

Nýtt bakarí í Klaksvík:

Alt er nýtt fyri okkum

Mánanáttina byrjaðu bakararnir í bakarín-um hjá Jórún í Klaksvík fyrri fyrstu ferð at baka í nýggja bakarín-um uppi við Borðoyavík. Tað gekk alt hampuliga væl, hóast alt er nýtt fyri teimum

NÝTT BAKARÍ

Solby A. Eliassen
solby@sosialurin.fo

Klaksvík:

Fyrsta bakaríið, sum er bygt til júst tað endamálið, stendur nú liðugt. Tað er bakaríið hjá Jórún Mørkøre, sum liggur á ídnaðar-økinum uppi við Borðoyavík.

Bakaríið hevur staðið í gerð síðani í maj og sunnu-kvøldið var so mikið væl áleiðis komið, at starvsfólkini kundu byrja.

Nakað av byrjanartrupuleikum vóru, men tað gekk kortini fínt at baka hesa fyrstu náttina.

Nýggja bakaríið gevur møguleikar fyri øktari framleiðslu og eisini møguleikum fyri at gera aðrar vørur. Jórún sigur tó, at í fyrstu atløgu verður alt tað vanliga gjørt.

– Vit mugu finna eina arbeiðsrytmu og arbeiðsgongd allar fyrst, so fáa vit at siggja, hvat annað kann koma burtúr, staðfestir hon.

Fyri umleið einari viku síðani komu allar tær nýggju maskinurnar. Eitt lið av donskum fakkfólkum kom upp við at seta alt til. Teir gingu framvegis og hugdu at og eftirkannaðu alt hendan morgunin, Sosialurin vitjaði. Sum skilst vera tey verandi til hósadagin.



Jórún Mørkøre til arbeiðis fyrri fyrstu ferð í nýggja bakarín-um uppi við Borðoyavík

Ein prøvabakari er somuleiðis við í fylginum, og hann skal royna at finna eina hósandi arbeiðsgongd saman við Jórún og hennara starvsfólki.

– Hetta er alt spildurnýtt fyri okkum øll. Eg kenni meg júst sum ein lærling, sum fer til arbeiðis fyrstu ferð og ikki rættiliga veit, hvat og hvussu, sigur Jórún flennandi og leggur afturat, at soleiðis hava tey tað øll. Seinasta vikan fór við at seta alla ta nýggju útgerðina upp á pláss. Allar maskinurnar frá gamla bakarín-um við Klaksvíksvegin vórðu ikki koyrdar niðan í Borðoyavík, fyrr enn alt var liðugt bakað sunnudagin.

Sjarman er burtur

Nýggja bakaríið uppi við Borðoyavík er tað fyrsta av sínum slagi, sum er bygt til endamálið í býnum. Hini bakaríini í Klaksvík, sum eftirhondini ikki hava verið so fá í tali, hava øll verið sethús við bakaríi í kjallaranum.

– Hetta er ein virkisbygningur, sigur Jórún.

Samlaða støddin á bygninginum er 360 fermetrar. Sjálvt bakaríið er 180 fermetrar. So er stórt goymslurúm, skeri- og pakkirúm, kantina og annað, sum enn ikki er liðugt at gera.

Fyri Jórúna ráddi tað fyrst og fremst um at sleppa at fáa jólabaksturin frá hondini í nýggja bakarín-

um, og tað er so eydnast hjá teimum.

Tveir nýggir ovnar eru í nýggja bakarín-um framframt tann sum tey nýttu í hinum, frysti og kølirúmini eru nýggj og so nógv størri, sum Jórún tekur til. Í hinum bakarín-um hevði Jórún bara vanliga frystiboksir, sum húsarhald hava. Har slógu tey somuleiðis breyðini upp við hond og so framvegis. Alt tað fer framframt at ganga fyri seg við maskinum.

Alt hetta bætir munandi um arbeiðsumstøðurnar og effektivitetin, men samstundis ásannar Jórún, at sjarman við gamla bakarín-um hervið er farin.

– Vit stóðu nærum uppi á

hvørjum øðrum í tí gamla, og eg veit ikki, hvussu ofta vit søgdu umskylda við hvønnannan gjøngum ein dag, tí vit rendu saman ella okkurt. Her verður tað trupult at renna á, sigur Jórún.

Eitt annað, sum eisini lættir munandi um hjá teimum nú, er at tað ber til at fylla bilin inni í garasjunni. Í gamla bakarín-um máttu tey bera allar breyðkassarnar út sjálvi, og tað var mangan tungt og strævið.

Víðka handilin

Jórún Mørkøre keypti bakaríið í 1999. Tá var tað nóg gott, sum tað var, men skjótt øktust krøvini, og hon byrjaði at hugsa um at

byggja nýtt.

– Tað gamla var gott tann tíð tað var, men í dag er tørvurin hjá fólki nógv størri, heldur Jórún.

Nýggi bygningurin uppi við Borðoyavík hýsir ikki útsølu, handilin er framvegis í hinum bakarín-um. Men Jórún væntar, at tá alt økið rundan um nýggja bakaríið er gjørt, og undirsjóvartunnilin er liðugur, fer hon kanska at gera ein handil eisini. Pláss er í øllum færum fyri honum.

Tað at bakaríið er flutt, gevur tó aðrar møguleikar við handlinum við Klaksvíksvegin.

– Nú hava vit fingið kjallara við hús fyri tað fyrsta. Ætlanin er at víðka um handilin, men nú mugu vit líka steðga og siggja, hvussu hetta fer at ganga, sigur Jórún Mørkøre og leggur afturat, at um ikki hon hevði havt so góð fólk rundan um seg, so hevði hon ikki staðið í nýggja bakarín-um nú.

– Maður, foreldur, familja og ikki minst starvsfólkini hava verið ótrúliga hjálpsom og bakkað meg upp allan vegin, sigur Jórún, og meðan tey royna at arbeiða seg heit og at fella til í nýggja bakarín-um, er tað vordíð kalt og einsligt hjá krambagentunum í gamla bakarín-um við Klaksvíksvegin, har hitin frá bakstrinum nú er útskiftur við ráan húsakulda.



Nú er øskukalt í gamla bakarín-um hjá Jórún við Klaksvíksvegin, men handilin er tó framvegis har
Mynd: Jens K. Vang



Afturat sær í bakarín-um hevur Jórún tilsamans 10 starvsfólk. Fýra bakarar, tveir skerarar, trýggjar krambagentur og ein útkoyrara