

Tey arbeiða á ársins virki 2003 – Vaðhorn Seafood á Strondum

Hýrurin var góður á saltfiskavirkinum, tá ið Sosialurin vitjaði seinnapartin týsdagin

VITJAN

Orð: *Vilmund Jacobsen*
vilmund@sosialurin.fo
Myndir: *Jens Kr. Vang*

Í gongini á Vaðhorn Seafood á Hulki møttu vit einum bilførara hjá Strandfaraskipum, sum hevði bilin standandi í túninum. Hesin helt fyrri, at einasta heiðurin, hann kundi fáa, var at verða útnevndur sum ársins bilførari. Ein annar, sum eisini kom fram við, áðrenn vit hittu stjóran, var truckførari á Vaðhorn. Hann helt, at hann kanska kundi fingið heiðurin sum ársins truck-førari.

Jú, longu í gongini merktu vit góða stemningin, nú saltfiskavirkið, Vaðhorn Seafood, er útnevnt at vera ársins virki 2003.

Vit lögdu leiðina upp trappurnar. Á veggnum

uppestir og í gongini uppi á, hanga vakrar myndir av saltfiski, sum okkara myndamaður metti, at Per á Hædd mundi hava tikið.

Á nærmastu skrivstovuni sat ein fryntlig kvinna, sum segði, at stjórin, Jógvan Gregersen, sum situr á innaru skrivstovuni, tosaði í telefon. Í somu stund ringdi eisini telefonin hjá skrivstovuvinnuni – og so tosaðu bæði hon og stjórin í telefon.

Fáu minuttirnar, vit biðaðu, skoðaðu vit vøkru myndirnar á veggnum. Serliga var tað myndin, sum lýsir botnvíðurskiftini og velduga ryggin norður gjøgnum Atlantshavið, sum fangaði okkara áhuga. Flestu myndirnar, sum prýða veggirnar á ársins virki, eru tó av saltfiski – hvítu og tjúcku toskafløkunum, sum keyparar úti í heimi vilja gjalda so nógv fyrri.

Stjórin tók væl ímóti okkum. Sat róligur í stólinum og bretti sær á, tá ið vit

trinu innar. Hann tóktist avslappaður og nøgdur, nú hansara virki og tey fólk, sum eru grundarlagið undir Vaðhorn Seafood, hava nátt heilt uppá tindin. Litillátin helt hann fyrri, at nú er so nógv sagt og skrivað um virkið...

Tá ið myndamaðurin vildi hava Jógvan út um og umborð á ein trolbát niðanfyrri til myndatøku, var tað kortini eingin trupulleiki, hóast vit allir triggir máttu toga bátin nærri fyrri at sleppast kundi umborð.

Tað hevði ivaleyst verið tann besta myndin av øllum, tá ið Jógvan Gregersen, myndamaðurin og blaðmaðurin stríddust við at hála skipssíðuna móti bryggjunum!

Myndamaðurin skipaði fyrri, at nakrar fiskagreipur, sum hingu á galendaranum í bakborði, í staðin skuldu hanga á galendaranum í stýriborð - og síðan skuldi Jógvan standa í leyttarum uttanborðs ávegis uppá skipsdekkið.



Stóra pakkihøllin á Vaðhorn Seafood

Av bryggjuni fóru vit inn í pakkihøllina, har bæði ungur og tilkomnar kvinnur og einstakir menn stóðu við bondini og handfóru stóru og leskiligu toskafløkini,

sum endaðu í snotuligum eskjum og síðan á plattum. Eitt sindur undarligt sær tað út við fyrsta eygnabráð, at ein lítill krossur stendur á eskjuni hjá Vaðhorn.

- Tá ið eg byrjaði á virkinum og sá eskjurnar, visti eg heldur ikki, hvat hesin krossurin merkir, sigur stjórin.

Men á eskjunum stendur



Toskafløkini eru hvít og tjúkk

meira enn ein krossur; tekning er eisini av fiski og vaðbeini, og tað er í vaðbeininum, at krossurin er ritaður. Teir gomlu plagdu

nevnliga at telja kross í

vaðbeinið, og tað er hesin krossurin, sum gongur aftur í eskjunum hjá Vaðhorn.

Á vitjanini á Vaðhorn fóru vit eisini inni í høllini, har fiskurin verður skorin

og saltaður.

Allastaðni fóru fólk í góðum hýri, og tey høvdu einki ímóti at lata seg avmynda, tá ið »naski« myndamaðurin lyfti myndatól-



Flokin verða saltaði

inum, klickti og streyk fram við og leitaði sær eftir næstu »offrun-um«.

Jú, á Vaðhorn Seafood eru tey errin, og tað hava tey alla orsök at vera.

Á veg út aftur av virkinum, steðgaðu vit eina løtu á matstovuni, har diplomið ella prógvíð fyrri heiðurin, sum ársins virki 2003, hongur.

Stjórin og arbeidsformaðurin, Jógvan Gregersen og Jansy Brøðraberg, hildu fyrri, tá ið vit fóru avstað aftur, at vit skuldu fáa nakrar saltaðar lyppur við okkum.

- Vit hava tó ikki góðar royndir við at geva vørur út av húsinum. Einaferð, Arbeiðseftirlitið vitjaði her, góvu vit teimum lyppur. Nakrar vikur seinni meldaði Arbeiðseftirlitið okkum og onnur virki, sigur Jógvan skemtandi.

...

Á Vaðhorn á Strondum, sum hevur røtur aftur til seinast í sjeytiárunum, tá ið Petur Reinert var í væl-

matkini á Eiði, arbeiða smá 40 fólk við at skera, salta og pakka tosk, longu og brosmu. Virkið keypir 2.500-3.000 tons av ráfiski um árið, sum verða virkaði til eini 1.200 tons av saltfiski, ið verða seld keyparum í eitt nú Spaniu og Italiu.

Jógvan Gregersen dylur ikki, at hann er ógvuliga fegin um heiðurin, sum teimum er tillutaður.

- Hetta er í fyrsta lagi eitt herðaklapp og ein viðurkenning til okkara arbeiðsfólk, sum ger eitt gott og ábyrgdarfult arbeiði.

Vaðhorn Seafood er eitt lutfalsliga lítið virki, sum burtur av virkar saltfisk, og stjórin metir, at støddin á virkinum kann vera ein fyrimunur, eitt nú við innkeypi av fiski, stýringini av framleiðsluni og tillaging til skiftandi umstøður.

- Føroyskur saltfiskur hevur sum heild sera gott orð á sær úti á marknaðinum; hann er tjúkkur og hvítur, og hetta hevur nakað við toskaðar til Føroyum

at gera.

Jógvan visir á, at í løtuni er toskurin sum heild ógvuliga rak, og tað er næstan bara fiskurin, ið kemur av Føroya Banka, sum er væl-egnaður til saltfisk.

Sum skilst, eru brosmar og longan betur fyrri.

- Vit gera nógv fyrri okkara viðskiftafólk. Aðalmálið er ein góð vøra og álit millum okkum sum framleiðara og keypararnar, sigur Jógvan Gregersen, stjóri á Vaðhorn Seafood.

Tað er Vinnuhúsið, ið skipar fyrri tilnevningini av ársins virki, og í dómsnevndini sita: Arni Poulsen, aðalstjóri í Vinnuáráðnum, Hjalmar Petersen, stjóri á trolvirkinum Vónini, Janus Petersen, stjóri í Føroya Banka, Marner Jacobsen, stjóri í Føroya Sparikassa og Kjartan Kristiansen, stjóri á Menn-ingarstovuni.



Hýrurin var góður, tá ið Sosialurin vitjaði



Hugagóðar arbeiða tær á ársins virki 2003