

FRYSTUR FISKUR TRYGGJAR STØÐUGT FISKAARBEIÐI

Á SALT FISKAVIRKINUM VAÐHORN Á STRONDUM ER STØÐUGT FISKAARBEIÐI, HÓAST LÍTIL BOTNFISKAVEIÐA HEVUR VERIÐ UNDIR FØROYUM Í FLEIRI ÁR. AV EINI SAMLAÐARI RÁFISKANØGD Í FJØR Á 6.500 TONS, VÓRU UMLEIÐ 2.500 TONS FRYSTUR FISKUR. LONGU Í 2007 FEKK VIRKIÐ ÚTGERÐ TIL UPPTIÐNING OG HEVUR SÍÐAN TÁ KEYPT OG VIRKAÐ EINI 10.000 TONS AV FRYSTUM FISKI, SERLIGA TOSKI OG LONGU

Tekst og myndir: Vilmund Jacobsen

Á saltfiskavirkinum Vaðhorn á Strondum fóru tey fyrri fleiri árum síðan undir at virka saltfisk úr keyptum ísaðum útlandskum og partvís føroyskt veiddum fiski.

Frysti útlandski fiskurin varð keyptur til tess at supplera føroyska botnfiskin, sum í minkandi nøgdum hevur fingist til keyps á uppboðssøluni.

Tað var longu í 2007, at Vaðhorn fekk sítt tíðningarkar og tíðningarskipan, og hesi árin síðan hevur Vaðhorn virkað eini 10.000 tons av frystum fiski tilsamans. Tað er serliga toskur og longa, sum hevur verið keypt úr eitt nú Noregi.

INGIN DUPULTRYSTING

Í fjør virkaði Vaðhorn umleið 6.500 tons av ráfiski, og av hesum vóru umleið 2.500 tons frystur fiskur.

Jógvan Gregersen, stjóri í Vaðhorn, sigur, at tað er ikki bara sum at siga tað at virka úr frystum fiski. Tað er heldur ikki bara sum at siga tað at sleppa inn á marknaðin við hesi vøru, ið hjá summum framleiðarum verður dupult fryst. Rávøran verður keypt fryst, og tá hon er virkað, verður hon fryst aftur.

Men, soleiðis er ikki á Vaðhorn, har vøran ikki verður fryst aftur, aðrenn hon verður útflutt.

– At virka úr frystum fiski hevur kostað okkum nógv stríð hesi árin, leggur hann aftrat.

Í fjør byttu nøgdirnar av frystum fiski hjá Vaðhorn seg soleiðis, at umleið 60% var toskur – og eini 40% hýsa.



25 MILJÓNIR Í LØNUM

Á Vaðhorn arbeiða umleið 80 fólk, og í fjør lógu lønútgjaldingar um einar 25 miljónir krónur, sum má sigast at vera nógv burtur úr 6.500 tonsum av ráfiski.

– Hesi árin hava vit meirvirkað innflutta ráfiskin og hava við hesum skapt eitt nettovirði í føroyska samfelagnum á umleið 100 miljónir krónur, harav flutningur av fiskinum hevur verið umleið 15 miljónir krónur.

Stjórin vísir á, at tað er eingin flutningsstuðul fyrri útlandskan fisk, tí eftir kreppuna fyrst í nítiárunum gjørdist studningur eitt banniorð, tó at allar aðrar fiskivinnutjóðir veita studningar.

– Tað hevði verið skjótt hjá føroyska samfelagnum at vunnið pengarnar nøgvar ferðir aftur, um ávísar stuðul var til innflutning av eitt nú frystum fiski til virkingar í Føroyum.

– Vit framleiða bæði flaktan saltfisk og fløk, men gera einki við tað, sum rópt verður lættsaltað. Okkara saltfiskaframleiðsla er eitt handverk, sigur Jógvan Gregersen, stjóri á Vaðhorn

MEIRVIRKING AV RÁVØRU

Jógvan Gregersen leggur aftrat, at hevði landið latið tær 15 miljónir krónurnar, sum flutningurin hevur kostað, í flutningsstuðli, og vit við hesum tonsum skaptu eitt meirvirði á 100 miljónir krónur, hevði hetta samfelagsliga verið gagnligt og skapandi fyrri arbeiðsfólk.

– Vilja vit, at nógvir føroyingar skulu búgva í Føroyum, mugu vit hava eina framleiðslu. Her verður ikki pláss fyrri tí stóralinum av fólki, um vit framhaldandi skulu dýva upp á at vera ein ráfiskaútflytari – og restin av fólkinum skal liva av at klippa hvørjum øðrum ella selja til hvønn annan.

Hann vísir á, at tað er ikki talið av keyptum nýggjum bilum, sum er frægasta barometrið um, hvussu støðan kring um í landinum er.

– Alt gott um tey arbeiðspláss, sum uppsjóðarvinnan skapar eitt nú í Kollafirði, Tvøroyri og Fuglafirði og sum laksavinnan við sínun kryvjivirkjum skapar. Men, í longdini verður tað ikki nóg mikið hjá føroyska samfelagnum – ei heldur hjá arbeiðsfólkinum – at arbeiða einar seks mánaðir um árið kring um á hesum virkjum, sum í stóran mun flyta rávøruna heila og óvirkaða av landinum.

EISINI FØROYSK FRYSTISKIP

Hóast botnfiskaveiðan undir Føroyum í fleiri ár hevur verið vánalig, og útboðið av eitt nú toski hevur verið hareftir, hevur eisini í ár verið støðugt arbeiði á Vaðhorn.

– Eitt er, at botnfiskaveiðan hevur

verið svikalig seinnu árin, men tað hevur faktiskt eisini verið illveður alla tíðina, síðan desember mánaði byrjaði. Her hevur frysti fiskurin verið góður at fylt upp við.

Jógvan Gregersen sigur, at umframt tær ráfiskanøgdir, sum virkið keypir um uppboðssøluna hjá Fiskamarknaði Føroya og tær nøgdir av frystum fiski, sum virkið keypir úr útlandinum, hevur Vaðhorn eisini keypt fitt av frystum fiski frá føroyskum frystiskipum.

– Vit hava soleiðis keypt frysta fiskin hjá Kambi og eitt sindur frá Klakki. Harafturat hava vit keypt fisk frá Akrabergi.

TRYGGARI VIÐ FRYSTING

Stjórin á Vaðhorn sigur, at nú trý frystilínuskip og eitt ísfiskalínuskip aftur eru á Flemish Kap, hevur Vaðhorn keypt tvær bingjur á tilsamans 55 tons av avhvøðaðum toski, sum virkið tó ikki fær heim enn.

– Fiskurin, sum vit keyptu frá frystilínuskipum, ið royndu á Flemish Kap í fjør, var heilt góður, og lítið man vera at ívast í, at fiskurin, sum vit nú hava keypt, er líka góður.

Spurdur, hvussu ísfiskurin, sum áður er veiddur á Flemish Kap, hevur roynst, sigur Jógvan, at tað hevur verið misjavn.

– Tað er langur vegur bæði yvir og heim aftur av Flemish Kap, og tí meti eg, at tað tryggasta er at frysta fiskin á hesi fjarskotnu

