



– Hetta er fjórða árið á rað, at vit keypa og frysta uppsjóvarfisk í Vestmanna, sigur stjórin í Vestmanna Seafood, Eyðun Olsen

Vestmennningar frysta eisini makrel

Tað er ikki einki fiskaarbeiði í Vestmanna, tó at virkseimið, sum í nógv ár var á flakavirkinum, ikki er longur

Vilmund Jacobsen

Tað eru somu eigarar, sum í dag eiga fyrrverandi Atlantis og stóra fiskavirkið í Vestmanna, sum í fleiri ár var ein krumptappur innan fiskaframleiðslu í Vestmanna.

Felagið Atlantis er ikki til meira, og tað er gamla felagið, sum átti fiskavirkið, heldur ikki.

Felagið, sum í dag rekur virkseimi á fyrrverandi Atlantis og partvís á fyrrverandi fiskavirkinum, kallast Vestmanna Seafood, og her er Eyðun Olsen stjóri.

Fyrrverandi Atlantis er eitt uppsjóvarvirki á sama hátt, sum stóru virkini í Kollafirði, Tvøroyri og nú eisini í Fuglafirði, men virkið hjá

Vestmanna Seafood er kanska bara ein tíggjundapart av teimum stóru virkjunum.

20 fólk til arbeiðis

Eyðun Olsen, sum er stjóri á Vestmanna Seafood, sigur, at virkið í heyst hevur keypt og fryst millum 1500 og 1600 tons av makrel.

– Vit hava keypt rávørna frá teimum skipum sum fiska makrel. Í fleiri førum hava vit keypt partar av lastum, men tá nøgdin ikki hava verið so stórar, hava vit eisini keypt heilar lastir.

Hann vísir á, at Vestmanna Seafood hevur eina framleiðsluorku til at keypa í mesta lagi 200 tons av makrel í senn.

Vestmanna Seafood hevur meginpartin av sínum virkseimi í bygninginum, sum áður var Atlantis.

– Her hava vit eisini eina rímliga stóra frystiorku, men vit brúka eisini frystiorkuna á gamla fiska-virkinum, tá á stendur.

Eyðun Olsen sigur, at ætlanin hjá Vestmanna Seafood er eisini at keypa og frysta sild, tá skipini fara á sildaveiði.

– Hvussu verður við svartkjaftinum, tá vit koma út í 2015, dugi eg einki at siga um enn, men hetta veldst ivaleyst eisini um, hvussu marknaðarstöðan tá verður.

Stjórin sigur, at eini 20 fólk eru knýtt av virkseminum hjá

Vestmanna Seafood, og hetta er fyri tað mesta fólk úr nærumhvørvinum. Arbeitt verður í tveimum vaktum, sum eru á 12 tímar hvør. Vanliga eru heldur fleiri fólk til arbeiðis á dagvaktini enn á náttarvaktini.

– Vit hava góð og dugnalig fólk, og her er talan bæði um yngri og tilkomin fólk, sigur hann.

Eyðun Olsen vísir á, at hóast nógv er at gera, tá fiskur er, eru eisini dagar, har eingin fiskur er, og steðgur er í virkseminum.

– Soleiðis er tað nú einaferð í uppsjóvarvinnuni, leggur hann aftrat.

Í góðum standi

Fyrr í ár hevur Vestmanna Seafood

eisini keypt tosk og svartkalva, men nú í heyst hevur dentur verið lagdur á uppsjóvartilfeingi.

– Hetta er soleiðis fjórða árið á rað, at vit keypa og frysta uppsjóvarfisk, leggur stjórin aftrat.

Eyðun Olsen sigur, at gamla fiskavirki í Vestmanna, sum hevur maskinur til vanliga flakaframleiðslu, er í góðum standi, og er klárt at taka í nýtslu aftur, um fiskur kemur aftur, og tað fer at vísa seg at vera áhugavert at arbeiða flak aftur.