

BARA Á FØROYSKA MARKNAÐINUM

Síðan Sjógæti við Norðskála burtur av legði seg eftir føroyska marknaðinum, er hallið vent til avlop. - Tað er tungt at royna at vera stórur, tá tú ert lítil, sigur stjórin, Hans Marius í Byrgi

Vilmund Jacobsen

Tað var í 62009, at Sjógæti við Norðskála veruliga byrjaði sitt virksemi í egnum hølum. Fyri 2009 var í eina tíð eitt samstarv við táverandi norsku eigararnar av bygninginum.

Stjóri í Sjógæta er Hans Marius í Byrgi. Hann eigur virksemið saman við Jóhannusi M. Olsen, reiðara á Toftum, sum eisini eigur og rekur Café Cibo í Saltangará.

Bara í Føroyum

Hans Marius sigur, at tey fyrstu árin royndi Sjógæti seg eisini á útlendska marknaðinum og útflutti ymiskar fiskavørur.

- Tað var stríggið at arbeiða á útlendska marknaðinum, og tað er tungt at royna at vera stórur, tá tú ert lítil, sum hann tekur til.

Hann sigur, at tey seinnu 2-3 árin hefur Sjógæti bara arbeitt á føroyska marknaðinum, og hetta hefur ført við sær, at rakstrarúr-

slitið er vorðið munandi betri enn árin frammanundan, sum royndust minni væl.

- Í fjør arbeiddu vit bara á føroyska heimamarknaðinum, og sama er í ár. Úrslitið er vent frá halli til avlop, og alt bendir á, at soleiðis verður eisini í ár.

Hans Marius vísir á, at Sjógæti hefur hált fjórða fólki í starvi, og hetta er umleið tað, sum fyrirtøkan ber.

Forstoktar fiskafrikadellur

Sjógæti fæst við at kalla alt úr fiski og við fiski, men høvuðssøluvaran er fars og forstoktar frikadellur úr gulllaksafarsi.

- Vit hava eisini gjørt knettir, men tað er meira frikadellur, sum leggja okkum eftir.

Stjórin vísir á, at hvørja viku selur Sjógæti umleið 800 kilo av fars og frikadellum, harav størri helmingurin er fars.

- Tá farsid verður keypt í handlunum, er tað klárt at klamsa saman



Í Café Cibo hefur Sjógæti snotuligar diskar við ymiskum fiskavørur, bæði feskum og frystum



- Sjógæti fæst við at kalla alt úr fiski og við fiski, men høvuðssøluvaran er fars og forstoktar frikadellur úr gulllaksafarsi, sigur Hans Marius í Byrgi, stjóri í Sjógæta

og leggja á pannina. Farsid er eisini vælegnað til knettir, og tá ber til at krydda eitt sindur meira við pipari, salti og tál.

Hann sigur, at tað serliga eru handlarnir, sum Poul Michelsen, heilsøla, samstarvar við, sum Sjógæti selur sínar vørur til, eitt nú FK-handlarnir, Bónus og Miklagarð í SMS.

- Vit hava annars flest allar fiskavørur í okkara vøruútboði, eitt nú toska, hýsu, reyðsprøku, skrubbu, lira og kalva.

Árstíðin merkist

Framleiðslan hjá Sjógæta er ymiskt - alt eftir, hvat tað er, sum viðskiftafólk vilja hava, bæði sum fryst ella fekst, men nakrar framleiðslur eru alla tíðina.

Hans Marius í Byrgi vísir á, at Sjógæti hefur nakrar fastar framleiðslur hvørja viku, og harumframt koma so aðrar nisjuvørur, sum fyrirtøkan eisini hefur, tá tað letur seg gera, eitt nú lippur og kjálkar.

- Árstíðin hefur eisini sín týðning fyri, hvussu nógv einstøku

framleiðslurnar ella fiskavørurnar fylla í virkseminum. Um summarið fer nógv til matstovur, og nú heystið er, og konfirmatiónir verða hildnar, eru tað vørur knýttar at hesum, sum telja nokso fitt. Sama er til høgtíðirnar.

Café Cibo selur

Síðan Jóhannus M. Olsen læt upp Café Cibo, hefur Sjógæti eisini havt nakrar snotuligar diskar inni á gólvinum í hølunum í Saltangará, og her fáast bæði frystar og feskavørur til døgurðamat.

- Her er opið hvønn dag, og fólk eru hjartaliga vælkominn inn á gólvið at keypa sær leskiligan døgurðamat. Ymiskt er, hvat liggur í kølidiskunum, og her kunnu fólk eitt nú keypa sær fekst fars, toskaflak, lippur og kjálkar, umframt at ymiskar fiskavørur liggja í frystidiskunum, sigur Hans Marius í Byrgi, stjóri í Sjógæta.



Havtaskuflak er eisini við í konseptinum hjá Sjógæta



Gulllaksafarsið kann bæði brúkast til frikadellur og knettir