

Framhald av síðu 11

feskar, 4 fiskastykkir á 75 gram í ein plastposa, ið verður lagdur í ein pakka. Kalvin verður skorin sundur, meðan hann er frystur og vauumpakkadur. Tvey ella trý stykkir fara í hvønn pakka á 300 gram.

Tilvirkingin higartil hevur verið dýr og neyván lönandi. Høgur svarandi til umleið 2,5 mill. kr. fyri hvørt virki eru neyðugar fyri at tryggja skjótari og biligari framleiðslu. Um fyra-fimm virki fara í holt við hetta, kunnu vit helst longu fyrsta árið selja yvir 1.000 tons. Síðan kunnu vit økja seluna til 2.500 til 3.000 tons eftir trimum árum.

Eftirspurningurin eftir hesi vøru er stórur, og fleiri kundar vilja hava hana.

Um hetta eydnast ella ikki, er fyrst og fremst ein spurningur um góðskuna á rávøruni. Krøvini til góðsku eru sera stór, men vit halda hetta vera ein gongda leið til at økja um meirvirði av okkara fiskavørum í framtíðini. Orsøkin er, at vit hava rávøruna beint uttan fyri hurðina. Tað hava londini, vit kappast við, t.d. Kanada, Ísland og Norðurnoreg eisini, men marknaðarlondini, sum eru Miðeuropá og møguliga USA, hava tað ikki, og tí mugu teir innflyta hesar vørur.

5. Dinner-Cuts

Hesum hevur verið arbeitt við eini tvey-trý ár, men vit hava ikki rokkið tað málið, sum vit settu okkum frá byrjanini. Harafturimóti er 300 gram, sum umtalað frammanundan, eitt úrslit av Dinner-cut-projektinum. Áhugin fyri Dinner-cut, bæði úr toski og upsa og kanska øðrum við, er framvegis stórur, serliga í USA, og vit halda okkum vera komin á mál, tá ið 300 gram-projektið er liðugt.



6. Royktur laksur og roykt sil

Arbeitt hevur verið við hesum í nokur ár, uttan at tey stóru úrslitini eru nádd. Men 1987 hevur vist, at tað helst fera t bera til at selja royktan laks og roykt sil, til í fyrstu syftu USA. Eini 30-40 tons eru seld í 1987, og vit halda okkum kunna selja útívið 100 tons í ár.

Harumframt er marknaðurin fyri retailvørum serliga í Týsklandi, men har hava vit harða priskapping at stríðast við, og toll upp á 15%. Retailmarknaðurin fyri royktum laks í sera viðbrekin í Týsklandi, men marknaðurin er stórur. Keypt verður næstan bara eftir prisi, og her er tað serliga kanadiskur laksur, sum vit mugu kappast við, og sum kostar munandi minni enn okkara laksur, bæði aldur og villur. Harafturat er rávørunøgdin fleiri hundrad túsund tons sammett við europeiskan aldan laks og ald sil, sum eru undir 100.000 tons í nøgd. Hetta er eitt óki, har veltast má upp úr nýggjum, fyri at gera kundunum greitt, at tann

norðuratlantiski laksurinn veruliga er betri enn laksurinn úr Kanada og Alaska. Serliga mugu vit greiða teimum frá, at okkara er betri at roykja, tí hann er feitari. Tað hevði lætt munandi um stöðuna, um vit høvdu fingið eina loysn á tollspurninginum.

7. Jákupsskel

Síðan 1970 hava vit selt eini 200 tons um árið av jákupsskel, fiskaðar við Føroyar. Nóg tann størsti marknaðurin hevur verið USA. Henda vørin hevur verið høgt í metum. Serliga tí at góðskan hevur verið so avbera góð, bæði viðvíkjandi smakki og útsjón. Skeljarnar eru smærri enn tær, sum vanligu eru á marknaðinum. Okkara stódd hevur ligið um 100 til pundið, meðan vanligt hevur verið 30-60 til pundið.

Í 1987 hava vit lagt stóran dent á at kanna marknaðin bæði í USA og í Europa fyri sølu av størri nøgdum av skeljum og serliga møguleikunum fyri sølu av størri skeljum fiskaðar í Barentshavinum.

Í ár fara tvey skip at fiska við Svalbard, vón-

andi um 1.000 tons hvørt skipið. Vit halda møguleikarnar fyri sølu av hesari vøru í Europa og í USA vera tilstaðar.

Tað er eingin loynidómur, at treytin fyri, at hetta fer at eydnast, er, at góðskan umborð er á hægsta stigi. Hetta halda vit eisini fer at eydnast, við tí arbeiddi, sum er gjørt frammanundan.

8. Alifiskur

Alifiskur hevur staðið sína roynd í 1987. Sölu-eindin fyri alifisk hevur fingið roynt seg. Úrslitini eru vit sera væl nøgd við. Tað hevur eydnast at selt feskkan alifisk hvørja viku í árinum. Vit hava fingið fótin fyri okkum á nýggjum marknaðum, t.d. Spania og USA, sum bæði seta rættuliga stór krav til flutningsliðið. Fiskurin verður avskipaður friggjadag úr Føroyum og er í Spania við bili í fyrsta lagi mikukvöldið, ella í New York við flogfari týskvöldið í vikuni eftir.

Hetta krevur eina sera neyva stýring frá tí, fiskurin verður tikin, til hann er á marknaðinum. Smærri nøgdir hava eisini verið seldar til Japan. Vit

kunnu tó ikki siga, at vit eru komin á mál, og tí verður hildið fram í somu sporum í ár. Nýggjur marknaður fyri alifisk er eisini í Italia. Har eru vit jú væl kendir frammanundan.

9. Taiwan — nýggjur marknaður fyri svartkalva

Tølini visa, at vit fyri 1987 hava selt til Taiwan 183 tons av svartkalva. Umframt hava vit igjøgnum Svøríki selt eisini til Taiwan eina tilsvarandi nøgd. Hesin marknaður metist at vera áhugaverður fyri svartkalva í framtíðini og samsvarar væl teimum ónýttu møguleikum, sum vit hava til at fiska svartkalva á kanadiskum øki. Prisirnir hava verið stabiil og rættuliga góðir.

Annar nýggjur marknaður fyri kongafisk er Korea. Vit hava selt igjøgnum eitt japanskt felag kongafiskaflok við skræðu á og bein í, sum síðan hevur verið tignað upp, reinskorin og retail-pakkað og selt amerikanskum felagi. Vit hava gott samband við amerikanska keyparan og hava boðið honum somu vøru, sum hann á henda hátt fær frá Korea, men okkara prisir hava, so logið tað ljóðar, verið ov høgir. Vit meta ikki, at henda leiðin fer at bera framá í árunum komandi, tí vørin verður ov dýr.

Annar nýggjur marknaður er Ísrael, sum vit hava dyrkað serliga við kongafiski. Vit kunnu rokna við, at vit í 1987 hava fingið fótin fastan á hesum marknaði. Møguleikarnir fyri t.d. sílum hava verið kannaðir, og uttan iva spyrst okkurt burtur úr har eisini.

10. Langasporl og gulllaksur

Ávisir møguleikar fyri sølu av hesum vørum eru tilstaðar, men framleiðslu-

an hevur ikki verið nóg støðug, til at vit kunnu gera ta endaligu niðurstøðuna. Vit hava at kalla einki fingið av gulllaksi í 1987, meðan ávisar smærri nøgdir av langasporli hava verið at fingið. Marknaður fyri langasporl metist at verða fyrst og fremst Grikkaland og USA.

11. Lidnir døgurðarættir

Faroe Seafood Danmark A/S hevur í 1987 arbeitt við sølu av lidnum døgurðarættum, har umleið ein triðingur er fiskur, restin er grønmeti, sós, ris v.m. Høgur eru gjørdar í eina minni framleiðslu, eins og vørurnar verða royndar bæði í Skandinavia og í Miðeuropá. Tað er ov tíðliga at siga frá, hvussu úrslitið verður. Lidnu døgurðarættirnir eru gjørdir við framtíðini fyri eyga, tí nú verða mikrobylgjuovnar nýttir í stórum tali av húsarhaldum eins og á øllum matstovum. Mikrobylgjuovnurin ger tað møguligt at taka døgurðan úr frystaranum og fimm minuttir seinni at hava hann á borðinum.

Hetta var so nakað av tí, sum arbeitt hevur verið við í 1987. Vit halda fram í ár. Í hvønn mun hetta fer at eydnast, er treytað av góðum samstarvi, bæði við limir okkara og við okkara kundar.

RIMMAR TILBOÐSVIKA

framvegis nógv góð tilboð!!!



Kom og síggj tilboðini í vindeyganum.

BANGSÁ

J. C. Svabosgøta 10
tlf. 10132