

VINNA



Á Sandoy Seafood í Skopun virka tey nú bæði saltfisk úr frystum fiski og portiónir úr feskum upsa

Mynd: Vilmund Jacobsen

ARBEIÐA NÚ BÆÐI FRYST OG FESKT Á SANDOY SEAFOOD

– Tað hevur verið væl at gera á virkinum í Skopun, og tá best hevur ligið fyrri, hevur arbeiði verið flestu yrkadagar í vikuni, sigur virkisleiðarin, Martin Olsen

Vilmund Jacobsen

Tá fiskavirkið í Skopun varð reist á føtur aftur, varð dentur lagdur á at virka lættsaltað fløk úr frystum fiski, serliga toski.

Sum tíðin er liðin, síðan nýggju byrjanina, er virkið, sum øll árin hevur havt flakamaskinur, eisini farið

undir at virka portiónir úr feskum upsa.

Helvt um helvt

Martin Olsen, virkisleiðari, sigur, at tey 50-55 fólkin, sum dagliga starvast á virkinum, í november í fjør eisini byrjaðu at virka portiónir úr upsa.

– Í lötuni er umleið helm-

ingurin av rávøruni frystur fiskur, og hin helmingurin er feskur upsi.

Martin Olsen ásannar, at tað er ikki lætt at fáa fatur á feskum upsa, tí flestu skip hava tilknýti til ávís fiskavirki, og lutfalsliga smáar nøgdir av upsa verða bodnar út á uppboðssøluni hjá Fiskamarknaði Føroya.

– Vit keypa upsa beinleiðis frá skipum og á uppboðssølu, tá møguleikin býðst, sigur hann.

Flestu dagar

Martin Olsen letur annars hampiliga væl at gongdini.

– Jú, tað hevur verið væl at gera á virkinum, og tá best hevur ligið fyrri, hevur arbeiði

verið flestu yrkadagar í vikuni.

Hann sigur, at frysti fiskurin serliga verður keyptur frá føroyskum skipum.

Sosialurin kann leggja aftrat, at Sandoy Seafood í nógv ár hevur verið krump-tappurin fyrri vinnuligum virkseminum í Sandoyinni, og í Skopun er borgarstjórin, Ger-

hard Lognberg, ovurfegin um virkseminum á fiskavirkinum.

– Tað er ein ótrúlig kensla um morgnarnar at síggja fólk mæta til arbeiðis á Sandoy Seafood í Skopun, sigur borgarstjórin.

Eysturbúgvinn: 22 ár uttan rakstrarligt hall

Tað verða 22 ár í summar, síðan Eysturbúgvinn, sum er heimahoyandi í Dali, varð keyptur, og øll árin hevur raksturinn givið avlop

Vilmund Jacobsen

Reiðari á Eysturbúgvinn er Bjarki Magnussen, og Jóan Petur í Soylu er skipari. Teir eru tveir, sum skiftast um at føra skipið, og hin skiparin er Jákup Andreas Thomsen.

Eysturbúgvinn stendur í lötuni á bedingini hjá Skipasmiðjuni Mest í Havn, har køliskipanin til tangarnar verður skift. Skipanin var vorðin gomul, slitin og ótíðar-

hóskandi. Sambært ætlanini verður arbeiðið umborð á Eysturbúgvinn liðugt 1. apríl, tá gulllaksavertíðin byrjar. Upsin í vetur hevur ikki roynst nakað serligt. Hinvegin gekk væl á gulllaksinum í vertíðini í fjør, og nú gleða meg seg til eina nýggja vertíð.

Góðir makreltúrar

Jóan Petur í Soylu letur ikki illa at gongdini.

– Saman við Vesturbúgvinn, sum vit partrola saman við, gjørdur vit triggjar góðar túrar á makrelveiði í ES-sjógvi í januar í ár. Vit vóru hepnir við veðrinum, og tað tók umleið eina nátt at fiska upp í bæði skipini hvørja ferð. Allur fiskurin varð landaður til matna í Føroyum, sigur Jóan Petur í Soylu.



Eysturbúgvinn, sum her stendur á bedingini hjá Skipasmiðjuni Mest, er ein sólskinssøga

Mynd: Vilmund Jacobsen