

Krás bjóðar Stórkeyp – eitt sindur bíligari

– Vørurnar, sum verða bílagdar um okkara nýggju tænastu, eru vanliga malið oksakjöt, kjøtfars, gullash, steikir, útbeinað lambstjógv – alt eftir, hvat høvi er, sum vøran skal brúkast til, sigur leiðarin á Krás, Alberg Gaardlykke



STÓR KEYP

... ger tað lættari

Vilmund Jacobsen

Matvørvirkið Krás í Hósvík fór í endanum av seinasta ári undir eina nýggja tænastu, sum tey rópa Stórkeyp.

– Tænastan byggir á, at viðskiftafólk í Á-handlum og Samkeyp-handlum kring landið nú kunnu bíleggja sær vørur í størri nøgdum til eitt nú føðingardagar, barnadóp, konfirmatiónir, veitslur, grillveitslur ella hvat tað nú kann vera.

Tað sigur Alberg Gaardlykke, leiðari á Krás.

Bílegg – og heinta

Bíleggingarseðil til Stórkeyp liggur við diskarnar í Á-handlum og Samkeyp-handlum, sum hava hesa tænastu, sum Krás nú veitir.

– Hugskotið aftan fyri Stórkeyp er, at viðskiftafólk skulu kunna keypa størri nøgdir av ymiskum kjøtvørnum - nakað bíligari enn annars, sigur Alberg Gaardlykke, leiðari á Krás í Hósvík

– Einasta treyt fyri bílegging er, at talan er um fyra kilo ella meira av kjøtvørnum. Hinvegin er eingin avmarking, hvussu stórar nøgdirnar kunnu verða. Viðskiftafólk, sum skulu gera eitt størri keyp, fylla út bíleggingarseðilin og lata hann inn í viðkomandi handli. Síðan kunnu tey heinta og gjalda fyri bíløgdu vørurnar í handlinum dagin eftir.

Alberg Gaardlykke vísir á, at tænastan higartil hevur verið brúkt av fólki, sum skulu halda ein føðingardag ella sum skulu gera ein størri døgurða til eitt hvørt høvi.

– Vørurnar, sum verða bílagdar, eru vanliga malið oksakjöt, kjøtfars, gullash, steikir, útbeinað lambstjógv – alt eftir, hvat høvi er, sum vøran skal brúkast til.

Hann sigur, at Stórkeyp er eitt tilbøð og ein tænasta til øll, eisini til arbeiðspláss, sum skulu skipa fyri veitslu ella sum ætla sær at grilla.

– Er talan um búffar, kunnu teir skerast eftir ynsktari vekt, sigur leiðarin á Krás.

Bíligari keyp

Alberg Gaardlykke sigur, at hugskotið aftan fyri Stórkeyp er, at viðskiftafólk skulu kunna keypa størri nøgdir av ymiskum kjøtvørnum nakað bíligari enn annars.

– Tað, at vøran verður bíløgð í størri nøgdum, ger, at framleiðsluprísurin eisini verður nakað lægri, eitt nú tí, at her verður minni pakking enn annars. Hetta er soleiðis ein tænasta, sum bæði kemur okkum á Krás – og ikki minst viðskiftafólkunum kring landið – til góðar.

Leiðarin á Krás sigur, at tá viðskiftafólk fylla út bíleggingarseðilin, skriva tey á, hvørjar vørur, tey ynskja sær, hvussu nógv av hvørjum, og eisini verður skrivað hvør viðkomandi er sum bíleggur.

– Vit koyra út til handlarnar hvønn dag, og tá bíleggingar eru um Stórkeyp, taka vit vørurnar við okkum til handlarnar og viðskiftafólkini, sigur Alberg Gaardlykke.

Loftvegis flutningur av fiskavørnum

Við nýggju tøkni hjá Global Dry Ice heldur fiskur, ið verður sendur av landinum, sær upp til fyra dagar og kann náa runt knøttin við flogfari.

Global Dry Ice, sum hevur turrísframleiðslu á Eiði, hevur skaffað sær nýggja turrís pakkimaskinu sum pressar turrís saman í smáar rundar pukkar og pakkar ísin inn í plast. Carbon dioxide, Kolsyra, ella sum vit kalla tað turrísur, er fastur formur av kolsyru (CO₂). Turrísurin er uml. -79 gr.C við 1 bar trysti, og kølievnið er munandi størri enn vatn ísur (um 75% meira).

Eitt samstarv millum Rannsóknastofu Fiskiiðnaðarins og ISAGA var gjørt fyri at meta um tað var møgulegt, at brúka kolsyrukava, bæði sum

kølimiðil og sum kolsyruflútt í 10 kg fiskakassum, og vita hvat árin tað hevur á torskaflokk.

Úrslitið vísti, at vøxsturin av micro organismum, var nógv seinni í koldioxid pakkaðum fløkum, og tað førði til longri haldbari. Orsøkin kemur ivaleyst av tí nógv skjótari kølingini, og longri kølivirknaðinum av carbon dioxid kavanum, enn tað er í tí vanligur ísinum. Eisini kann ein partur av orsøkini vera tann høga konsentratióin av kolsyrugassi í kassunum (yvir 90%) í umleið ein tíma.

Palettirnar viga 200 gram

Tað endaliga úrslitið var longri haldbari í kolsyru pakkaðum fløkum, enn fløkum sum eru køld við vatnisi ella við ongum kølievni í kassunum.

Tað er greitt at áriníð av turrísinum á fersk fiskaflokk eru bæði stór og góð. Kølingin er nógv skjótari og longri, og tað seinkar vøxsturin av micro organismum. Tann høga konsentratióin av kolsyrugassi fyrsta tíman aftan á pakkingina, hevur helst verið við til at minka um bakteriu vøxsturin. Mikrobiologisk vøxsturin verður tí seinri og haldbari longri.

Hendan kanningin er gjørd við turrkava. Vit hava turrís, sum palettir og pukkar. Munurin er at turrísurin heldur nógv longur enn turrkavin. Tað vil siga, at sama frystivirði tekur nógv



Hans Petur Poulsen og Finn Mortensen frá Global Dry Ice

minni pláss í kassunum. Palettirnar eru brúktar í Tysklandi saman við gel ísi, hetta gevur eitt haldbari á upp til

4 dagar, so teirra produkt kann náa runt knøttin við flogfari. Pukkanir eru samanpressaðar palettir, sum viga

200 gram, hesar selja vit berar ella innballaðar í plast.



Nýggja turrís pakkimaskinan hjá Global Dry Ice á Eiði