

Tankar frammi um at stovna fiskasølu í Norðoyggjum

Fiskasøla í Norðoyggjum kann fáa ein umsetning uppá eina hálva milljard krónur um árið

Gerast teir tankar, sum eru frammi í dag, veruleiki, kann í Norðoyggjum verða sett á stovn fiskasøla, ið kann fáa alstóran týðning fyrri menningina av fiskasøluvirkssemi í økinum.

Um allar vørur, sum framleiddar verða í økinum, verða seldar gjøgnum eina »Norðoya Fiskasølu«, gerst ein slík fiskasøla stór eftir føroyskum viðurskiftum og hevur við sær nógvar fyrimunir fyrri framleiðararnar í økinum.

Stjórin á P/F Kósini, Jóhan Páll Joensen, heldur hugskotið at gera ein fiskasølu í Norðoyggjum verða gott.

– Hesir tankar hava áður verið frammi, og í sær sjálvum er hugskotið gott. Tað eru heilt greitt fyrimunir við slíkum felag, og ein góð byrjan hevði verið at sett á stovn eitt felag, sum kann fígga sølu av fiskavörum.

Vinnulivsráðið í Klaksvík hevur tikið evni upp, og í tíðindaskrivi sigur ráðið, at hetta mál verður viðgjørt í vetur, um áhugi er fyrri tí.

Tað eru stórir fyrimunir við samskipa sølu og marknaðarføring av fiskavörum úr Norðoyggjum. Ístaðin fyrri at tað fer ein seljari út umboðandi eitt felag, ber ístaðin til at hesin umboðar allar framleiðslueindarnar í økinum, sigur Óli M. Lassen, sum er næstformaður í Vinnulivsráðnum í Klaksvík.

– Við at gera samstarv millum eindirnar fáa vit stórra vøgrundarlag at bjóða út til kundarnar, og søluframtakið verður nógv betri, tí teir ymsu solumenninir ístaðin umboða allar eindirnar ístaðin fyrri at arbeiða hvør í sínum lagi.

Felags umsiting og avskipingardeild

Tað eru eisini heilt greiðir fyrimunir við einari felags umsiting, sum kann taka sær av marknaðarføringini og at gera felags sölutílfar. Hetta felag kann eisini standa fyrri innkeypi av pakningi, útgerð og øðrum.

Felags umsitingin kann eisini standa fyrri avgreiðslu av útflutningsskjølum v.m., tí hetta er vanligja ein tung og umsitingarlaga krevjandi uppgáva. Og hugsast kann eisini, at ein stór eind kann fáa betri fraktavtalur við flutningsfeløg.

– Tað vit sum tosa um, er at uppbyggja eitt strategiskt samstarv ella strategiska eind, sum samstarvar á teimum økjum, ið kunnu verða til fyrimuns fyrri tey felag, sum eru við í sam-takinum, sigur Óli M. Lassen.

– Við at gera eina lokala fiskasølu vil sambandið millum framleiðara og sölufólk verða sera tætt, og eingin fjarðsteða verður millum framleiðara og sölufólk. Sölufólkini høvdu havt sear gott innlit í vørur og



vørubólkar, tí hesi hava sína dagligu gongd á virkjnum í økinum.

Kunnu bjóða allar vørur

Við at samskipa søluna í eitt felag, kann hvør einstakur solumaður fara út og bjóða fram eitt samla concept.

Hugsast kann, at ein fiskasøla í Norðoyggjum hevði kunnað selt allar vanligar feskur og frystar fiskavørur: Feskan, frystan og royktan laks, fryst, fesk, panerað og roykt hýsulfok, frystan og feskan tosk, tosk í blokki, flaktan saltosk og saltað toskaflok, uppsavørur, og catering og datailvørur úr hesum fiskasløgum. Harafturat eisini svartkalva, hvítalva, longu, brosmu og flatfisk, og rækju- og flakavørur frá trolarunum í økinum. Skipini, sum hoyra

heima í økinum, kunnu í stóran mun lata omanfyrinevndu fiskasløg.

– Við øktum samstarvi er gjørligt at fáa ein fiski- og framleiðslumiðdepl, sum kann gerast ein týðandi partur í menningini av framleiðslu og sølu av føroyskum fiskavörum. Skal hetta bera til er neyðugt við einum munandi tættari samstarvið millum skip, virki, eitt komandi lokalt sölulið, og lokalsamfelagið sum heild, heldur Óli M. Lassen.

– Men samstarvið millum eindirnar skal verða so fritt, at tað er upp til hvønn einstakan framleiðara um hann vil brúka lokala fiskasølu.

Spurningur um allir vilja verða við

Jóhan Páll Joensen, stjóri á P/F Kósini, sum er størsti framleiðarin í Norðoyggjum, heldur at eitt samstarv í einari stórari, felags fiskasølu í Norðoyggjum kundi byrja við fígging av søluni (goymslu av liðugt vörum og seldum vörum, blaðm.).

– Spurningurin er um allir framleiðararnir í Norðoyggjum vilja við í eina felags fiskasølu, tí vit eru fleiri, sum framleiða søru vørur, og kann ein felags fiskasøla ikki skilja ímillum hesa kappingina, so er tað ein trupulleiki, sigur hann.

– Taka vit okkum saman um eina felags fiskasølu, fáa vit allir sama pris fyrri vørurnar, vit selja, og tí kunnu vit ikki kappast so nógv í innkeypnum. Tað eru helst nakrir, sum tí hava minni áhuga í at verða við í

einum slíkum samstarvi.

– Men eg haldi avgjørt, at hugskotið er gott, og tað hevði verið áhugavert at fingið eitt veruligt kjak í lag um hetta, sigur Jóhan Páll Joensen, stjóri á Kósini.

Kunnu standa sterkari

Og fyrimunirnar í einum slíkum samstarvi víga ivaleyst so nógv, at vinnulivsfólk í Norðoyggjum fara at víðgera málið í vetur.

– Ein lokala fiskasøla vil føra við sær, at sølu- og marknaðaratøk kunnu økja munandi, tað verða nógvir umsitingarligrir fyrimunir, vit standa sterkari úteftir, og vit faa eitt stórra vøruúrval at bjóða okkara kundum. Tí vilja fyrirkur-nar gerast meiri attraktivar, sum samstarvsfelagaðar við útlendskar fiskakeyparar, sigur Óli M. Lassen.

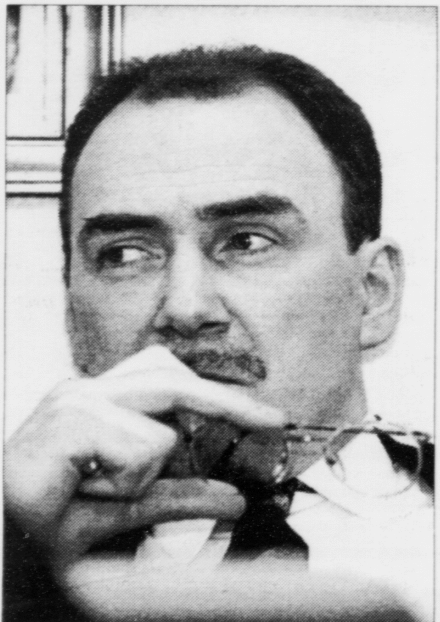
– Møguliga skal ein lokala fiskasøla arbeiða við fíggingarkarmum av vørugoymslunum hjá teimum, sum selja ígjøgnum felagið.

Tankar eru nú frammi um at stovna eina fiskasølu í Norðoyggjum. Slík fiskasøla kann fáa ein umsetning uppá eina hálva milljard krónur

Og teir trupulleikar, sum kunnu verða av at virkini framleiða einstakar vørur, sum eru eins, má kunna loystast.

– Alt í alt má ein siga, at ein lokala fiskasøla kann føra til økta vitan, virðisøking av fiskavörum úr økinum, og samstarv á alt fleiri økjum kann hava við sær ringvirkningar í lokalsamfelagnum, sum kann verða við til at menna økið sum áhugavert og sterk framleiðslu- og sölueind í Føroyum, sigur Óli M. Lassen, næstformaður í Vinnulivsráðnum og vinnulivsráðgevi í Klaksvík.

ek



Vinnan er positiv yvirfyri hugskotinum at stovna fiskasølu í Norðoyggjum. Jóhan Páll Joensen, stjóri á P/F Kósini, heldur, at ein góð byrjan hevði verið at gjørt felag, sum kundi fígga søluna av fiskavörum

Frá

Stokkastovuni í Runavík

Pizzakøkurin er opin hvønn dag

Minnist til dagsins rætt og A la carte matseðilin!

Vit skipa eisini fyrri stórum sum smáum veitslum.

Stokkastovan · Tlf. 48850