Tey dugnaligu og ágrýtnu arbeiðsfólkini bera okkum uppi

Jógvan Høj, stjóri á Norðfra, sigur, at flestu arbeiðsfólkini, sum starvast á virkinum, hava verið á skeiði á Tekniska skúla í Klaksvík í øllum tí, sum hevur við fisk, fiskaframleiðslu og sølu at gera. Hesi skeið hava til endamáls at seta fiskivinnuna í fokus og skapa størri virðing fyri høvuðsvinnuni. Skeiðini hava eisini nakað við sjálvsvirðingina at gera.
- Hugburðurin um, at tú »bara« arbeiðir á einum fiskavirki, til tú finnur okkurt, sum er betri, eigur at broytast. Vit eiga øll at hava virðing fyri tí arbeiði, sum framleiðsluvinnan gevur okkum - og skapar, sigur stjórin

Jógvan Høj er stjóri á Norðfra í Norðdepli
Mynd: Jens Kr. Vang

VIRKISVITJAN
Vilmund Jacobsen

Jógvan Høj er stjóri á og eigur fyrrverandi Frostvirkið í Norðdepli, sum í dag kallast Norðfra. Á virkinum arbeiða 42 fólk, tey flestu úr Norðdepli, Hvannasundi og Viðareiði. Eini 12 mannfólk hava sítt starv á virkinum, restin er konufólk. Tey flestu roynd í flakavirkisvinnuni í mong ár. Nøkur ung arbeiða eisini á Norðfra. Tey hava færri royndir, men onkur hevur verið á virkinum, meðan tey enn gongu í skúla og hava tí tær royndir, sum gera, at Norðfra hevur gott fólk til sítt arbeiði.

Stjórin er væl nøgdur við sín »stab« av fólki og gevur teimum høvuðsæruna av, at úrslitini higartil hava verið so fræg ella góð, sum tey nú einaferð hava verið.

Í fjør hevði Norðfra eitt yvirskot eftir skatt uppá 1,6 milj. krónur.

Málið er dygd

Tað, sum sermerkir arbeiði á Norðfra, er, at virkið er í gongd at kalla hvønn dag í árinum, undantikið ætlaðu frídagarnar og í summarsteðginum, tá ið framleiðslan liggur still nakrar vikur.

Norðfra, ið byrjaði sum eitt saltfiskavirki í 1997 við nýggjum eigara, er í dag eitt flakavirki, sum leggur dent á at framleiða eina góða vøru burtur úr hýsu. Ynskir onkur keypari eina nøgd av toski, verða tey ynskini eisini gingin á møti, men hetta er undantakið.

Á virkinum eru tríggjar flakamaskinur, sum eru ætlaðar til ymiskar støddir av fiski, men vanliga verður bara koyrt við tí eini linjuni í senn. Tað, sum ræður um, er at fáa røttu úrtøkuna burtur úr tí rætta fiskinum.

Arbeitt verður frá kl. 8-16, og sjáldan verður arbeitt yvir. Nøkur fara kanska heim eitt korter ella hálvan tíma seinni, og tíðin eftir kl. 16, er yvirtíð.

Eini trý fólk standa við sjálva maskinuna, 14 fólk reinskera, trý taka sær av at skilja fløkini eftir stødd og góðsku, 4-5 fólk pakka og nøkur frysta.

Frá tí, at fiskurin kemur í sliskuna, til hann fer í frystaran, ganga eini 20 minuttir til hálvur tími. Gerst flakið heitari enn 8 stig á leiðini til frystaran, verður tað kølt niður á vegnum, so trivnaðurin hjá bakteriunum verður avmarkaður.

- Hetta er ikki eitt krav, men nakað, sum vit av eintingum hava sett okkum fyri at gera, sigur Jógvan Høj, stjóri.

Hann vísir á, at tá ið flakið gerst 12 stig og heitari, gerst bakteriuvøksturin nógv størri.

Øll framleiðslan, sum virkið selir til USA, er skræðuleys og beinfrí.
Mynd: Jens Kr. Vang

Gongdin frameftir

Sum nevnt, kallaðist virkið í mong ár, Frostvirkið í Norðdepli. Undir kreppuni keyptu aðrir virkið og góvu tí navnið, Hvannasunds Fiskavirki. Virkið fór aftur av knóranum í 1993 og lá stilt fram til várið 1997, tá ið Jógvan Høj keypti.

- Tá ið vit keyptu virkið frá Føroya Banka, vóru ymisk ting tikin úr virkinum, so her var neyðugt við nógvum ábótum. Eisini noyddust vit at ganga undir krøv hjá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni, sum serliga snúðu seg um, at rávøran ikki skuldi møta lidnu vøruni. Neyðugt var tí við eini aðrari arbeiðsgongd. Men vit høvdu hugt at virkinum og vistu, hvat vit keyptu, sigur Jógvan.

Í juli 1997 byrjaði Norðfra at virka saltfisk. Miðskeiðis í 1998 fór ein størri umbygging fram, og framleiðsluvirksemið lá stilt frá ólavsøku hetta árið til tíðliga í desember 1998. Undir hesari umbygging varð alt virkið endavent og umbygt til at arbeiða flak og frysta vøru.

- Ein orsøkin til, at vit løgdu um frá saltfiski til flak, var, at toskurin gjørdist so dýrur at keypa og tí, at saltfiskaframleiðslan bindir so nógvan pening, sigur Jógvan.

Hann vísir á, at ein onnur orsøk var, at hýsumarknaðurin í USA, sum var burtur árini 1993-1998, kom aftur í aftur, sum hann tekur til.

Aftrat øllum hesum kemur, at hýsufiskiskapurin tók seg uppaftur, og í Norðoyggjum eru nógvir útróðrarbátar, sum veiða hýsu við línu.

- Tí valdu vit at leggja okkum eftir at virka hýsu, fyrst og fremst til amerikanska marknaðin, og tað hava vit gjørt síðan, sigur hann.

Jógvan sigur, at tá ið Norðfra fór undir saltfiskaframleiðslu í 1997, roknaði hann við, at ráfiskaprísurin á toski fór at liggja um 10 kr. í miðal fyri kilo, men longu árið eftir og fram til ársskiftið, var miðalprísurin 13 kr. fyri kilo.

- Bankin vildi fíggja umleggingina, og tí løgdu vit á annan bógv, sigur hann.

Feskt - og fryst

Norðfra keypir í fyrsta lagi sína rávøru á uppboðssøluni, men virkið arbeiðir eisini nakað av frystum russarafiski, sum tey hava at taka til, tá ið minni fiskur kemur uppá land - ella, tá ið fiskurin er ov dýrur at keypa.

- Vit plaga at keypa frystu hýsuna frá russarunum, sum koma higar við toski til Føroya Fiskavirking. Eini 10% av hesum fiski plagar at vera hýsa, og tað er hana, vit keypa.

Jógvan sigur, at í fjør keypti og virkaði Norðfra 270 tons av frystari hýsu,

Á Norðfra arbeiða 42 fólk - og tey eru hvønn dag til arbeiðis.
Mynd: Jens Kr. Vang

560 tons í 2001 og eini 300 tons í 1999.

Samlaða ráfiskanøgdin í 2002 var 1596 tons; í 2001 var talið 1260 tons.

Øll framleiðslan hjá Norðfra, sum fer til USA, er skræðuleys og beinfrí.

- Eini 90% av framleiðsluni fer til USA, restin fer til Onglands og Fraklands, sigur hann.

Herfyri var Jógvan yviri í Boston, har hann hitti keyparar, og tað vóru ikki fá herðaklapp, hann fekk har yviri.

- Fólkini, vit hava á virkinum, eru roynd, arbeiðssom og nærløgd, og tað er í fyrsta lagi teimum fyri at takka, at gongdin hevur verið, sum hon er, sigur hann.

Øll á skeiði

Jógvan sigur, at so at siga øll fólkini, sum starvast á Norðfra, hava verið á skeiði á Tekniska skúla í Klaksvík í øllum tí, sum hevur við fisk, fiskaframleiðslu og sølu at gera.

- Hetta eru skeið, sum fiskivinnan í Norðoyggjum saman við arbeiðarafeløgunum og Tekniska skúla í Klaksvík hava skipað fyri. Tá ið skeiðini hava verið, hava tey koyrt í fýra tímar mánadag í fimm fylgjandi mánadagar. Fólk hava fingið løn hesar 20 tímarnar, sum virkini og arbeiðarafeløgini hava goldið. Pláss hevur verið fyri 16 fólkum í senn, og lærarakreftirnar hava verið fólk, sum hava innlit í ymisku tættirnar í vinnuni, heilt frá rávøru til sølu av lidnu vøruni.

Hann sigur, at øll, sum hava luttikið á hesum skeiðum, hava fingið skreytblað sum prógv um, at tey hava verið á skeiðnum.

- Tey flestu kenna seg aftur í tí, sum undirvíst verður um, men tað eru ikki øll, sum hugsa um, hvussu nógv tey veruliga vita um fisk, framleiðslu og sølu. Tá ið fólk vita, hví tey gera ymisku tingini, bera tey seg eisini rætt at.

Jógvan sigur, at skeiðini eisini hava til endamáls at seta fiskivinnuna í fokus og skapa størri virðing í samfelagnum fyri tí arbeiði, sum hesi fólk gera.

- At luttaka á slíkum skeiðum, hevur eisini nakað við sjálvsvirðingina at gera. Hugburðurin um, at tú »bara« arbeiðir á einum fiskavirki, til tú finnur okkurt, sum er betri, eigur at broytast. Vit eiga øll at hava virðing fyri tí arbeiði, sum framleiðsluvinnan er, sigur hann.

Stjórin vísir á, at ein flakakvinna, sum arbeiðir 40 tímar um vikuna, tjenar góðar 4.000 kr. um vikuna.

- Og tað gert tú ikki allastaðni í samfelagnum, vísir hann á.

90% av lidnu vøruni, sum at kalla øll er hýsa, fer til USA
Mynd: Jens Kr. Vang

Føroyar ein stórur matvøruútflytari

Virkini á »tanganum«, sum komu, fóru - og komu aftur

FISKIVINNA
Vilmund Jacobsen

Frostvirkið í Norðdepli taldist í sínari tíð millum tey virkir, ið negativar tungur vildu siga »lógu á hvørjum tanga«. Onnur virkir undir sama orði vóru kanska virkini í Haldórsvík, Strondum, Nólsoy, Sandi og Hvalba - bert fyri at nevna nøkur.

»Vit kunnu ikki hava eitt fiskavirki á hvørjum tanga…« søgdu fólk. Kanska var hetta rætt, kanska ikki.

Summi av nevndu virkjum høvdu longu undir kreppuni fyrst í nítiárunum mong ár á baki, og millum hesi taldust eitt nú Frostvirkið í Norðdepli og Víkarvirkið í Haldórsvík.

Eitt av teimum smáu virkjunum - helst tað minsta av øllum - sum ikki er nevnt í hesum sambandi, men hevur hórað undan í øllum kreppum, er Norðurfisk í Árnafirði. Í sínari tíð seldi virkið ein fittan part av framleiðsluni á føroyska heimamarknaðinum, men tá ið vit fingu mvg'ið, varð hesin marknaður skerdur munandi, tí vøran gjørdist dýrari at keypa.

»Still going strong«

Øll hesi virkir eru framvegis til tann dag í dag og geva arbeiði til nógvar hendur - um ikki øll til líka nógvar, sum í sínari tíð.

Á Strondum og í Nólsoy fáast tey við laks og laksasmolt, men øll hini virkini eru »still going strong« við fiskaframleiðslu og eru grundarlagið undir gerandisdegnum og tilveruni hjá nógvum familjum.

Føroyingar liva framvegis av fiski, og tí er kanska ikki so undarligt, at øll hesi virkir stungu seg upp.

Hyggja vit at samlaða útflutningi Føroya seinasta ár, stava 99,6% frá fiskiídnaðinum.

Ivamál kann tí ikki vera um, at tað framvegis er fiskurin, sum ber okkara samfelagi uppi.

Onkur sær tað sum ræðandi, at okkara vinnulív er so nógv tengt at tí, sum upp úr havinum kemur; onnur - og tíbetur mong - eru erri av, at vit kunnu framleiða so nógvan mat út í heimin.

Vit hava eitt eintáttað vinnulív, sum byggir á okkara livandi rávøru, ið við skaparans hjálp endurnýggjar seg á hvørjum ári. Men samstundis teljast vit millum tær tjóðir, sum framleiða størstu nøgdirnar av matvørum fyri hvønn íbúgva.

Tað eiga vit at vera errin av.