

Fyritreytirnar eru óvanligar

Niðursjóðingarvirkið Kovin í Sandavági hevur óvanligar fyritreytir at arbeiða undir. Allar vanligar marknaðarumstøður siga, at raksturin eigur ikki at bera til. Og kortini hevur tað eydnast at reka fyritøkuna í harðari kapping við aðrar á sama marknaði

ÍDNAÐUR

Edvard Joensen

Undir marknaðarviður-skiftum, sum sambært stjóranum ikki áttu at borið til, kappast niðursjóðingarvirkið Kovin í Sandavági við onnur virki á sama marknaði. Og hóast kappingin er hörð, og vegurin á marknaðin er bæði langur og torførur, heldur stjórin á Kovanum, at virkið eisini í framtíðini fer at hava liv lagað.

– Bara tann sannroynd, at vit skulu flyta allan pakning, og alt, sum skal setast til lidnu vøruna, inn í landið, áðrenn farast kann til arbeiðis, átti at verið nokk til, at virkið ikki hóraði undan, sigur Ari Thomassen, stjóri á Kovanum. Her í Føroyum hava vit einki annað enn bara sjálva rávøruna. Alt hitt skal fyrst flytast til landið og síðan út aftur, áðrenn tað er komið



Kovin er niðursjóðingarvirki burturav, og tað sum gjørt verður burturúr, er fiskur og fiskauðráttir

Mynd: Edvard Joensen

á marknaðin, har tað skal seljast. Tað sigur seg sálvt, at tað er harðar treytir at kappast undir, tá vit tvær ferðir skulu flyta meginpartin av tí, vit selja, alla hesa longu leið. Tað skuldi so verið hildið upp í móti biligari rávøru, til framleiðslu okkara, men so er heldur ikki, sigur hann.

Men gott er seiggið, og frálíka góð man lidna vøran vera, tí hóast allar hesar forðingar, ber tað til at selja ta vøru, tey duga so væl at gera á Kovanum.

Vøran

Kovin er niðursjóðingarvirki burturav, og tað sum

gjørt verður burturúr, er fiskur og fiskauðráttir.

Rogn er helst tann kendasta vøran, Kovin ger. Men tey eru kortini bara ein minni partur av samlaðu framleiðsluni. Tann størsti parturin av samlaðu framleiðsluni eru rækjur í dós-um, eins og vanligur fiskur eisini er komin væl við, greiðir stjórin á Kovanum frá.

Úr rognum ger Kovin ymsar útdráttir. Best kenna fólk ivaleyst niðursjóðaðu rognini í blikkum. Men annars verða rogn viðgjørd á nógvar ymsar hættir, sigur Ari Thomassen. Bæði fryst og saltað rogn verða arbeiðt á virkinum.

Kappingin um rognini er hörð, sigur hann. Fleiri onnur virki í landinum hava lagt seg eftir at keypa rogn. Tey vera so fryst ella saltað. Kovin er einasta niðursjóðingarvirkið burturav, sum er í Føroyum.

Av øðrum framleiðslum er Kovin eisini farin undir at gera patéir av ymsum sløgum. Eitt nú úr laks, rækjum og tunfiski. Hetta er vøra, sum lögð verður í glos og seld. Eisini á føroyska marknaðinum.

Umframt er so eisini ein fiskapaté, ella fiskakøka, á enskum nevnd Fish Luncheon Meat, sum mest varð ætlað til útflutnings.

– Hendan patéin kom í grundini í sum ein ætlað menningar- ella neyðhjál, greiðir Ari Thomassen frá. Men sum frálíðið er, er vøran so farin aðrar vegir í meira handilsligum samanhangi.

Hetta er vøra, sum ætlað er marknaði, har køliskápin ikki eru so vanlig sum hjá okkum, greiðir hann frá. Eitt nú lond í Afrika, Miðeystri ella eisini í Suðureuropa.

Hendan vøran er í tí biligara endanum. Talan er um fiskapaté, har innihaldið bert verður sagt at vera fiskur. Einki verður nevnt um, hvat slag av fiski, talan er um. Júst við tí fyrri eyga at sleppa undan at binda seg til nakað og hava møguleika fyrri at brúka ta

rávøru, sum til einahvørja tíð er at fáa. Vanliga er tað kortini upsi og/ella hýsa, sum brúkt verða í hesi vøruni.

Vorumenning

Hóast fólk kunnu fáa ta fátan, at talan er um somu vøru, sum regluliga kemur á marknaðin, er tað ikki bara so, sigur stjórin á Kovanum. Vøran líkist sær sjálvari, og tað ger vøru- lýsingin eisini. Men alla tíðina verður arbeiðt við at menna ta kendu vøruna, so hon støðugt kann verða betri.

Tað kunnu vera ymsir hættir, arbeiðið í praksis verður gjørt uppá. Tað velst um so ymsk ting.

Ein kann vera, at Kovin býður seg fram við eini vøru, sum ávisir kundar so eru áhugaðir í at keypa. Tá kundin hevur sæð vøruna, kann so ymsikt vera, sum hann vil hava broytt alt eftir, hvat mett verður at hansara marknaður aftur heldur vera best.

– Kemur ein slík áheitan, so gera vit tað, sigur Ari Thomassen.

Og so er tað eisini komið fyrri, at kundin kortini hevur tað álit á Kovanum, at hann keypir ta vøruna, Kovin bjóðar, uttan at hava sæð ella roynt hana fyrst.

– Tað er veruliga hent, sigur stjórin á Kovanum, at vøra er seld, áðrenn hon er

liðugt ment og framleidd.

Hinvegin er eisini rættliga vanligt, at kundin biður um eina ávísa vøru, sum Kovin ikki frammundan hevur á vøruská síni.

Tá verður so farið undir at menna hesa serstøku vøruna eftir ynski kundans, greiðir Ari Thomassen frá. Og hesin hátturin er í grundini tann, sum bestur er, heldur hann.

Og so er tað eisini hent, at vøra, sum Kovin hevur ment og gjørt heilt lidna, er farin fyrri einki, tí ikki slapst av við hana á ætlaða maknaðinum. Eitt nú tí, at kvotaloft er á ES marknaðinum fyrri ávisar vøru, sum framleiddar verða í Føroyum.

Tað er spennandi og eisini tungt viðhvørt at standa fyrri hesi vorumenningini. Serliga tá tað so eisini kemur fyrri, at arbeiðt verður við menning av eini ávisari vøru í eini trý ár ella so, og úrslitið so bara verður, at hon kortini ikki kann seljast. Men tað er eisini ein partur av leikinum.

Fjaldur framleiðari

Treytirnar eru ymskar hjá einum virki sum Kovanum. Og tað eru verri enn so altíð, at tann, sum í seinasta enda skal brúka vøruna, ið Kovin framleiðir, yvirhøvur veit av, at hon er frá Kovanum.

Keypir tú eitt nú laks- ella rækjupatéir í nýggju glosunum, sum Kovin er farin at selja, er eingin ivi um, hvaðani vøran kemur. Á teimum umleið 200.000 – 300.000 glosunum, sum árlig verða seld – eini 15.000 – 20.000 teirra í Føroyum – stendur týðuliga, at hetta er framleiðsla hjá Kovanum.

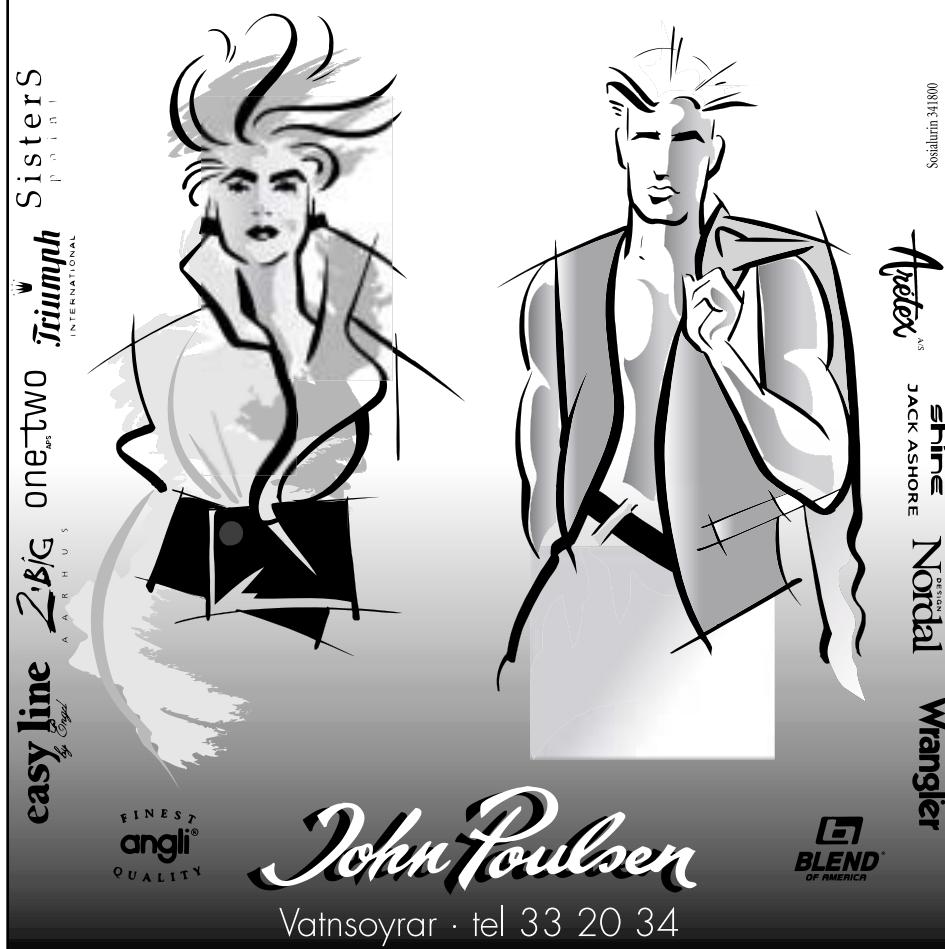
Men soleiðis er ikki altíð. Tí ofta stendur bara, at talan er um vøru, sum framleidd er fyrri tann og tann ávísa kundan. Tó skal autorisationsnummarið hjá framleiðaranum altíð standa á pakninginum.

Men tað heilt vanligt er í hesi vinnuni, at kundin, sum skal hava lidnu vøruna, eisini fær hana pakkaða í egnan pakning.

Størsti einstaki kundin, sum keypir niðursjóðarar vøru frá Kovanum, er Princess Food í Englandi. Og tann vøran verður lögð í pakning við teirra navni og merki á.

– Men slíkar eru treytirnar í hesi vinnuni, og tær ganga vit so undir. Tað týðningarmesta er tó, at virkið er í gongd, og vit fáa tað at mæla runt, sigur Ari Thomassen, stjóri á Kovanum, har eini 25 fólk regluliga útinna umleið 15 ársverk.

Klæðir til stevnuna - til konufólk og mannfólk



Vestanstevnutilboð

Hjá Jákup í Miðvági tel 333417

Oksahýggsgfílet
fyri kg 39,95

Nakkasteik
fyri kg 34,95

Ananas í bitum
2 blikk 10,95

Tebrøv
100 stk 11,95

Eplir - donsk
5 kg 13,75

Uppvask
1 litur 8,95

Brokkoliblanding
1 kg 13,95

Mjøl
2 kg 6,95

Egg
13,95

Frittíðarklæðir:
Allir toppar & øll shorts
til børn og vaksin
-20%

Hjá Jákup
Miðvágur · tel 333417

Kit Kat,
Kit Kat Chunky, Drifter
Blandið sjálvi:
3 stk 12,-

Vit ynskja øllum eina góða vestanstevnu



– Hendan patéin kom í grundini í sum ein ætlað menningar- ella neyðhjál, sigur Ari Thomassen, stjóri á Kovanum

Mynd: Edvard Joensen