

Stjórin á Estra 60 ár



Növn

Í morgin fyllir Sonja á Líðarenda, stjóri á prentvirkinum Estra, 60 ár.

Sonja á Líðarenda hefur arbeitt á Estra síðani hon fór í læru sum setari. Tá var Stig G. Rasmussen stjóri og átti fyrirkuna.

Prentsmiðjan hefur ment seg gjøgnum árin, og fyri fáum árum síðani var hon lögð saman við Vasti í Klaksvík. Báðar fyrirkurnar húsast undir sama taki í bygninginum hjá fyrirkuni í Syðrugøtu.

Sonja á Líðarenda er saman við Gunnvá við Keldu stjóri í fyrirkuni.

Estra er ein av trimum prentstøðum í Føroyum, sum í dag fáast við alt møguligt vanligt prent,

so sum bøkur, blankettir, faldarar, plakativ og annað.

Ein fjórða prentsmiðja er. Tað er Prentmiðstøðin í Havn, sum er ein rotatiónsprentsmiðja.

Sonja á Líðarenda er kend í bygdarlívnum í Gøtu. Hoin hefur verið forkvinnu í Gí og hefur annars lagt nógv arbeiðið í ungdomsarbeiðið í Gí og Víkingi.

Eisini er hon virkin í kirkjuni umframt at hon hefur umboðað kommununa í skúlastýrinum í Fuglafirði.

Sonja á Líðarenda er eisini sjálf ítróttarkvinna. Tá ið kvinnuhondbóltur á uttanduravøllum var í hældini, vardi hon málið á Gíliðnum hjá kvinnum.

Nýggj fólk á arbeiðsplássinum?

Hava tit søgur um nýggj starvsfólk á arbeiðsplássinum - ella onkur hefur fingið nýggjar avbjóðingar, latið okkum frætta. Sendið tekst og mynd til vinnan@sosialurin.fo



Jan Restorff er ein av teimum fáu stjørnunum í tænarayrknum, sum skínur bjartari enn kendu kokkarnir, skrivar kendasti matstovuummælarin í Danmark, Søren Frank

Jan Restorff er Mr. Søllerød Kro

Növn

Ein hin kendasti og »harðasti« mat og matstovuummælarin í Danmark, Søren Frank hjá danska blaðnum Politiken, leggur ikki fingrarnar ímillum, nú hann skrivaði um havnarmannin, Jan Restorff, sum fylti 50 ár mikudagin.

Jan Restorff er matstovuleiðari á kendu dansku Michellin matstovuni, Søllerød Kro.

Søren Frank skrivur m. a. soleiðis: »Restaurantchef Jan Restorff har gennem snart 20 år været drivende kraft på Michelin-restauranten Søllerød Kro – og en af tjenerfagets få stjerner, som rager op over de kendte kokke. Jeg har mere end én gang siddet på Søllerød Kro og iagttaget et par sidde ved et bord og hviske nervøst til hinanden:

»Hvor er han? Jeg synes ikke, vi har set ham i dag?«

Og så nogle minutter senere hører man gulvet i de gamle krostuer knirke under den ikke ubetydelige vægt. Parret spidser ører: »Åhh, der er han, nu kommer han!«

Man ser, hvordan de anspændte skuldre slapper af og bliver sænket, mens de bekymrede ansigtsrynker bliver erstattet af salige smil. For nu ved gæsterne, at de er i sikre hænder,

og at det vil blive en storslået aften.

Ufortalt at Søllerød Kro pt. har en glimrende køkkenchef i Brian Mark Hansen, så er det restaurantchefen siden 1999, Jan Restorff, som er Mr. Søllerød Kro. Faktisk så meget, at jeg vil tillade mig at tvivle på, om de gamle mure vil kunne bære kroen fra 1677, hvis Restorff en dag skulle forlade den.

Restorffs metier er, at han ser gæsten, han elsker at skræddersy ikke bare måltidet, men hele aftenen for den enkelte, så alle føler sig som om de er ganske særligt udvalgte. Restaurantchefens brændstof er et uomtvisteligt godt humør og en fundamental glæde ved mad og vin, som han ikke gør noget for at skjule.

Jan Restorff har en helt unik status på den danske restaurantscene, hvor det ellers normalt er køkkenchefen, som er stjernen. Det er ikke mange, om overhovedet nogen, restaurantchefer herhjemme, som har stået i snart 20 år på gulvet på en restaurant i Søllerød-klasse. I et land, hvor det at betjene andre normalt opfattes som ydmygende, er der noget nærmest udansk ved Restorffs stolthed ved at varte op. Min teori er således, at Restorffs storhed som servitør bl.a. skyldes, at han ikke er født i Danm-

ark, men på Færøerne, hvor han er vokset op på Hotel Hafnia i Torshavn, som søn af hoteldirektør af Johan M. Restorff og fru Esther som var smørrebrødsjomfru.

Karrieren i Danmark blev indledt på Glostrup Park Hotel, hvor Jan Restorff fik banket vinkortet op til en betragtelig standard. Også på Søllerød Kro er Restorffs store passion, vinen, et særligt fokusområde. Kroen har således fået prisen for Danmarks bedste vinkort i Den Danske Spiseguide ni gange, og det er en af de adresser i landet, hvor man kan være sikre på, at mad og vin altid går op i en højere enhed.

Restorff ved godt selv, at gæsterne sætter pris på ham og forventer, at han er i huset, når de lægger vejen forbi, så end ikke syv vilde heste kan trække ham væk fra Kroen under service.

Men når kroen holder lukket i vinter- og sommerferien er det til gengæld af sted til hest sydover sammen med familien, og så går der normalt få dage, før Restorffs profiler på de sociale medier bugner med madbilleder fra trestjernede restauranter i Paris og omegn.

Símun nýggjur leiðari í kundatænastuni hjá Banknordik

Növn

Fyrsta desember tók Símun Jóannesarson Hansen við sum leiðari í kundatænastuni hjá BankNordik. Hann hefur verið fulltrúi í heilsu-málaráðnum.

Símun er 45 ára gamal. Hann ættaður úr Saltangará, har hann

eisini býr.

Hann er útbúgvinn lögfrøðingur frá lærda háskúlanum í Keypmannahavn, og síðani hann var liðugt útbúgvinn – og eisini undirlestrinum – hefur hann arbeitt í heilsu-málaráðnum og hesi seinastu árin í heilsu- og innlendismálaráðnum.

