



- Vit ásanna, at vit arbeiða við einari avmarkaðari nøgd av makreli og sild, og ikki minst tí ræður um at fáa sum mest burtur úr hvørjum kilo, sigur stjórin, Eyðun Olsen. Maðurin høgru megin er Bárður Poulsen, virkisleiðari

meira á okkum, og okkum vantar bara meira rávøru til okkara framleiðslu og virksemini.

Stjórin heldur ikki, at pláss er fyri Vestmanna Seafood til hagreiðing av munandi nøgdum av botnfiski, og tí er hetta virksemini bara ein ískoytispartur uttan fyri makrel-og sildavertiðina.

- Okkum dámar eisini at royna at gera okkurt, sum hinir ikki gera, og eingin fer illa, um vit her í Vestmanna fáa atgongd til ein lutfalsliga lítlan part av uppsjóvartilfeinginum, sigur Eyðun Olsen, sum leggur aftrat, at Vestmanna Seafood fer at liggja fram við, tá ørkiskvotur verða útlutaðar í næstum.

Sambært Fiskimálaráðnum verða 8500 tons av makreli, 7000 tons av sild og 41000 av svartkjafti boðin út sum ørkiskvotur í ár.

- Vit fara at liggja fram við at fáa lut í makrel og sild í hesum umfari, tí okkara ynski er sjálvsagt at hava arbeiði á virkinum alla makrel-og sildavertiðina, og tað er heilt frá august til og við februar.

Ein avbjóðing

Eini 35 fólk eru knýtt at virkseminum hjá Vestmanna Seafood, og avbjóðingin er at hava arbeiði til fólkið alt árið.

- Vertiðin við uppsjóvartilfiski kann vera strævin og dagarnir langir, tá mest er at gera, og tí ger tað kanska ikki so nógv, um arbeiði ikki er hvønn dag á virkinum uttan fyri vertiðina, tó at vit ynskja, at okkara arbeiðsfólk eisini kunnu hava eitt arbeiði at fara upp til uttan fyri makrel-og sildavertiðina.

Stjórin sigur, at tey eisini hava pakkað og fryst stórar eskjur á 500 kilo, og her hava tey onkuntíð gjørt royndir at pakka part av hesum umaftur í smærri posar.

- Men, hetta er ein dýrari framleiðsluháttur, tí her verður arbeiði partvís gjørt tvær ferðir, umframt at slík framleiðsla bindur pening. Vit hava tó altíð nakað av makreli liggjandi

Í 2012 - ella árið eftir, at teir keyptu og byrjaðu virksemini við uppsjóvartilfiski á fyrrverandi Atlantis - keyptu teir eisini táverandi Fiskavirkið í Vestmanna



á goymslu, sum vit kunnu senda til okkara samstarvspartar uttanlands - og at brúka í marknaðarføringini av okkara vørum, sigur hann.

Ymiskir marknaðir

Á Vestmanna Seafood verður gjørt á sama hátt við sild sum makrel, men við sildini eru tey ikki komin so langt sum við makrelinum.

- Eg vil siga, at makrelur er nógv lættari at selja enn sild, tí meðan sildin hevur ein smalan, men stóran marknað, er marknaðurin fyri makreli stórur og breiður, sigur Eyðun Olsen.

