



HERMETIKK

At leggja mat í dós var fyrr kallað fyr hermetikk. Í Klaksvík var hermetikkverk-smiðjan – ella Bollafabrikkin – hjá Kjølbro. Har vóru fiskabollar gjørdir í dós, umframt at sild var skorin í gaffilbitar og eisini lagt í dós.

Seinast hevur Christian í Grótinum-samtakið keypt ein verksmiðju í Týsklandi, sum arbeiðir við tí sama.

Tá ið tann verksmiðjan varð keypt, varð sagt, at ætlanin var at gera eina slíka verksmiðju í Føroyum, men teir hildu tá, at betri var at finna eina verksmiðju, sum var í gongd inn í ES.

Í Gøtu hava tey í tvey ár arbeitt við at kannu, hvat skal til fyr at gera eina slíka verksmiðju í Føroyum.

Fyrst og fremst er marknaðurin kannaður og har vísir tað seg, at eftirspurningurin eftir makreli í dós er vaksandi í Hollandi, Fraklandi, Stóra Bretlandi og Týsklandi, umframt fleiri øðrum londum í Evropa.

– Men hetta er ein stór verkætlan, sum krevur, at íleggjararnir hava nóg mikð av pengum og tola at brúka eini trý ár, áðrenn ein av álvara er komin inn á marknaðin, sigur Janus Rasmussen.

Hann er væl vitandi um, at ES hevur toll á so nógv viðgjørdum fiski, sum makrelur í dós.

– Tað er ein avbjóðing millum fleiri aðrar, sum skulu loysast, sigur Janus Rasmussen.

Men hann vísir á, at heimsmarknaðurin er ómetaliga stórur og arbeitt verður við møguleikum í Norður Amerika og Asia. Hinvegin er tað lættari at arbeiða á marknaðum, sum fyrirkoman kennir, tí har er váðin eisini minni.



Varðin í Gøtu eigur fleiri uppsjóvarskip, sum vanliga landa makrel í Føroyum ...
...sum oftast til virkið, sum fyrirtøkan eigur á Tvøroyri



– Jú longur burtur makrarnaðurin er, longri tíð tekur arbeiði og størri er váðin vanliga, leggur hann afturat.

STÓR VERKSMÍÐJA

Verður avgjørt at fara undir at byggja eina slíka verksmiðju, so er talan um eina stóra verksmiðju, sum verður útgjørdur við øllum nútímans hentleikum.

Verksmiðjan er mett at kosta meira enn 150 milljónir krónur. Hon verður gjørd til at lata makrel í dós í sós av onkrum slag: tomat, olju ella onkrum øðrum.