



Tilsamans gevur nýggja saltfiskavirkið á Tvøroyri tjúgu fólki arbeiði. Eini 40 hava biðið sær arbeiði á Delta Seafood - teirra millum eru fleiri arbeiðsleysir handverkarar og ungfólk, ið eru liðug at ganga í skúla, men nú hava fingið okkurt at fara upp til um morgunin
Mynd: Rógvi Johansen

Nýtt arbeiðspláss til tjúgu fólk á Tvøroyri

Fyrr í hesi vikuni læt nýtt saltfiskavirki - Delta Seafood - upp á Tvøroyri. Virkið heldur til í bygninginum, ið upprunaliga varð gjørdur út til at hýsa uppboðssøluni á Tvøroyri, og har verður arbeiði til tjúgu fólk. Lidna vøran verður seld, har besti prísurin fæst

Suðuroyggin - í hvussu er norðara helvt - er rættiliga væl fyrri, tá talan er um arbeiðspláss, og í vikuni kom eitt aftrat. Ella rættari sagt: Tjúgu arbeiðspláss aftrat.

Talan er um saltfiskavirkið Delta Seafood, ið fer at virka saltaða fiskafarmleislu til utflutnings.

Upprunliga var tað ein onnur ætlan, ið ikki varð av nokrum, ið færdi við sær, at tankin um at fáa sett eitt so-

vorðið virki í gongd, bunað ist.

Pf. Sæbjarnavik hevði arbeiði við at fyrireika uppboðssølu á Tvøroyri, og felagið hevði eisini leigað hølini, tá tað visti seg ikki at vera tilræðiligt at fara í gongd, tí uppboðssøla longu tá var latin upp í Vági. Ikki varð hildið, at tørvur var á tveimum uppboðssølum í Suðuroynni, og tí varð ætlanin slept.

Hølini stóðu klár

Men hølini voru innrættað og klár at taka í bruk, og so varð í staðin farið undir at fyrireika saltfiskavirkið, ið nú er vorðið veruleiki. Tað leigar fyrstu fimm árin hølini frá Pf. Sæbjarnavik, ið frammanundan hevði gjørt ein fimm ára leigusáttmála við Pf. N. J. Mortensen.

Samlaði partapeningurin er 800.000 kronur, og tá felagið vendi sær til Føroya

Banka fyrri at fáa fígging til virkið, gekk sera stutt tíð, til alt var komið upp á pláss. Løgan í virkið liggur um eina million.

- Tað kann kanskt tykjast nokk so nøgv við trimum fiskavirkjum í Suðuroynni, men tann fiskur, vit fyrst og fremst koma at arbeiða, er sovordíð, ið hini virkinu ikki arbeiða, so tí er hetta ikki eitt virki, ið fer at kappast við verandi virki í oynni, sigur Egil

Olsen, ið saman við Gudmundi Mortensen og Marnar Lisberg situr í nevndini í partafelagnum, ið eigur og rekur saltfiskavirkið.

Fiskurin, ið Delta Seafood fer at virka, verður keyptur frá hinum virkjunum, uppboðssøluni í Vági og útroðrarbátum, og fyrst og fremst er talan um rævøru, ið ikki verður brúkt á hinum virkjum til fiska ella frysta framleislu. Í hvussu er verður satsað uppá at keypa fiskin til framleislu í Suðuroynni.

Satsa upp, á tøy katólsku londini

- Vit fara sum sagt at leggja okkum eftir at virka saltaða framleislu soleiðis, at tann hukaveiddi fiskurin fer til saltflak, meðan trolveiddi fiskurin fer til saltfisk.

Sum vanligt er við saltaðum vørum, verður satsað upp á marknaðin í teimum katólsku londunum, sum í fóstutíðini eru sera áhugað í saltfiski. Tað er serliga tíðin frá september til páskir, ið er aktuelt hjá virkinum, meðan minni er at gera um summar-ið. Men virkið fer eisini at virka faskan fisk, so helst er møguleiki fyrri arbeiði alt árið.

- Vit fara at taka tað meira rørligt í byrjanini, so vit koyra

við smærri nøgdum í fyrsta umfari, meðan fólk verður lært upp. Hetta er ju nýtt fyrri tey næstan øll, so tað tekur eitt lítið sindur av tíð - okkurt um ein mánað - at fáa alt upp á pláss, aðrenn virkið er komið í fulla gongd, sigur Egil Olsen.

Eini 40 fólk hava biðið um arbeiði á Delta Seafood, og sum nevnt verður arbeiði til eini tjúgu fólk. Tey, sum hava biðið um arbeiði, eru ikki traditionell fiskavirkis-fólk, men eitt nú arbeiðsleysir handverkarar og ungfólk, ið eru liðug við skulagongd sína.

Sjálvur virkisleiðarin er eisini ein ungur maður, ið er liðugur við sína skulagongd. Tað er Ólavur Bjarkhamar, ið áður hevur verið sjómaður, men sum síðani hevur fingið sær útbúgving sum fiskivinnutøknarar á fiskivinnuskulunum í Vági.

Tey, sum hava biðið um arbeiði á saltfiskavirkinum á Tvøroyri, hava verið fólk úr mestsum allari Suðuroynni.

Lagað seg eftir krøvum keyparans

Framleisluhætturin á Delta Seafood er ikki tann traditionelli, ið vanliga verður settur í samband við saltfiskafarmleislu. Fiskurin

Ræður um at tora

Síðani Egil Olsen kom úr Noregi eftir lokna fiskivinnuútbúgving fyrri nokrum árum síðani, hevur hann verið við til at roynt nógva nýtt innan fiskivinnufarmleislu - nú seinast Delta Seafood

Tá tosað verður um undangongumenn innan ymiskt, er ikki so vanligt, at farið verður aftur í søguna og farin ar at leita eftir teimum. Ikki er hetta altíð neyðugt, tí eisini í dag - hóast kreppa tykist vera lykloandið í Føroyum - eru undangongumenn at finna.

Ein av hesum er 32 ára gamli trongisvagsmaðurin Egil Olsen, ið er ein av monnum aftan fyrri nýggja saltfiskavirkið á Tvøroyri, Delta Seafood.

Hann var liðugur at lesa til fiskivinnufrøðing í Tromsø í 1988, og eftir at hava arbeiði á universitetinum har í eitt hálvt ár, legði hann leiðina heim til Føroya.

Fyrstu tvey árin var hann á Nórðis á Eiði, har hann var við til at fara undir serliga framleislu, ið satsaði uppá at lata bretska stórfyrirøkuni Marks & Spencer fiskavørur. Sera væl gekst við hesum, og árin 1989, 1990 og 1991 fekk virkið á Eiði heiðurslønir fyrri framur góða vøru.

Síðani fór hann til Tvøroyrar Flakavirki í tvey ár, har lunnar vórðu lagdir undir at skera feskut flak burtur úr djupfiskasløgum, ið vanliga vórðu blakað fyrri borð aftur.

Síðani var Egil eitt ár á Fiskavirking og nú seinast á saltfiskavirkinum Vaðhorni á Strøndum, har hann hevur vunnið sær nógvar av teim-

um royndum, ið nú skulu koma nýggja saltfiskavirkinum Delta Seafood á Tvøroyri til góðar.

- Eg havi altíð havt ta hugsan, at skalt tú vinna nakað, so mást tú eisini víga nakað. Tað er neyðugt at tora at gera nakað ótraditionelt, og higar til hevur tað gingið væl, sigur Egil Olsen.

- Sjálvandi er vansin tann, at tað annaðhvørt eydnast ella miseydnast, men eg haldi, at tað altíð er vert at royna.

Spennandi at siggja, hvat tað næsta hjá Egili verður, tá Delta Seafood av álvara er komið í gongd - tí soleiðis plagar tað at vera...

hj.

