

Landsfundur Javnaðarflokksins 1997



Verðins besti fiskur eigur at fáa verðins besta prís

– Fiskasølan skal selja allan fisk ið kemur á land í Føroyum fyrri besta prís. Tá ið hetta er sagt, skal so eisini verða lagt afturat, at Fiskasølan skal syrgja fyrri, at allir Fiskaframleiðarar í Føroyum vita, hvat teir skulu framleiða og hvat ið teir kunnu vænta, at fáa fyrri tað, teir framleiða



HERI MORTENSEN,
TRONGISVÁGUR, SKRIVAR:

Hvat skal ein Fiskasøla:

– Fiskasølan skal selja allan fisk ið kemur á land í Føroyum fyrri besta prís. Tá ið hetta er sagt, skal so eisini verða lagt afturat, at Fiskasølan skal syrgja fyrri, at allir

fiskur skuldi »foreldast» og tað helst í Føroyum. Hetta var sagt, uttan at menn vóru greiðir yvir, hvat ið »forelding» var, øll trúðu, at nú skuldu vit undir at gera stoktar og paneraðar fish-fingers o.líkn. Men nei, tað einasta, ið vit gjórdur, var at vit lókaðu tað bestu og faktisk einastu »forelding» vit høvdu, á gólvið, tá ið vit søgdu sölusamarbeiðið við íslendingar um sølu av fiski í USA upp, og harvið mistu okkara 5 lbs og dinner-cut framleiðslu burtur. Mint skal verða á, at virkini fyrst í áttatiárunum fingi millum

framleiða fesk flog til týska og franska marknaðin. Av tí, at føroyingar vóru so nýggir á hesum marknaði, kláraði marknaðurin ikki at taka so nógv fesk flog og vóru vit tí noyðdir at frysta ein lutafalsliga stóran part av kongafiskinum, ið kom upp á land. Í sølulíðnum møttu vit so stórum trupulleikum, at vit vóru um at missa alt á gólvið, tí Fiskasølan var als ikki ment at selja kognafisk, ja tað merktiskt, sum um teir als ikki vóru áhugaðir fyrri hesi framleiðslu. Føroyingar vóru ikki vanir at gagnnýta kongafisk, tí sum

tí hyggjast skuldi at frystum kongafiski, sum keyparin hevði klagad yvir, tí goðskan skuldi ikki vera í lagi. Vit kannaðu kongafiskin og vósu samdir við keyparin, at goðskan var í lagi. Tá ið vit vóru lidnir við tað, ið vit skuldu, fóru vit at vitja tey, sum vanliga keyptu kongafiskin frá okkum, og tá ið vit høvdu sett okkum niður, varð eg spurður, um vit ikki høvdu nakran smáan kongafisk (uml. 700 gr.). Eg helt at byrja við, at gjóldur bleiv gjørt burtur úr mær, men var skjótt varugur við, at her var tosað í álvara, og segði so, at vit kunnu framleiða hesa vørna, um prisurin var í lagi. Tosað varð um 700 tons av flaki fyrri DM 3,60/kg. (prisurin á tí stóra kongafiskinum var tá DM 3,90/kg.) og sjálvandi segði eg ja til at framleiða, men

tryggjaði mær rættin til at framleiða øll tonsini. Framleiðslan gekk væl, og virki og trolarar vunu pengar, og hetta bert við at tosa við fólk og hava áhuga fyrri tí, ein hevur við at gera. At vit í dag kunnu tosa um eina kongafiskaframleiðslu kunnu vit takka Tvøroyrar Flakavirki fyrri, tí at teirra ágrýtni fekk Fiskasøluna at krúpa til krossin og tann 6. juni 1986 fyrri fyrstu ferð í søguni geva einum Flakavirki loyvi til at selja kongafiskaframleiðslu sjálvst, tí Fiskasølan megnaði ikki uppgávuna.

Framtíðar Fiskasøla, -søla:

Skipanin við einari Fiskasølu (monopolskipan) er ikki tilmælandi og má tí skipanin byggjast upp við minst tveimum fiskasølum (helst fleiri), men ansast má eftir at ikki peningartrot hjá teimum ymisku virkjunum kemur at verða orsök til, at virkini selja framleiðslu fyrri spotprís, bert fyrri at nøkta gjaldføri. Hetta kann lætt koma fyrri, um hvør Hanus og Janus selur fiskafraframleiðslu.

Arbeiddast má við at fáa tann daggama fiskin (út-róðrarfiskin) upp á land so feskan sum gjørligt - hetta er ikki veruleiki í dag. Út-róðrabátarnir eiga at nið-urkøla fiskin beinanvegin, og letur hetta seg best gera,

um bátarnir bert skulu blóðga fiskin og síðan koyra hann í ísvatn (niðurkøldan sjógv), síðan kryður keyparin fiskin, beinanvegin hann kemur upp á land - kryvjmaskinur til hetta fáast. Verðins besti fiskur eigur at fáa verðins besta prís.

Framleiðslan eigur at koma so nær brúkarinum sum gjørligt, tó skal her havast í huga, nær vit ikki kunnu kappast longur, men hagar til skulu vit eisini fara.

Framleiðast skal sjálvandi so nógv fesk fiskafllak sum gjørligt, men eisini má frysting verða at taka til. Gott samstarv millum framleiðara og seljara er ein treyt fyrri yvirhøvur at selja eina framleiðslu, tað hvur alt ov ofta víst seg, at seljari go keypari avtala hvussu ein vøra skal vera, men framleiðarin fær ongantíð boð frá seljaranum. Rættlag á hetta fekt iki fyrr enn fleiri reklamatiónir høvdu verið.

Virkini skulu specialiserast so nógv sum gjørligt, tó skal ansast eftir, at tað ikki er nógv meira kostnaðarmikið at flyta fiskin frá einum virki til eitt annað bert tí at tað virki, har fiskurin kemur upp á land, ikki er specialiserad til tað fiskaslagið. Sagt við øðrum orðum, send iki 100 kg. av fiski úr Vági til Eiðis til stuttleikar.



Fiskavirkini skulu spesialiserast so nógv, sum til ber

ir Fiskaframleiðarar í Føroyum vita, hvat teir skulu framleiða og hvat ið teir kunnu vænta, at fáa fyrri tað, teir framleiða.

Hetta er tað vit føroyingar, ið hava við fisk at gera, kenna til, og so er spurningin, um vit skulu verða nøgdur við hetta - sum vit jú vita ikki er nøktandi - ella skulu vit bróta upp um armar, leggja høvur í blot og finna nýggjar leiðir.

Hvussu hevur gingist við einari fiskasølu

Eg havi verið frammaliga í fiskafraframleiðslu og -sølu frá 1977 til 1988 og havi upplivað, hvat úrslitið er við einari fiskasølu, sum selur allan okkara fisk. Henda Fiskasøla er nú farin av knóranum og einasta orsøkin til at hon ikki fór fyrri langt síðan, var, at hon var so væl fyrri figgarliga. Tí færdasøluþóttikkinum, var ikki lív laga.

Tey seinastu árin hevur nógv verið tosað um »forelding» av fiski, ja allur

25 og 30 kr. pr. kg. fyrri 5 lbs og dinner-cut. Í dag er besti prisur yfir frysta vøru 18 til 20 kr. pr. kg., og er hetta - fyrri ikki tað skal verða lygn - blokkur, sum í áttatiárunum var roknað fyrri at vera hálvánalig framleiðsla. Bert út frá hesum døminum er lætt at rokna, hví sjómaðurin og serliga út-róðrarmaðurin ikki fær meira fyrri fiskin, hann eftir tógvið stríð leggur upp á land, enn hann ger í dag.

Síðst í sjeyti- og fyrst í áttatiárunum, brutu menn upp úr nýggjum og bygdu trolarar til at veiða kongafisk á djúpum vatni við Føroyar, sjálvandi tí at hini fiskasløginu vóru farin at minka, og var tað serliga Tvøroyrar Flakavirki og menn, ið vóru knýttir at tí, sum áttu og røku teir fyrstu djúpvatnstrolararnir.

Tvøroyrar Flakavirki bleiv tá innrættað til at framleiða kongafisk, sum í framtíðini skuldi verða høvudsframleiðsla, og var serligur dentur lagdur á, at

ein góður, nú farin vinur tók til, »at tað var gott gjørt, at ein nú skuldi eta tann fisk, sum ein hevði oyðilagt mjadnarnar av at trækja út íggjnum lensiportrini». Á Fiskasøluni vóru teir als ikki vanir við at selja feskkan fisk, tað var møðsamt sam-anbórið við aðrar framleiðslur, og um ikki Tvøroyrar Flakavirki hevði fólk sum Marr & Co til at hjálpa sær við at selja kognafisk, hvíð kongafiskaframleiðslan sum Fiskavirking í dag livur av, fingið somu lagnu sum 5 lbs og dinner-cut. Dømi um manglandi sølu-áhuga - tá ið tosað varð um kongafisk - kundi eg nevnt nógv, men her bert taka eitt tað greffligasta fram: Trolararnir fingið nógv smáan kongafisk (uml. 700 gr) ta tíðina, vit fingi at vita frá Fiskasøluni, at hesin fiskur kundi ikki seljast, tí hann var ov smáur. Vit keyptu hann tí frá trolaranum fyrri 1 kr. kg., sum slógvprisurin var tá. Eg var saman við fiskasølumanni í Týsklandi,

Dansur

verður leygarkvøldið

VESTMANNA ÍTRÓTTARHØLL

frá kl. 23-03.30

MOONSHOT

spæla til dansin

Kostnaður: 80 kr.

Ungtemplarafelagið Heyggur

