



– Nú vit hava fingið saltsproytu og upptiðningaranlegg, fara vit at arbeiða lættsaltað fløk og møguliga lættsaltaðar portiðir, sigur virkisleiðarin í Skopun

FYRSTU FISKARNIR FARNIR ÍGJØGNUM MASKINURNAR

MARTIN OLSEN, VIRKISLEIÐARI Á SANDØY SEAFOOD Í SKOPUN, VÆNTAR, AT VIRKIÐ FER AT ARBEIÐA EINI 4.000-5.000 TONS AV FRYSTUM FISKI UM ÁRIÐ, OG HANN HEVUR GÓÐAR VÓNIR UM, AT HETTA FER AT SKAPA NÓGV ARBEIÐI Í SKOPUN

Vilmund Jacobsen

Tað er nú meira enn eitt ár liðið, síðan flakavirkið í Skopun læt aftur. Ráfiskatilgongdin hevði leingi verið minkandi, og sum tíðin gekk, var ikki grundarlag fyri at reka virkið. Ráfiskanøgdirnar vóru minkaðar so nógv, at grundarlagið undir virkinum lá úr 3.000 tons og niður eftir um árið.

Leiðslan í Sandoy Seafood ásannaði, at okkurt mátti gerast, og sum mánaðirnir gingu, var farið at hyggja upp á aðrar møguleikar.

ARBEIÐA FRYST

Tað eru virkir í Føroyum, sum hava gjørt royndir við frystum fiski, men tað er neyvnan nakað virkið, sum í lötuni er bygt á frystan fisk burturav.

Martin Olsen, sum hevur verið virkisleiðari á Sandoy Seafood næstan síðan byrjan, sigur, at nú er alt við at vera klárt í Skopun, og teir fyrstu fiskarnir eru farnir ígjøgnum maskinurnar.

– Virkið í Skopun var jú eitt flakavirki burturav, og nú vit hava fingið saltsproytu og upptiðningaranlegg, fara vit at arbeiða lættsaltað fløk og møguliga lættsaltaðar portiðir.

Hann sigur, at hóast framleiðslan nú verður saltfiskur, eru møguleikarnir fleiri.

– Vit hugsa í fyrsta lagi um lættsaltað fløk, men vit hava eisini ymiskar portiðismøguleikar.

Martin Olsen sigur, at í lötuni stendur ein bingja við frystum norskum fiski í Skopun, og higartil hava teir gjørt avtalu um keyp av umleið 200 tons av frystum fiski úr Noregi.

– Hetta er alt línufiskur, tí vit meta, at línufiskurin verður hvítari í framleiðsluni. Tá hetta er línuveiddur fiskur, verður hann eisini blóðgaður, og minni vandi verður fyri, at saltfiskurin gerst reyður, sum hann tekur til.

STÍVLIGA 50 FÓLK

Martin Olsen sigur seg vera ógvuliga spentan upp á hesa nýggju framleiðslu á virkinum í Skopun, og hann sigur seg hava góðar vónir um, at hetta fer at bera til og fer at skapa nógv arbeiði á virkinum.

– Tað var blivið ov lítið við feska fiskinum, og tí meti eg, at hetta verður ein góð og spennandi loysn fyri fiskavirkið og tey, sum koma at arbeiða á virkinum.

Martin væntar, at tá alt er komið upp at koyra, og full ferð verður á framleiðsluni, fara stívliga 50 fólk at arbeiða á virkinum.

– Vit fara at byrja við nøkrum fáum



– Hetta er ein løta, sum fólk í Skopun og í Sandoyinni sum heild hava bíðað við spenningi eftir, sigur Martin Olsen, virkisleiðari á Sandoy Seafood í Skopun

fólkum, men sum tíðin gongur, trúgvi eg, at brúk verður fyri stívliga 50 fólkum á virkinum.

Martin sigur, at málið er at keypa og arbeiða eini 4000-5000 tons av frystum fiski um árið.

– Tað er gleðiligt, at alt nú er við at vera upp á pláss, og vit kunnu koyra teir fyrstu fiskarnar ígjøgnum maskinurnar.

TRYGGIR KARMAR

Virkisleiðarin sigur seg onga løtu ivast í, at hetta er ein løta, sum fólk í Skopun og í Sandoyinni sum heild hava bíðað við spenningi eftir.

– Nú vóna vit, sum tíðin gongur, at kunna skapa góðar og tryggar karmar undir hesi nýggju framleiðslu við frystum fiski í Skopun, sigur virkisleiðarin, Martin Olsen.