



Fiskavirkið í Gøtu er farið undir at byggja eina goymslu til saltfiskin í Føroyum

# Byggja køligoymslu til saltfisk í Gøtu

FISKAVERKI Í GØTU ER FARIÐ UNDIR AT BYGGJA EINA NÝGGJA KØLIGOYMSLU TIL SALT FISK

Árni Gregersen

Góðar 900 fermetrar byggir Fiskavirki í Gøtu afturat virkinum.

Talan er um eina køligoymslu, sum skal brúkast til at goyma saltfisk í. Higartil er fiskurin goymdur í kølihúsum í Danmark – fyrst og fremst í Hirtshals.

–Vit at byggja eina goymslu spara vit nakað av útreiðslum til hólisleigu og vit kunnu senda fiskin beinleiðis til Rotterdam heldur enn til Hirtshals, sigur Páll Gregersen, stjóri á Fiskavirkinum.

Fiskavirki í Gøtu arbeiðir fyrst og fremst ssaltfisk og hann verður seldur á suðurevropiska marknaðinum. Stórir partur fer til Italia og Spania, men nakað av fiski fer eisini til Grikkalands og til Portugals.

Saltfiskur til marknaðinnar suðuri í Evropa er arbeiðdur í Føroyum í mong, mong ár og framvegis eru virkir, sum selja saltfisk suðureftir.

Meðan fiskurin fyrr kom undan Føroyum og Íslandi, so verður ein stórir partur av hesum fiski keyptur inn frystur, serliga úr Noreg, men eisini frá føroysku trolarunum, sum fiska í Barentshavinum.

Deinnu árin hava virkini eisini keypt fisk frá føroysku línuskipunum, sum hava fiskað á Flemish Cap.

## Gongur skjótt

Í Gøtu er tey farin undir at byggja eina køligoymslu. Júst nú verður arbeitt við planeringini, men ætlanin er, at arbeiðið skal ganga so mikið skjótt, at goymslan kann takast í brúk seint í summar.

–Ymisk viðurskipti gera, at vit halda at hetta er ein góð loysn. Vit hava fiskin her hjá okkum sjálvum og vit kunnu veita ta farmaleið úr Føroyum, sum hóskar best til, har fiskurin skal, sigur Páll Gregersen.

Á Fiskavirkinum er abriði hvønn dag, so at siga.

Feskur fiskur verður arbeiðdur, tá ið hann er, men annars verður frysti fiskurin tinaður, so at tað hóskar til eina dagsframleiðslu.

Tað tryggjar stóðugt arbeiði á virkinum.

Í Gøtu er onki skip, sum roynir eftir botnfiski, so virkið er bundið at keypa fisk um uppboðssøluna, umframt frysta fiskin, sum verður keyptur frá skipum ella fyrirkum uttanlands.



Páll Gregersen, stjóri, heldur at tað er ein fyrimunur at hava fiskin á egnunari goymslu