

Hvítir kitlar gera ikki fiskin betri

- Tað, sum avgerð avreiðingarprísin, er í fyrsta lagi virðið á tí vøru, sum liggur á borðiskinum hjá brúkaranum. Jú, dýrari henda vøra er, jú betri verður prísurin til skip og mann-ing. Tann mest "edla" vøran er sjálvsagt tann livandi fiskurin. Tí snýr alt seg um at halda virðinum uppi so skjótt, fiskurin er deyður – og heilt til brúkaran. Alt, sum vit gera við fiskin, hevur týðning í seinasta enda og dygdin, sum fer burtur av fiskinum, fæst ikki aftur, sigur Kári Hansen, reiðari, sum eisini keypir og selir fisk

FISKIVINNA
Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Kári Hansen, reiðari á línuskipinum, Grunningi, sum saman við skipara sínum hevur verið við til at ment VML-skipanina hjá Com-Data, var miðdepilin á fundinum um fiskivinnu í Klaksvík síðsta týskvöld. Hann greiddi frá teinum royndum, hann hevur gjørt við at selja fiskin hjá Grunningi á bretska marknaðinum eftir tær broytingar, sum gjordar eru umborð á skipinum við skiljing, ísing og køling. Tá ið fiskurin er

komin í kassarnar í lastini stutt eftir, at hann er komin á dekkið, fer hann í somu kassum beinleiðis til keyparan, vígaður og skildur eftir vekt við øllum skrásetingum og skjalfestum upplýsingum um fiskin og fiskiskapin. Hesum syrgir VML-skipanin fyri.

Endamálið er at kunna bjóða út eina fyrstafloks vøru, sum hevur so breiðan áhuga hjá fiskakeyparum sum gjørligt. Keyparin veit, hvat hann fær, og honum nýtist ikki at ivast í, at skrásetingarnar eru rættar.

Fiskurin hjá Grunningi verður í fyrsta lagi boðin út í Føroyum. Tann, sum gevur mest fyri lastina, keypir fiskin, sum síðan verður seldur á bretska marknaðinum. Keypari er í flestu forum reiðarin sjálvur.

Kári segði, at hann er væl nøgður við tann prís, sum fingin er á bretska marknaðinum, hóast ein og hvør seljari altíð kundi hugsað sær at fingið eitt sindur meira.

Skipanin, sum er umborð á Grunningi, hevur syrgt fyri, at ongar reklamatióir eru komnar, og reiðarin ásannaði, at stundum hevur rættiligur gravgangur verið eftir veiðini hjá línuskipinum.

Dygdin avgerandi

Kári visti á, hvussu stóran týðning tað hevur, at fiskurin kemur so feskur sum gjørligt til keyparan. Men, sum hann tók til, so er henda "ketan" ikki sterkari enn veikasta liðið. Tí er



ógvuliga umráðandi, at fiskurin ongantíð verður latin upp til tilvildina.

- Tað, sum avgerð avreiðingarprísin, er virðið á tí vøru, sum liggur á borðiskinum hjá brúkaranum. Jú, dýrari hesin fiskur er á borðiskinum, jú betur verður prísurin til skip og manning.

Hann segði, at tann mest "edla" vøran er sjálvsagt tann livandi fiskurin. Tí snýr alt seg um at halda virðinum uppi so skjótt, fiskurin er deyður. Alt, sum vit gera við fiskin, hevur týðning í seinasta enda og dygdin, sum fer burtur av fiskinum á vegnum til brúkaran, fæst ikki aftur.

Sum dømi nevndi Kári ein mjólkarpakka, sum stendur á borðinum ein heitan dag. Hóast livitiðin hjá pakkanum er eina viku, er pakkin kortini spiltur, tá ið dagurin liður. Tað nyttar einki at seta pakkan í kuldaskápið aftur, tá ið mjólkir er spilt. Sama er við fiskinum.

- Tí skulu vit alla tíðina ansa eftir at halda fiskinum feskum, so einki fer burtur av virðinum.

Kári visti á, at hann hevur havt Grunning í fleiri ár, og undan teirri tíðini fekst hann eisini við at selja feskkan fisk. Tískil helt hann seg kenna marknaðin rættliga væl.

Neyv stýring

Reiðarin segði, at teir av fyrstan tíð settu sær fyri at gera tað so gott umborð á Grunningi, sum teir kundu. Teir fingi sær køling í lastina og ísmaskinu til ískrapa sum ger, at fiskurin kólnar nógv skjótari. Tað tekur umleið ein tíma, til fiskurin er koldur niður á 0 ella minus eitt stig. Ískrapi gjørdur úr sjógvi fer ikki illa við fiskinum, men tað fer turrur ísur, sum er gjørdur úr sjógvi, tí hesin "brennur" fiskin.

Kári greiddi frá gongdini frá tí, at teir byrjaðu at taka hond um fiskin manuelt við skiljing, til teir fóru í samstarv við Com-Data um VML-skipanina, sum fyri Grunning hevur verið eitt rættligt frambrot.

Ein tann týðningarmiklasti tátuvin, tá ið ræður um góðan fisk, er, at fiskurin, sum verður vígaður og ísaður í kassar í lastini, ikki verður nortin aftur, fyrr enn

hann er hjá keyparanum. Tí er neyðugt, at skipanin umborð eisini er góðkend sum innvingarskipan, soleiðis at kassarnir við fiski kunnu sendast út til brúkaran.

A fundinum í Klaksvík nevndi Julius Johannesen, at fiskur, sum hevur ligið ísaður, versnar tað, sum svarar til einar 4-5 dagar, tá ið hann verður stoyttur, skildur og vígaður av nýggjum.

Orsøkin er, sum Sosialurin skilti, at bendir og snarar tú einum fiski, sum liggur stívnaður, gerst hann moyrur. Hetta framskudar niðurbrotningina.

Besti prísur

Reiðarin á Grunningi helt tað vera rætt, at fiskurin verður útboðin í Føroyum, soleiðis at allir keyparar hava møguleika at keypa.

- Fídisurin er, at tú hevur eina vøru, ið hevur so breiðan áhuga millum keypararnar sum gjørligt – líkamikið, hvør framleiðslan úr fiskinum verður. Kári segði, at hann keypir meginpartin av veiðini hjá Grunningi sjálvur, og hesin fiskurin hevur verið lættur at selt á bretska marknaðinum.

- Vit fáa kanska ikki altíð so ólúksálíga góðan prís, sum hann tók til, men vit

– Hóast livitiðin hjá einum mjólkarpakka, sum stendur á borðinum ein heitan dag, er eina viku, er pakkin kortini spiltur, tá ið dagurin liður. Tað nyttar einki at seta pakkan í kuldaskápið aftur, tá ið mjólkir er spilt. Sama er við fiskinum. Tí skulu vit alla tíðina ansa eftir at halda fiskinum feskum, so einki fer burtur av virðinum, sigur Kári Hansen. Við pallborðið frá vinstri: Rani Nolsøe, Kári Hansen, Páll Gregersen, Auðunn Konradsson og Óli Jacobsen

Mynd: Bárður Lydersen



Nýggi fiskimálaráðharrin, Bjørn Kalsø, var við á fundinum um fiskivinnu á Tekniska skúla í Klaksvík

Mynd: Bárður Lydersen

Kári ósamdur við Óla

- So leingi, útróðrarfiskurin liggur hultur um bultur á Fiskamarknaðinum, verður torført at fáa ein betri prís fyri tann feskasta fiskin. Neyðugt er at gera arbeiði til lítar, segði Kári Hansen

FISKIVINNA
Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Óli Jacobsen, sum nú er nevndarformaður í Fiskamarknaði Føroya, segði, at uppgávan hjá marknaðinum er at vera millumlið og tænastruveitari hjá teimum, sum selja og keypa fisk. Tí helt hann ikki, at Fiskamarknaðurin kann gera so nógv við ítøkiligum stöðuna, nú prísirnir á fleiri fiskasløgum eru so lágir. Hinvegin visti Óli á, at umráðandi er við eini vælverkandi fiskasøluskipan, har fleiri keyparar mæta upp og vilja ognar sær fiskin. Hetta átti at havt við sær, at besti fiskurin fekk besta prís.

- Tá ið tað gongur niðureftir, verður ofta roynt at finna ein syndabukk, og kanska verður Fiskamarknaðurin í dag gjørdur til syndbukk.

Óli segði, at Fiskamarknaðurin, sum í fyrsta lagi privatar vinnufyrirtøkur eiga, kann sum so ikki ávirka sjálvar prísirnar, men ásetir gjald fyrirtænastuna, ið felagið veitir.

Hann segði, at ynskir

eru um, at Fiskamarknaður Føroya verður býttur uppí tvey, soleiðis at landingarmiðstöðin virkar fyrri seg og sjálv uppbøðssolan fyrri seg.

- Nógv hevur verið tosað í nevndini um, hvussu hetta skal gerast, og nú verður arbeitt við eini skipan, sum bitir hesar funktiónirnar sundur. Tað hevur hildið verða best, at vinnufeløgini eiga tað mesta av tí partinum, sum fevnir um sjálva uppbøðssoluna. Um so verður, ber ikki so væl til hjá vinnuni at grenja um sína egnu skipan, tí tá eiga tey "problemin" sjálvi.

Óli Jacobsen segði seg venta, at nevnda uppbyti verður framt innan stutta tíð.

Hann ásannaði, at ymskar meiningar saktans kunnu vera um kostnaðin av at selja um uppbøðssoluna.

Ikki samdur

Kári Hansen segði seg ikki vera samdan í øllum tí, sum Óli hevði ført fram.

- Eg haldi, tað er stuttligt, at Óli er her í kvöld, sum nevndarformaður í Fiskamarknaði Føroya.

Kári helt, at Fiskamarknaðurin er størsta hending innan sølu av fiski í Føroyum.

- Men tað, sum er galið, er, at marknaðurin ikki í nóg stóran mun hevur tikið ábyrgdina av tí fiski, sum felagið selir.

Reiðarin visti á orðini hjá undanfarna stjóranum á Fiskamarknaðinum,

sum skal hava sagt, at marknaðurin hevur ikki ábyrgdina av fiskinum – antin fiskurin stendur úti ella inni, ísaður ella ikki.

- Tað sigur eisini eitt sindur um, hvussu Fiskamarknaðurin hevur prioriterað, tá ið tað skuldu ganga fleiri ár, áðrenn fiskurin, sum kom inn á gólvíð, kundi setast í kuldarúm.

Kassarnir

Kári fanst eisini at marknaðinum, tá ið hesin ikki vildi skilja fiskin í smáar kassar, hóast felagið hevur dýra skiljmaskinu við nógvum møguleikum.

Hann visti á, at smáu kassarnir eru nógv betur egnaðir til útflutning av feskum fiski – ikki minst, tí tey stóru kórini, sum kanska ongantíð koma aftur í aftur, eru verri fyri fiskin og binda nógvan pening.

- Tú fært eisini nógv fleiri keyparar at bjóða uppá fiskin, um hann verður útfluttur í smáum kassum.

Kári helt, at tá ið slík viðurskipti ikki kunnu loysast, er talan um tekniskar handelsforðingar, sum avgjørt ikki skapa ein betri fiskapris.

- So leingi, útróðrarfiskurin liggur hultur um bultur á Fiskamarknaðinum, verður torført at fáa ein betri prís fyri fiskin. Neyðugt er at gera arbeiði til lítar, um meira skal fáast fyri feskasta fiskin, segði Kári Hansen.

Trupulleikar og møguleikar við feskum fiski

FISKIVINNA
Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Týskvöldið, 9. mars, var áhugaverdur fundur á Tekniska skúla í Klaksvík. Høvuðsendamálið við fundinum var at leita eftir svarinum til nakrar viðkomandi spurningar, sum útróðarmenn og fiskimenn annars seta sær, nú prísirnir á fleiri fiskasløgum eru so lágir.

• Hvussu betra vit møguleikarnar at fáa meira

burtur úr tilfeinginum av feskum fiski?

- Hvørjir eru størstu trupulleikarnir hjá seljarum og keyparum av feskum fiski?
- Er trupulleikin vantandi trygd fyri vekt, stødd ella góðsku.
- Eigur feski fiskurin ongan góðan, eftir at hann er landaður – ella eru tað fleiri av hesum viðurskiutum, sum gera seg galdandi?

Áhugin fyri fundinum var



Nógvir mans vóru møttir til fundin um feska fiskin á Tekniska skúla í Klaksvík týskvöldið

Mynd: Bárður Lydersen

stórur, tí nógvir mans við ymiskum tilknýti til fiskivinnuna høvdu leitað sær í

Tekniska skúla hetta kvöldið.

Við pallborðið sótu Óli

Jacobsen, nevndarformaður í Fiskamarknaði Føroya, Auðgunn Konráðs-

