

Fyrsta stigið hjá nýggja stjóranum Meinhard Jacobsen:

Fiskavirking vil hava egnan söluleiðara

33 ára gamli Meihhard Jacobsen, sum er headhuntaður úr Noregi til heita stjórasessin í Føroya Fiskavirking, sigur, at nýggju tíðirnar krevja, at framleiðsla og sòla eru so nær tengd saman sum gjørligt. Tí søkir Fiskavirking eftir söluleiðara

NICLAS JOHANNESSEN

Fiskavirking søkir í hesum døgum eftir söluleiðara, ið framftur skal arbeiða fyri fyrirkunna.

Nýggi stjórin á Fiskavirking Meinhard Jacobsen sigur við Sosialin, at hetta verður gjørt fyri at fáa eitt so tætt samstarv sum gjørligt millum framleiðslu og sòlu.

– Vit meta hetta vera neyðugt við teimum fyrirtøktum, sum eru innan føroyska flakafremleiðslu í dag, sigur Meinhard og vísir til, at við uppboðssølu broytnar rávøruverisins hvønn dag — ja, onkuntíð frá tíma til tíma. Og tí er neyðugt við so tøttum samstarvi sum gjørligt millum framleiðslu- og sölulíð.

Eitt brot uttan slítt

Meinhard Jacobsen vil tó ikki vera við, at hetta samstundis er eitt brot við samstarvið millum Faroe Seafood Prime og United Seafood, sum Framtaksgrunnurin í báðum førum eigur.

Sostatt verður gamla mynstrið brotið, uttan at slítið verður við Fiskasølu.

– Vit fara framvegis at hava samstarv við Fiskasølu. Tað er náttúrligt, sigur nýggi stjórin, sum tó vátar, at hetta er ein nýggi kós, sum Fiskavirking nú leggur á hesum øki.

Um somu tíð, sum Fiskavirking í størri mun ætlar at taka sær av söluni, er fyrirtøkan flutt úr bygninginum Yviri við Strond og í hølina hjá Fiskavirking við Vestaru Bryggju.

Í sessin uttan hóvasták

Vanliga hevur stórt hóvasták verið, tá nýggir stjórar hava tikið við í einum av fyrirkunnum undir Framtaksgrunninum.

Men hesuferð var øðrvísi. Meinhard, sum er toftamaður, hevur nú í skjótt tveir vikur virkað sum stjóri á størstu flakafyrirkuni í Føroyum — uttan at stóru partur av føroyingum munnu vita, hvør hann er. Og ikki minst, hvat hann ætlar.

Meinhard, sum er útbúgvin sivilverkfrøðingur á universitetinum í Aalborg er tó væl kendur í Fiskavirking. Hann arbeiðir nevnliga fyri United Seafood í Havn, áðrenn leiðin gekk til West-Fish-Aarsæther í Noregi, har hann hevur virkað sum ráðgevi og dagligur leiðari á stóru norsku fyrirkuni, sum útflyti fyri 1,5 milliard krónur í fjór — tað er fyra ferð so nógv, sum Fiskavirking seldi fyri.

Og hóast hann pústa afturvisir at tosa um lön, tykist tað ikki vera av fíggarligum orsökum, hann hevur valt at siga ja til til-



boðið frá Sverra Hansen um at taka við eftir ódrúgvu royndina hjá Jákupi Mørkøre í stjórarstarvinum.

Hann leggur hinvegin dent á stóru avbjóðingarnar sum hann heldur vera í at fáa vent gongdini í undirskotsraktu flakafyrirkuni.

Ongar stórar broytingar við brestin

Hvørjar ætlanir — umframt at standa fyri söluni sjálfur — nýggi stjórin hevur, vil Meinhard ikki siga nakað ítøkiligt um enn. Men greitt er tað, at vælkend orð sum effektivisering og rationalisering liggja frammaliga í huganum.

— Eg havi brúkt fyrstu tíðina at seta meg inn í viðurskiptini. Og eg havi kunnað virkisleiðararnar um,

Vælkomin aftur! Jan Toftgaard, virkisleiðari á Fiskavirking í Havn, arbeiðir saman við Meinhardi Jacobsen við frystum russararíski, áðrenn Meinhard fór til Noregs í annað starv. Nú er Meinhard nýggi stjórin hjá Jan.

hvørja leið vit fara at ganga, sigur sigur hann.

— Men enn er ov tíðliga at siga akkurát hvat, vit fara at gera. Men eg havi ongur ætlanir um at hvørki stongja ella lata nýggi virki upp við brestin, svarar nýggi stjórin tá spurt verður, hvussu nógv virki hann ætlar skulu vera opin.

Meinhard Jacobsen, ið er toftamaður, hevur heldur ikki heilt slept arbeiðnum í Noregi. Leygardagin skal hann aftur til Noregs at loysa ymsar uppgávur har.

Men í apríl mánað verður Meinhard so burtuav tengdur at Fiskavirking.

Saman við einum nýggi-um söluleiðara væl at skilja, sum helst verður settur í starv í mars mánað.

Grillkvøld leygarkvøldið

Nógv droyma um sól og summar og á Hotel Føroyum gera vit nakað við tað - hvørt leygarkvøld grilla vit á opnari rist í matstovuni -

Stórt steikarborð/Grill buffé við t.d.:

- | | |
|--------------|--|
| Forrættir: | • Suppa
• Ræktur
• Royktur laksur
• Marinerað øða |
| Hovudsættir: | • Ymiskir búffar
• Laksur
• Oksaháryggur
• Marinerað spjót
• Marinerað kalkun
• Gamaldags rlv (revelsben) |
| Afturvíð: | • Vel ímillum ymsk sløg av salati, pastasalat, dippl og persillusmøri
• Epli: Bakað epli, róma-bakað epli, ella chips
• Sós: Bernalesós, pipar-sós ella soðsós |
| Omaná: | • Peruterta
• Ostur
• Marsipankonfekt |



fyrí hvønn
175,-

Borð kann bifleggjast á Tlf. 17500



Hotel Føroyar
Oyggarvegur Tlf. 17500 Fax 16019



Í desember flutti Fiskavirking alla fyrstingina úr hølunum Yviri við Strond til Vestaru Bryggju