

Martin Jacobsen, stjóri á Far-Fish:

Føroyingar eru ikki nóg góðir handilsmenn

–Tað kostar at selja eina vøru og vit mugu læra okkum at siggja sölurbeiði sum ein part av vørुकostnaðinum. Vit fáa ov lítið burturúr tí sölurbeiði, sum gjørt verður, sigur hann

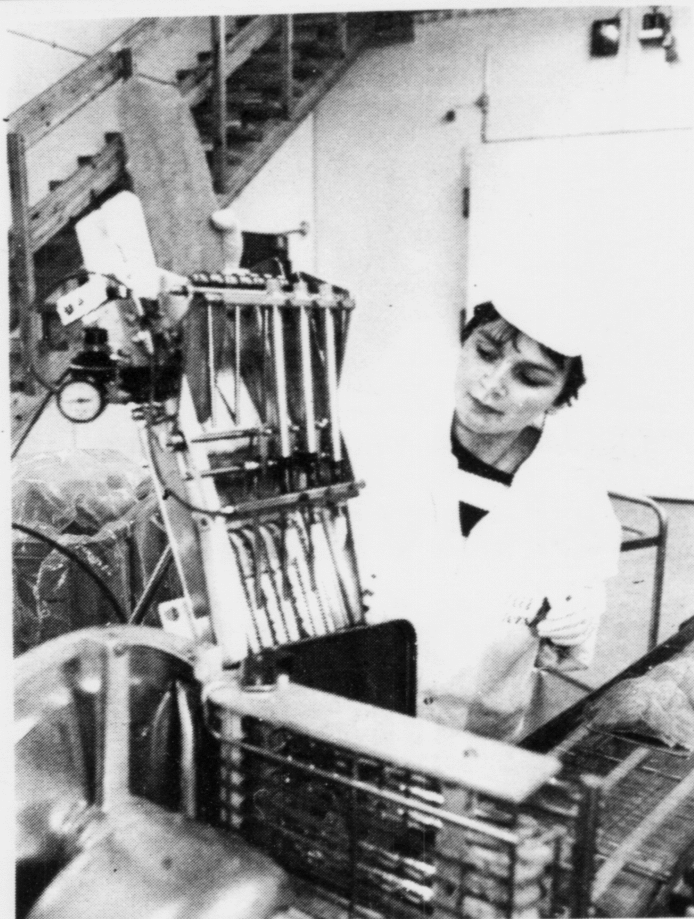
Eftir Jústinus Eidesgaard Myndir: Kalmar Lindenskov



Teir skera flak. Frá vinstri Pauli og Martin. Høgrumegin Kim og Niels



Frá vinstri Tórfríð og Lis leggja roykta laksin leskiliga á bakkar, sum síðan verða vacumpakkaðir, klárir til kundan



Maria Petersen stríðist við eina maskinu. Hon hevur átt síðan myndin var tikin herfyri

"Føroyingar mugu taka í egnan barm og viðganga, at vit eru ikki nóg góðir solumenn. Tú kemur ikki á eitt tómt virki uttanlands, sum stendur óvirk- ið, tí tað ikki sleppur av við vøruna. Hetta er ikki óvanligt í Føroyum. Uttanlands er rávørutrot oftast orsökini til at eitt virkið liggur stilt, ikki at vøran ikki kann seljast. Hetta er ein veruleiki."

Orðini eigur Martin Jacobsen, sum í dag starvast sum stjóri á roykivirkinum Far-Fish í Álakeri í høvuðsstaðnum. Virkið æt fyrri Samm-fisk og í dag er tað Havnar Arbeiðsmannafelag, sum er høvuðseigari.

– Vit mugu taka í egnan barm, føroyingar eru dugnaligir til at veiða fisk, vit eru eisini dugnaligir til at virka fisk, men tað haltar við at sleppa av við fiskin. Vit eru ikki nóg góðir handilsmenn, sigur Martin Jacobsen.

– Tá tað snýr seg um at selja eina vøru, so eru okkara kappingameytar, eitt nú danir, nógv dugnaligari handilsmenn. Vit eru komnir langt á framleiðsluøkinum, men vit eru komnir stutt á sölukinum, sigur Martin Jacobsen.

– Vit føroyingar hava lyndi at gloyma, at tað kostar at selja eina vøru. Vit mugu læra okkum at siggja sölurbeiði sum ein part av samlaða vørुकostnaðinum, sigur Martin Jacobsen.

– Vit nýta ov fáar krefur til at selja okkara vøru, ella tær kerfur vit nýta verða ikki nýttar rætt, tað er ein sannroynd, sigur Martin Jacobsen.

At roykja, eitt handverk

Á roykivirkinum Far-Fish í Álakeri er nógv virk-

semi. Tað er hósorgun og starvsfólkið hevur um at vera. Arbeitt verður í skiftivakt. Kønar hendur fylgja fiskinum, frá tí hann stendur í túninum, til hann er vacumpakkaður, sum leskiligur royktur viðskeri. Talan er um mat, sum kundin skal fáa hug at royna, ikki bara ta einu ferðina, men aftur og aftur, tá hann leingist eftir royktum fiskaraka. Tí er ábyrgdin hjá starvsfólkunum stór.

– Vit duga bæði at handfara og at roykja fiskin og vit fáa hann ikki aftur í høvdið sum vánaliga vøru. Hetta haldi eg eisini er galdandi fyri aðrar fiskavirkarar í Føroyum, sigur Martin Jacobsen.

Inni á virkinum sæst roykimeistarinn, Svend Fuglø. Í telefonbókini stendur hann tituleraður sum kokkur og Svend man vera tann føroyingur sum veit eina mest um royking av fiski. Hann byrjaði sum undangongumaður á eini hædd á Bacalo fyrri skjótt mongum árum síðan og hann hevur meir ella minni tikist við royking seinastu 15 árin. Sum kokkur, sum handverkari, sum roykjari, liggur tung byrði á honum. Hann skal syrgja fyri at arbeiðið cydnast, heilt frá tí løtu hann hevur beinleysa feska flakið í hondini og til tilgongdin í óvininum er at