

Hægsta virðið takast við á marknaðin

– Kunnur vit varðveita optimala virðið á fiskinum, so ber eisini til at fáa betri prís. Og tá veksur útflutningsvirðið, sigur John Smith

GRÆKARIS DJURHUUS
MAGNUSSEN

(Av tí at okkurt mistak var í greinini í mikudagsblaðnum, endurprentað vit hana her).

Skulu føroyingar megna at hækka útflutningsvirðið av nær- og fjarleiðum úr 1 milliard krónum til millum tvær og trýggjar milliardir krónur, slepst ikki undan, at fiskurin verður betri hagreiðdur. Neyðugt er eisini at ásanna, hvat slag av veiðitøkni loysir seg best, umframt at neyðugt er at ásanna, hvøjri vørsløg geva besta prís, feskur fiskur, ísaður fiskur ella frystur fiskur.

John Smith vísir á, at sum er geva 110.000 til 120.000 tons (fyri tað mesta gjørt til frysta vør) millum 850 og 1.008 milliónir krónur. Miðalprísurin fyri kilo ráðfisk liggur tá millum 7,50 og 8,40 krónur kilo. Tað er hendan prís, vit kunnu fáa upp eftir. Gera vit nakað við avleiðingarnar av tí hátti, vit veiða, og taka vit eitt sløg av nýggjari tøkni við inn í myndina, ber til at hækka virðið munandi.

John Smith sigur tað vera skeivt, tá ført verður fram, at botnfiskatilfeingið ikki hevur størri virðið enn tað, vit kenna frá almennum hagtølum.

– Hetta er sagt okkum líka frá 1964, tá øll framleiðsla í fiskivinnuni varð lögð um til fryst fløk – eitt vakurt heiti, ið fjaldi yvir, at øll okkara framleiðsla var blokkframleiðsla, sigur John Smith.

Hann vísir á, at í 1988 førði táverandi fiskasølustjórin Birgir Danielsen fram, at „føroyingar útflyta sín fisk fyri hálvan prís“. Tvey ár seinni, tá fyrsta landingin fór framuttan fyri „skipanina“, vórðu prógv fingin fyri, at vit høvdu selt okkara fisk fyri hálvan prís í samfull 28 ár.

Feskur fiskur gevur besta prís

John Smith heldur tað vera til innan allar veiðuhættir at hagreiða fiskin soleiðis, at góðskan verður nógv betri. Ikki bert umborð á størri færum, men eisini umborð á teimum smærru útróðrarfærum.

Hann heldur, at tað kanska longu frá komandi ári fer at vera til at fáa so nevnda HSF-útgærd umborð

á bátarnar. Hetta er útgærd, tað verður arbeitt við til tess at lætta um hagreiðingina. Mett verður, at henda útgærd eisini fer at verða hóskeilig til minni før. Fiskurin verður blóðgaður og krudur niður í rennandi sjógv, har hann liggur í 10 til 15 minuttir. Síðani fer hann víðari í rennandi sjógv í aðrar 10 til 15 minuttir, hagani hann so verður ísaður í kassar.

John Smith sigur, at hevur fiskur ikki ligið á dekkinum í longri tíð, áðrenn hann verður blóðgaður, ella hevur hann ikki verið deyður í longri tíð, so fæst optimal góðska á henda hátt. Hann heldur, at fer fiskivinnan í framtíðini at leggja dent á skynsamari hagreiðing, so fer ivaleyst at verða talan um trýggjar marknaðir fyri fisk og fiskavørur. Marknaður fyri frystar vørur, fyri ísaðar vørur og marknaður fyri feskur vørur.

Virðið á fiskavørum á teimum trimum marknaðunum er rættiliga ymiskt. Verður alt botnfiskatilfeingið sær roknað út á teir trýggjar bólkarnar, verður úrslitið nakað soleiðis:

A) Feskur vørur, ymiskar ísaðar vørur, gravaðar vørur, royktar vørur, gasspakkaðar vørur, lidnir døgurðar o.t. (úrtøka 75% av 110-120.000 tons) svarandi til 90.000 X 40 kr. kilo = 3,6 milliardir krónur.

B) Ísaðar vørur – ísfiskur (úrtøka 100% av 110-120.000 tons) svarandi til 120.000 X 16 kr. kilo = 1,9 milliardir krónur.

C) Frystar fiskavørur – blokkvørur til tradisjonella marknaðin (úrtøka 42% av 110-120.000 tons) svarandi til 50.400 X 20 kr. kilo = 1.008 milliardir krónur.

Á hesum sæst greitt, at bólkur A) feskur vørur, gevur besta úrslitið, nevniliga 3,6 milliardir krónur í útflutningsvirði árliga. – Fara vit skynsamliga fram í allari hagreiðing av okkara fiski, og hava vit sum fastan setning at virka okkum nærri og nærri at hesum, vit kunnu kalla tað okkara „teoretiska fiskivinnubúskaparliga loft“, tá kunnu vit sum praktiskt mál seta okkum fyri at fáa framt neyðugu endurnýggingarnar av flotanum. Hetta kann gerast um somu tíð sum tað innanfyri eitt 10-ára skeið eisini skuldi verið møguleiki at rokki á mál viðvíkjandi tí so neyðugu hugburðsbroytingini, sigur

John Smith.

Annars heldur hann tað eisini vera gjørligt at fáa broytingar longu eftir tveimum árum. Broytingar.

sum kunnu fáa størri og størri partar av teimum 30 húkaveiddu prosentunum av botnfiski á eitt støði, har meginparturin kann umsetast á fiska marknaðinum. Og ikki sum nú, á frysta marknaðinum í Evropa.

– Tað er jú eitt syrgiligt paradoks, at vit seinastu 30 árin hava tvíhildið nettupp um hetta dæmið, sum er eina ringast av teimum trimum møguleikum, sum eg havi nevnt. Undantikið tey eitt sindur fleiri tonsini, sum fara ísað av landinum, so er støðan óbroytt hin sama: Vit framleiða og útflyta framvegis frystan blokk, sigur John Smith.

Hann heldur hetta vera einføld og talandi tøl, ið áttu at fingið onkran at resast.



– Fara vit betur um hagreiðingina av fiskinum, so ber til at hækka útflutningsvirðið munandi, sigur John Smith

Broyttar frá 5. juni

Tórshavn

Mánadagin til fríggjadag

10.00 - 17.30

tó hósdag

10.00 - 19.00

Klaksvík/Drelnes/Miðvágur

Saltangará/Skálavík

Mánadagin til fríggjadag

14.00 - 17.30

tó hósdag

14.00 - 19.00



Rúsdrekkasøla Landsins

upp og afturdagningartíðir