, upsa, kongafiski og kalva. Tær trýggjar fyrstnevndu vørurnar verða pakkaðar

Framhald á síðu 14



iglo **Feine Kabeljau-Filets**

Kabeljau-Filets
und sättig, praktisch gratentrei

iglo **Feine Seelachs-Filets**
besonders kräftig und sättig, praktisch gratentrei

fangfrisch-tiefgefroren

Kap'n Iglo