

MATSTOVUVINNAN

MUGU LÆKKA MEIRVIRÐISGJALDIÐ

Um vit skulu fáa fleiri matstovur í Føroyum, so má politiska leiðslan lækka mvg'ið og betra um korini hjá teimum at virka, sigur Leif Sørensen

Danjal av Rana

– Nú er tað upp til hinar matstovurnar at traðka til og lyfta sitt støði. Kanska onkrir kokkar skulu umhuga at lata nýggjar matstovur upp. Nógv fleiri ferðafólk koma til Føroya orsaka av Koks fram-yvir, men tey mugu eisini fáa okkurt annað at eta, segði Bent Christensen, redaktørur í Den Danske Spiseguide við Sosialin, beint eftir at Koks í farna mánaði fekk sína fyrstu Michelin-stjørnu. Hann heldur at serliga uttan fyri Havnina er ein stórur tørvur á dygdargóðum matstovum.

Ov lítið eftir í kassanum

– Umstøðurnar loyva tí ikki. Tað ber snøgt sagt ikki til at fáa eina matstovu á bygd at bera seg, sigur Leif Sørensen, sum allarhelst er ein av kokkunum, Bent Christensen hevur í huga.

Hann hevur langar royndir av at reka matstovur. Tað eru longu um 10 ár síðani, at Gourmet læt upp í Havn. Hon bar seg tó ikki, men hann royndi aftur, hesaferð við Glasstovuni uppi á Hotel Føroyum. Glasstovan skifti í 2010 navn til Koks.

Leif Sørensen sigur, at hann skilir væl, hvat Bent Christensen meinir við og at hann er fult samdur við honum, men veruleikin er tó ikki so einfaldur.

– Verandi MVG-lóggáva ger tað ómøguligt at lata dygdargóðar matstovur upp í Føroyum í dag. Einastu, sum megna tað, eru stór samtøk sum Gist&Vist og Hotel Hafnia, sum kunnu fáa mongdaravsláttur upp á rávørur sínar og aðrar fyrimunir, sum koma av stórakstri, sigur Leif Sørensen.

Hann sigur, at eftir at matstovueigarin hevur rindað hvørjum sítt, er ov lítið eftir til hann sjálvan við verandi kostnaðarstøðið.

– Skal tað vera gjørligt at reka eina dygdarmatstovu í Føroyum ella yvirhøvur



Leif Sørensen

matstovu ella café á bygd, so er neyðugt at gera nakrar broytingar, so at matstovan kann varðveita meiri av yvirskotinum, sum hon so kann seta í matstovuna aftur, sigur Leif Sørensen.

Mátti sjálvur vaska upp

Ávisar útreiðslur er lítið at gera við. Lønir til starvsfólk og innkeypsprísir av vørnum er torført at broyta. Leif Sørensen hevur longu í mong ár stríðst fyri eini lógarbroyting, sum hann heldur hevði gjørt allan munin.

– Lækka mervirðisgjaldið hjá matstovum á mati og rúsdrekka. Um matstovurnar kundi fingið meirvirðisgjaldið, sum tær annars skulu gjalda landinum, hevði tað givið teimum betri kor at yvirleva, sigur Leif Sørensen.

Hann veit sjálvur, hvussu tungt tað er at fáa endarnar at røkka saman. Í Gourmet mátti hann til tíðir traðka til sum uppvaskari og tænarar sjálvur, tí ikki vóru ráð at lona øðrum. Hann vísir á, at í Íslandi eru tvífalt so nógvir kokkar og tænarar til arbeiðis sum í Føroyum.

– Vit slíta kokkarnar út.

Teir halda ikki til hetta lívið longur, tá teir nærkast 40 árum. Tað er stórt spell, sigur Leif Sørensen.

Hevði lúkað ringastu burtur

Hann heldur, at við teimum eyka krónunum, sum lógu eftir hjá matstovunum, um MVG'ið bleiv sett niður, kundu matstovurnar sjálvar valt, hvat tær settu peningin í.

– Onkrar høvdu allarhelst koyrt peningin í lumman, men so høvdu teir staðið seg verri í kappingini við hinar. Aðrar kundu nýtt øktu

inntøkuna til at lona fleiri starvsfólkum ella til at betra um góðskuna á rávørnum, heldur hann.

Sum nú er eru korini torfør í føroysku matstovunum. Kokkarnir slítast upp, lærlingar standa ofta einsamallir, ongir kokkar yvir 45 ár arbeiða sum kokkar, og hetta gongur út yvir dygdina á matinum og heilsuna hjá kokkunum.

– Í onkrum fòrum mugu matstovurnar lækka um dygdina á rávørnum og í fleiri fòrum er eingin orka til at gera broytingar í matarskránni heldur. Í síðsta enda

ger hetta, at vit hava eitt sindur av eini monopolstøðu innan matstovuvinnuna, tí teir einastu, sum klára seg, eru teir, sum kunnu gera stórinneyp til fleiri matstovur.

Stuðla matstovum á bygd

Hann ivast ikki í, at hetta hevði strimbrað undir matstovuvinnuna í Føroyum.

– Hetta hevði gjørt tað móguligt at byrja matstovur á bygd. Hetta hevði skapt fleiri arbeiðspláss, og á hendan hátt hevði landskassin fingið peningin inn aftur. Hetta hevði børt um viðurskiptini hjá kokkum og um dygdina á matstovunum. Tær, sum so valdu at stinga eyka vinningin í egnan lumma, høvdu at enda tapt kappinga við hinar matstovurnar, sigur Leif Sørensen.

Figgjarmálaráðið arbeiðir við eini endurskoðan av MVG- og skattalógini og Leif Sørensen heldur tað hevði verið upplagt, at hendan broytingin eisini varð framd.

– Í Íslandi er meirvirðisgjaldið 11 prosent á mati og drekka og á tænastrinum. Í Frankariki er tað 5 prosent á mati og drekka og 20 prosent á tænastrinum. Í Føroyum og Danmark er tað 25 prosent á øllum, men í Føroyum hava vit nógv hægri flutningskostnað enn í Danmark. Harumframt skulu føroysku matstovurnar gjalda trifaldaðan prís fyri innkeyp av víni, sigur hann.

– Tá er lætt at skilja, at korini aðrastaðni eru betur enn her í Føroyum, tí meiri liggur eftir hjá matstovunum. Tí kunnu matstovurnar í Íslandi hava fleiri starvsfólk enn vit í Føroyum, sigur Leif Sørensen, sum heitir á myndugleikarnar at gera nakrar broytingar, so at tað verður gjørligt at reka matstovur á smærri plássunum.