

Virðisøkingin av fiski skal skapa vælferðina

VERÐUR ALLUR FØROYSKUR FISKUR OG FØROYSKAR FISKAKVOYUT ARBEIDAR Í FØROYUM, SO VEKSUR TAÐ MUNANDI UM FØROYSKA BÚSKAPIN

Árni Gregersen

Føroyingar eiga botnfiskakvotur í Barentshavinum og á Flemish Cap, sum tilsamans eru um 25.000 tons uttan høvd og innvøl.

Trolararnir fiska kvoturnar í Barentshavinum, meðani línuskipini hesi seinnu árinu hava átt kvoturnar á Flemish Cap.

Føroysku fiskavirkini keypa ein part av hesum kvotunum, men tey fáa ikki hendur á øllum. Ymiskar orsøkir eru til tess. Ein teirra er, at útlenskar fyrirkur megna at gjalda ein eitt lítið sindur hægri prís – her er talan um oyrur heldur enn krónur – og so fer fiskurin av landinum.

-Mene skal hetta gagna føroyska samfelagnum, so er tað umráðandi, at hesin fiskurin verður virkaður í Føroyum. Tað hevði givið eina veruliga virðisøking, sigur Jens Martin Knudsen, annar av eigarunum av saltfiskavirkinum Vaðhorn á Hulki á Strondum.

Føroysk saltfiskavirkir arbeiða fisk frá føroyskum skipum, men saltfiskavirkini arbeiða eisini innfluttan frystan fisk – fyrst og fremst úr Noregi.

Virkini hava ment skipanir, har fiskurin verður tinaður, so støðugt arbeiði er á virkjunum hvønn einasta dag.

-Men hyggja vit at føroyska búskapinum, so hevði onki rigga so væl og so skjótt um vit sluppu framat at virka fiskin av fjarleiðunum, sigur Jens Martin Knudsen.

-Tað hevði givið føroyska samlaða búskapinum eitt álvarsligt fet rætta vegin, sigur hann.

Til Føroyar

Nýggja fiskivinnuskipanin, sum er lógfest í lógini um fyrisiting av sjófeingi, sigur, at allur fiskur skal landast í Føroyum. Lógin ásetir eisini, at alt skal til lands og at minst 25 prosent skal seljast á uppboði, so føroysku virkini sleppa framat fiskinum.

At fiskurin skal um føroyskan bryggjukant tykist virka, men enn er ongin leistur funnin fyri, hvussu ein uppboðssøla skal skipast.

-Men tað sigur seg sjálvt, at føroyska samfelagið hevði fingið munandi meira burturúr teimum kvotum, sum vit hava samráðst okkara til, um arbeiðsfólk í Føroyum sluppu at viirka fiskin. Harafturat hevði eisini givið pening til allar tær vinnur, sum eru undirveitarar í samband við fiskavirking, sigur Jens Martin Knudsen.

Føroysku trolararnir í Barentshavinum frysta allan fiskin. Summir avhøvda og kryvja, meðan aðrir skera fiskin til flak umborð.

-Men tað er ivasamt, hvussu leingi teir høvdu gjørt tað, landaðu teir fiskinuttan høvd og garnar í Føroyum. Tað hevði helst tá staðið greitt, at tað er munandi billigari at arbeiða fiskin á landi, leggur Jens Martin Knudsen afturat.

Harðar treytir

Treytirnar fyri at arbeiða fisk í Føroyum eru rættuliga harðar.



Kappingin er millum Føroyar og so øll lág-lønarlondini, sum annars virka fisk. Ísland hevur eina væl lægri timaløn enn vit hava í Føroyum, men uppaftur verri er tað í londunum í Eysturevropa.

Polland og Baltisku londini virka nógvan fisk. Har eru timalønirnar minni einn ein triðing av tí, sum tær eru í Føroyum.

Hyggja vit so longur eystureftir til Kina og Vietnam, so kappast vit við timalønir, sum liggja á 15 krónum.

-Í veruleikanum átti tað als ikki at bera til at virka fiskin í Føroyum við hesum treytum, sigur

Jógvan Gregersen, sum er stjóri og hin eigin av Vaðhorn.

-Vit gera tað, tí vit hava ment og optimera okkara arbeiðsgongdir so nógv sum til ber. Harafturat standa vit inni fyri eini serligar góðsku á salfiskamarknaðunum, leggur hann afturat.

Føroysku saltfiskavirkini selja framleiðsluna í mestan mun til Spania, Italia og Portugal.

Fígging

Umframt lønirnar, so er tað ógvuliga tungt fíggarliga at arbeiða frysta fiskin.

Frá tí fiskurin verður keyptur til pengarnir eru fyrirkunum í hendi, so ganga ofta 10-12 mánaðir.

Men í øllum liðum í hesi tilgongd, skulu pengar gjaldast beinan vegin. Tá ið frystur fiskur verður keyptur úr Noreg, so skal hann gjaldast beinan vegin.

Verður fiskurin keyptur frá føroyskum skipum, so skal eisini hann gjaldast beinanvegin, tí manningarnar og skipini skulu hava peningin, so tey kunnu arbeiða víðari.

-Tað gerst ómetaliga tungt at arbeiða, tí vit liggja við goymslum og fáa ikki pening fyri vørna fyrr en hon er avskipað, sigur Jógvan Gregersen.



25,00 kr./kg

37,50 kr./kg