

Janus Rasmussen

TIL REIÐAR AT BYGGJA NÝGGJA HERMETIKK- VERKSMIÐJU Í FØROYUM

VELIR VARÐIN Í GØTU AT BYGGJA EINA NÝGGJA HERMETIKKVERKSMIÐJU FER
HON AT KOSTA MEIR 150 MILLJÓNIR OG GEVA 80-90 ARBEIÐSPLÁSS

Árni Gregersen

Í tvey ár hevur arbeitt verið við at kanna møguleikarnar at byggja eina verksmiðju í Gøtu, sum skal brúkast til at leggja makrel í dós.

Ætlanin er komin so langt, at fyrireikararnir halda seg hava eina verksmiðju klára og teir halda seg eisini kenna so mikið væl til marknaðin, at grundarlag er at byggja eitt slíkt virki.

Tað er fyrítøkan Varðin, sum eigur fleiri uppsjóvarskip, umframt verksmiðjuna á Tvøroyri, sum hevur latið kanningarnar gjørt.

Ein fyrítøka hevur fyri Varðan í smá tvey ár gjørt kanningar, bæði hvussu ein nýmótans verksmiðja kann gerast, hvussu produktini skulu vera og hvussu marknaðirnir síggja út fyri sølu av makreli í dós.

– Vit hava fingið greiðar ábendingar um, at hetta er ein vaksandi marknaður, sigur Janus Rasmussen, sum stendur á odda fyri verkætlanini.

Hann vísti á, at tað serliga er í gamla Vesturevropa, at eftirspurningurin eftir makreli í dós er vaksandi.

Millum fólk við serligum áhuga fyri heilsugóðum mati, hevur feitur fiskur fingið eitt stórt pláss og millum feita fiskin er makrelurin.

– Tað er eitt sindur misjavnt, hvussu fiskuin verður etin. Summastaðni er tað makrelur í tomat – aðrastaðni í olju. Onkustaðni verður hetta brúkt sum matur á



Ein verksmiðja av hesum slag krevur stóra arbeidsorku. Á tekniborðinum sær tað út til, at tá ið ein slík verksmiðja er fult útbygd, so er arbeiddið til eini 80 90 fólk. – Eg haldi eg tori at siga, at verður endaliga avgerðin tikin um at byggja eina slíka verksmiðju, so kann hon standa klár eftir einum ári, sigur Janus Rasmussen, sum er verkætlanarleiðari.

middegi og aðrastaðni til døgverðamat, sigur Janus Rasmussen.

STÓRAR NØGDIR

Makrelfiskiskapurin hesi seinnu árin er eyðkendur við, at talan er um ómetaliga stórar nøgdir.

Trý virkir eru í lötuni í Føroyum, sum taka ímóti makreli til matna: Faroe Pelagic í Kollafirði, Varðin Pelagic á Tvøroyri og Pelagos í Fuglafirði. Norðborg hevur verksmiðju umborð, og har verður makrelur eisini arbeiddur til matna.

Hóast fiskurin verður viðgjørdur nakað, so fer hann fyri tað mesta av landinum, frystur í blokk.

Bæði í vinnuni og í politiska umhvørvinum hevur seinnu árin verið tosað almikið um at fáa meirvirði úr tilfeinginum.

Fyri at hetta skal eydnast og vera samfelagsgagnligt, so er neyðugt, at so at siga allur fiskur, sum føroysk skip veiða kemur uppá land og verður virkaður her – helst so nógv, at hann er klárur at selja til enda-brúkaran úti í heimi.

Makrelur er í veruleikanum ein rættuliga nýggj rávøra í Føroyum, hóast hann er veiddur síðani seksti-árin.

Tað er ikki fyrr enn føroyingar ásedttu sær eignar kvotur, at kjakið av álvara tók seg upp um at fáa meira burtur úr.

Tá var virkið í Kollafirði longu farið í gongd og síðani eru virkini á Tvøroyri og í Fuglafirði komin afturat.

