



Krás er eitt vælvrirkandi matvøruvirki og hendan dagin, vit vitjaðu, var nógv ymiskt virkseimi á virkinum. Hesin stóð og skar búffar

Mynd: Jens Kristian Vang

Kombinatióin millum fletting og matvøruframleiðslu skal skipast og tryggjast, soleiðis at alt kann vera í gongd samstundis

og tí er tann parturin av umstøðunum annars í lagi.

– Men tað er kombinatióin millum fletting og matvøruframleiðsluna, sum skal tryggjast, soleiðis at alt kann vera í gongd samstundis, endurtekur hann.

Óavmarkað tal

Men hvussu nógv lomb kann Krás fletta, tá umstøðurnar verða betri?

– Vit skulu hava eitt eyka lið av monnum inn, sum skulu dríva ta linjuna, sum verður fletting. Eg vænti, at talan verður um einar 5-6 mans, sum burtur av koma at arbeiða á hesi linju, meðan slátur er. Í mínari verð er einki mark fyri, hvussu nógvan seyð vit kunnu fletta, tá flettingarliðið er tókt, og umstøðurnar eru tillagaðar virkseminum annars. Vit skipa eina linju, og í staðin fyri, at ein maður stendur og tummar, setir tú fyra mans at tumma. Í Íslandi standa 28 mans eftir linjuni, og teir fletta einar 1000 seyðir um dagin. Einir 5-6 mans skuldu helst flett eini 150 lomb í ein dag.

Alberg sigur, at flettingartíðin helst byrjar so smátt umleið 20. september og fer at vara til umleið 5. november. Hásesongin verður frá 1. oktober til 20. oktober.

– Vit ætla at keypa so nógv kjøt, sum vit sleppa at keypa. Síðan ætla vit at fletta sum tænaðu fyri teir, sum vilja hava kjøtið aftur. Ætlanin er soleiðis bæði at fletta til egið brúk á Krás – og at fletta fyri aðrar, sum taka sær av kjøtinum sjálvir.

Matstovuvinnan

Men er eftirspurningur eftir føroyskum seyðakjøti?

– Jú, eftirspurningur er, serliga innan matstovuvinnuna. Fram til í fjør kundi tú ikki fara á føroyska

matstovu og keypa tær føroyskt lambskjøt, tí einki virki fyri ta tíð var góðkent sum sláturvirki.

Alberg dylur ikki fyri, at Hotel Føroyar er teirra stóri og góði kundi, tá ræður um føroyskt lambskjøt, men onnur trúgv viðskiftafólk eru eisini.

– Keyparin avger, hvussu hann vil hava kjøtið. Ryggir fóru sum ryggir, og tjógvini útbeinaðu vit fyri teir. Í nýggju matstovuni Áarstova gjørdist føroyski bógvurin hjá Krás ein eftirspurdur døgurði til tvey. Hetta er ein heilur bógvur, sum ikki er útbeinaður. Válgari og síða eru tá ikki við.

Loysir tað seg at slakta seyð, selja kjøtið og fáa forrætning burtur úr hesum?

– Ja, annars høvdu vit ikki gjørt tað, leggur leiðarin á Krás dent á.

Ræst kjøt

Alberg Gaardlykke sigur, at eitt, sum tey á Krás eru rættiliga spent upp á, er at kunna ræsa nakað av kjøti, sum síðan verður selt út í matvøruhandlarnar.

– Hugskotið er, at viðskiftafólk – í staðin fyri at keypa heil krov og ræsa tey sjálvi – kunnu keypa tað, tey hava brúk fyri av røstum kjøti, sum er klárt at koyra í pottin. Ætlanin hjá okkum er at ræsa føroyskt seyðakjøt longu til heystar. Á henda hátt sleppa fólk eisini frá at ansa eftir kjøtinum sjálvi, leggur dagligi leiðarin á Krás aftrat.

vilmund@sosialurin.fo

Ætlanin er bæði at fletta til egið brúk á Krás – og at fletta fyri aðrar, sum taka sær av kjøtinum sjálvir



Tveir av monnunum hjá Krás skera høsnaunga til matvøruhandlarnar

Mynd: Jens Kristian Vang

2000 knettir og frikadellur

Seinasta árið hevur Krás framleitt knettir og frikadellur úr gulllaksafarsi, og hetta hevur skapt einar 30 arbeiðstímar á virkinum um vikuna

Vilmund Jacobsen

Søgan sigur okkum, at tað er strævið at fáast við sølu av fiski á føroyska heimamarknaðinum. Nógv royndir eru gjørdar, og tað er ikki langt síðan, at ein fiskahandil miðskeiðis í høvuðsstaðnum læt aftur.

Á Krás í Hósvík royna tey seg nú við knettum, frikadellum og fiskafarsi.

Alberg Gaardlykke, dagligur leiðari á Krás, sigur, at tey hetta seinasta árið hava keypt fryst gulllaksafars frá Tavuni í Leirvík, sum tey síðan hava tíðnað og virkað til knettir, frikadellur og hava selt út aftur sum fars.

– Vit hava roynt ymiskt úr

fiski saman við ymiskum veitarum, men vit hava ikki fingið veruliga sølu á hetta. Nú gera vit so hesa royndina, har vit keypa rávøruna frá Tavuni. Vit taka frostið úr farsinum, og síðan verður vøran, sum vit framleiða, ikki fryst aftur, men fer út aftur sum kølivøra.

Hann sigur, at Krás soleiðis framleiðir eini 2000 knettir og frikadellur um vikuna, umframt at virkið selir fiskafars, sum er klárt at elta og leggja á pannuna.

– Vanliga hava vit hesa framleiðslu á virkinum fríggjadag, og hesin parturin av virkseminum skapar einar 30 arbeiðstímar um vikuna, sigur Alberg Gaardlykke.

vilmund@sosialurin.fo

138 vørunr. í útboði

Krás letur vørun til 58 handlar kring um landið, og størsta einstaka vøran er malið oksakjøt

Vilmund Jacobsen

Merko, Samkeyp og nakrir FK handlar.

Tað er í stórum teir føstu og størstu keypararnir, sum matvøruvirkið Krás í Hósvík hevur. Aftrat hesum koma so matstovur, størri kioskir og aðrir avtakarar, sum eitt nú stevnrur og festivalar.

Alberg Gaardlykke sigur, at handlarnir, sum eru í ketuni hjá Krás, eru 58 í tali, og tað eru umleið 60 ymiskar vørun, sum regluliga fara út til hesar handlar og kioskir.

– Hetta eru allar tær fesku vørunar, eitt nú malið oksakjøt,

malið svínakjøt, kjøtfars og búffar. Størsta einstaka vøran er malið oksakjøt.

Men samlaða talið av vørusløgum hjá Krás er tó nógv størri enn 60. Talan er nevniliga um tilsamans 138 vørunummur, sum matvøruvirkið framleiðir.

– Teir triggir føroysku variantarnir av viðskera eru rullupylsa, skinsakjøt og kjøtpylsa, sigur Alberg Gaardlykke.

Í aðrari grein fara vit at venda aftur til vælumtóktað livurposteið, sum Krás ikki minst er kent fyri kring um í flestu føroyskum heimum.

vilmund@sosialurin.fo

Teir triggir føroysku variantarnir av viðskera eru rullupylsa, skinsakjøt og kjøtpylsa