

Sjómansheimið byggir út uttan skonkiloyvi

Leiðarin á Tórshavnar Sjómansheimi heldur ikki, at tað er so alneyðugt við skonkiloyvi fyri at reka gistingarhús í Føroyum. Hann sigur, at fólk kenna treytirnar, áðrenn tey koma, og góðtaka tær

EDVARD JOENSEN

Tórshavnar Sjómansheim hevur seinastu tíðina verið merkt av umbygging. Talan er um eitt rættiliga gamalt hús, sum harðliga trængdi til at verða »shinað» upp. Elsti parturin er frá 1923, og tilbygging varð gjørd í 1956.

Tann 12. juni vóðu fyrstu 14 kømurini tikin í nýtslu. Og tey eru gjørd í nýmótans stand. Talan er um hotelkømur av altjóða standardi. Øll tey nýggju kømurini hava egið bað, telefon og sjónvarp. Í næstum verður eisini parabolantenna uppsett.

Jeffri Johannesen, leiðari á Sjómansheiminum, sigur, at umbyggingin sjálvandi eisini fer at ávirka prísirnar nakað. Hann roknar við, at talan verður um eina prishækkan upp á eini 20%.

Skúlanæmingarnir

Vanligt hevur verið, at næmingar á til dømis Føroya Sjómansskúlanum plaga at buggva á Sjómansheiminum, men soleiðis verður ikki komandi vetur.

Jeffri Johannesen sigur, at tað kemst av, at so fá rúm verða til taks vegna umbyggingina, sum ikki er liðug enn, at tey nýðast at satsa uppá hoteldriftina.

»Men tá vit eru liðug, fer aftur at bera til hjá teimum

at buggva her,« sigur Jeffri Johannesen.

Café i neðra

Tað eru ikki bara búrumini, sum skulu bygjast um á Sjómansheiminum. Húsið skal bókstaviliga skræðast sundur, alt sum tað er.

Arbeitt verður í lötum við at flyta móttøkuna niður í vegghædd. Eisini skal gerast café i niðastu hædd.

Sjómansheimið liggur væl fyrri á horninum oman móti Vágshotni. Og júst á horninum har er ætlanin at hava café.

Jeffri Johannesen sigur, at enn er ikki settur dagur á, nær hetta arbeiðið verður liðugt. Bert, at tað verður einaferð í summar. Og í Havn verður alt, sum gjørt verður hesa tíðina, stílað eftir ólavsskúni.

At lopið verður úr kømunum í erva og til café i neðra, er ikki orsakað av vánaligar tilrættalegging. Onkur hevði kanska hildið, at farið skuldi verið meira miðvíst fram, so ikki alt húsið var ein ruin.

»Men her er talan um prioritering,« sigur Jeffri Johannesen.

»Vit hava valt at gera caféina fyrst,« sigur hann, »tí vit rokna við, at hon verður meira vitjað enn

matstovan. Men matstovan treingir so sanniliga eisini til at verða sett í stand. So hon kemur fyrri til sína tíð.«

Jeffri Johannesen heldur, at húsið sær eisini heldur »interessant« uttan, so útjónðin skal eisini broytast, so talan verður um eitt, at siggja til, nýtt hús.

Nógvar gistingar

Jeffri Johannesen sigur, at tey hava dagliga fult hús á sjómansheiminum. Og tað eru tey nýggju rúmin, fólk vilja hava.

Tað eru mest skandinav, sum buggva á Sjómansheiminum. Ferðaløg og skúla-flokkar koma nóg.

Eitt ferðamannfelag, sum hevur brúkt Sjómansheimið rættiliga dúgliga fyrr, er Danska felagið Felix Rejset. Men tey takkaðu fyrri seg seinasta ár. Av teiri einfaldu orsök, at húsið leyk ikki tey krøv, fólk seta til eitt gistingarhús. Men nú alt verður umbygt, vónar leiðarin sjálvandi, at tey fara at koma aftur eitt annað ár. Í ár veit hann tó, at tey fara at buggva á øðrum hotelli í býnum.

Einki skonkiloyvi

Jeffri Johannesen heldur ikki, at tað er neyðugt at hava skonkiloyvi fyri at



reka Sjómansheimið.

»Tað hava vit yvirhøvur ikki hugsað um,« sigur hann. »Og gestirnir, sum koma til okkara, koma ikki fyrri at seta seg inni at drekka, tey vilja siggja seg um. Og vit siga teimum beinanvegin frá, hvørjar treytirnar eru, og tað góðtaka tey.«

Sjómansheimið hevur tó ikki lagt seg eftir at hava matstovu til teir »finu« døgverðarnar. Men tað eru ikki so fá fólk, sum biða um at fá døgverða út av húsnum, tá eitthvørt háttarhald er. Eisini er vanligt, at bordreitt verður á Sjómansheiminum til konfirmatiónir og tilíkar veitslur. Og har er eftir-

spurningurin so stórur, at Sjómansheimið plagar at leiga høli úti í býnum til fólk, sum ynskja at sleppa undan at hava konfirmatiónsdøgurðan heima.

Tað arbeiða 14 fólk fast á Sjómansheiminum. Um summarid eru tey tó oftast fleiri. Og náttarvakt er, so opið er alt samdøgrið.

Vit eiga at fáa meira burtur úr útróðrarfiskinum

Stjórin á Royal Greenland í Føroyum heldur, at føroyingar eiga at satsa upp á at selja sína framleiðslu upp á góðskuna. Og við góðsku meinar hann útróðrarfisk, sum er heimsins besta rávøra og eigur at kunna seljast sum »superprodukt«

EDVARD JOENSEN

»Tað sigur eg sjálvt, at vit eiga at fáa meira fyrri nýveiddan útróðrarfisk, enn fyrri trólfisk, sum hevur verið ísaður í fleiri dagar, áðrenn hann nakrantið verður

avreiddur. Og tað er ófyrigeviligt, um tað skal vera grundin til vánaligar prísir, at vit blanda hetta saman inni á framleiðsluvirkjunum. Tí eingin ivi er um, at keyparin vil hava tann daggamla fiskin,« sigur stjórin á Royal Green-

land í Føroyum.

Royal Greenland byggir út

Grønlandska fyrirtøkan Royal Greenland er ikki bert kend í norðanlondum. Týska blaðið Nordzee Seitung visti týsdagin at siga,



at grønlandska fyrirtøkan Royal Greenland Seafod A/S er í ferð við at styrkja støðu sína í europeiska frystimarknaðinum. Royal Greenland yvirtók tann 1. juli týsku fyrirtøkuna Jade

Food, har fleiri enn 250 fólk starvast.

Jade Food hevur framleitt og selt frystar fiska- og kjøtvørur undir navninum Jade Kost. Meginparturin av framleiðsluni hevur verið

lidnar vørur sum fiskafingrar, -flak og hamburgarar. Men roknað verður við, at nú grønlandingar hava yvirtikið, verður høvuðsdentur

