

Magni Dalsgarð, leiðari á góðskingardeildini á Bacalao:

-Vit mugu koma víðari

-Skulu vit víðari við góðskingini, og tað skulu vit, so mugu vit víðka um virksemd á góðskingardeildini á Bacalao. Steðga vit á nú og bara halda fram við tí, sum vit higartil hava gjørt, verða vit afturúrsgildir um nøkur fá ár sigur Magni Dalsgarð, leiðari á góðskingardeildini á Bacalao.

Bacalao arbeiddir við eini ætlan at víðka um virksemd á góðskingarvirkinum við eitt nú at gera lidnar døgurðarættir.

Annars heldur Magni Dalsgarð, at vit eiga ikki at gera somu mistøk í góðskingarvinnuni, sum vit hava gjørt í flakavinnuni við at øll virki fara í gond við at gera somu iløgur til somu framleiðslu. Heldur eiga vit at brúka verandi góðskingarlínur 100% og úbyggja tær og miðja ímóti at arbeiða allar 24 tímarnar í samdøggrinum.

Føroyskur fiskiðnaður er á einum avgerandi vega-móti í lötuni - og hevur fyri so vilt verið tað í fleiri ár. Eftir at hava lagt størsta dentin á at framleiða frystan blokk nú í meira enn 20 ár eru fleiri av fiskavirkjunum farin at góðska vørna meira. Henda góðsking fevnir so bæði um fryst og feskt. Meðan einstøk virki eru farin at skera fesk fløk til útlutnings, eru onnur farin at gera meira burtur úr bæði tí frysta blokkinum og eisini tí fesda fiskinum. Endamálið við hesum er at fáa fleiri krónur fyri

vørna og lata ein part av tí arbeiði, sum hevur ligið í útlandinum, verða í Føroyum.

Bacalao byrjaði í 86

Tað eru umleið seks ár síðani, at Bacalao sum eitt tað fyrsta flakavirkið fór undir víðari góðsking av blokkinum. Í dag hevur henda góðsking av fiskinum so mikið stóran týdning fyri virkið, at tað eigur umleið helvtina av øllum umsetninginum hjá virkinum.

Leiðarin á góðskingar-deildini á Bacalao er Magni Dalsgarð. Hann

hevur arbeitt á virkinum síðani 1. januar í ár. Frammanundan hevur hann starvast á Føroya Fiskasølu og hjá Faroe Waters.

Tíðindablaðið Sosialurin hevur vitjað á góðskingarvirkinum og tosað við Magna Dalsgarð. Hann vísir á, at teir byrjaðu at skera blokk upp í 1986. Hesin varð skorin upp í smærri blokkar og var hetta sum so bert fyrsta stigið í góðskingini. Seinni varð farið at framleiða bæði paneraðar og stoktar fiskafringrar. Og hetta er stórt sæð fram-



Magni Dalsgarð, leiðari á góðskingardeildini á Bacalao við tí traditionella blokkinum, sum føroysku flakavirkin hava framleitt í meira enn 20 ár og so við einum ersjum við smærri stykkjum av uppsagaðum upsablokki, sum er fyrsta stigið á leiðini móti víðari góðsking. Mynd kalmar



Leiðarin á góðskingardeildini Magni Dalsgarð vísir blaðmanninum á Sosialinum eitt av uppsastykkjunum, sum eru klár at koyra í ovnin ella á pannuna. Mynd kalmar

leiðslan í dag. Á virkinum framleiða tey 20 ymsar pakningar úr toski, uspa og kongafiski.

Góðar keyparar

Sølan av góðskaðu vørnum er økt ár um ár og rokna teir við at útflyta eini 3400 tons í ár fyri knappar 100 mill. kr. Í 1993 verður roknað við at framleiða eini 4000 tons, og tá fer umsetningurin helst væl upp um tær 100 mill. kr. og er hetta góð helvt av øllum umsetninginum hjá Bacalao.

Uppá fyrirsurning um hvussu gongst at sleppa av við vørna sigur Magni Dalsgarð, at tað er eitt sindur óðrvísi at framleiða góðskaðar vørur og so blokk. Blokkur er ein standardvøra, sum tú kanst framleiða inn á goymslu og so selja burtur av, tí tað eru so nógvir kundar til ta vørna.

Men tá tú ger góðskaða vøru, framleiðir tú til vørumerki hjá einum ávís-

um kunda. Tú kanst tá ikki fyrst framleiða eina vøru og so vóna, at hon verður seld. Tú mást framleiða út frá teimum samráðingum tú hevur við kundarnar og laga innkeyp av rávøru, framleiðslu og goymslu av vørni, so hetta hóskar til ynski keyparans.

So ein kann siga, at vørnan er seld frammanundan.

Bacalao hevur serliga fyra marknaðir, Frakland, Týskland, Finland og Sweits. Byrjað varð á finska marknaðinum í 19986, men í dag er Frakland tann størsti kundin. Men Bacalao er farið at satsa uppá aðrar marknaðir eisini sum eitt nú Sweits. Magni Dalsgarð sigur, at Sweits er ein sera áhugaverdur marknaður, tí hann hevur eina stóra keypiorku.

Mugu víðari

Men eitt er at byrja, annað er at koma víðari á hesum fyrri føroyingar nýggja øk-