



Tað verður her á virkinum á Eiði, at Sjógæti fer at roykja makrel og sild. Tríggir partar eiga bygningin, men tað er Sjógæti, sum stendur fyri framleiðslu og rakstri

Sjógæti fer at roykja makrel og sild á Eiði

- HETTA ER EIN SPENNANDI VERKÆTLAN, SUM VIT TRÚGVA UPP Á, SIGUR HANS MARIUS Í BYRGI, STJÓRI Í SJÓGÆTA, SUM UM STUTTA TÍÐ FER AT ROYKJA MAKREL OG SILD Á EIÐI

Vilmund Jacobsen

Sjógæti fekk menningarkvotu í fjør. Hetta eru fyra ára kvotur, sum kortini kunnu broytast – alt eftir, hvussu stór føroyska makrel-og sildakvotan verður tey næstu árin.

Hans Marius í Byrgi, sum er stjóri í Sjógæta, sigur, at felagið saman við øðrum hevur keypt virkið hjá Vaðhorn Seafood á Eiði, og tað verður her, at verkætlanin við makrelinum og sildini verður ferd út í lívið.

- Partarnir í samstarvinum við okkum eru Palli hjá Marionnu og North Pelagic í Klaksvík, sum saman hava keypt sjálvt virkið og eiga ein triðing hvør. Tað verður Sjógæti, sum kemur at standa fyri rakstrinum og virkseminum á Eiði, og North Pelagic kemur at marknaðarføra og selja royktu vørurnar.

Hans Marius í Byrgi sigur, at tey 1000

tonsini av makreli og 500 tonsini av sild, sum Sjógæti fekk í menningarkvotu í fjør, eru fiskað, og fiskurin liggur á goymslu í Ánunum.

- Tá klárt er at byrja á Eiði, verður fiskurin tíðnaður so hvørt og verður royktur á virkinum.

Hann sigur, at hetta er ein stór íløga, og tí vóna eigararnir sjálvsagt, at tingini kunnu fáast at hanga saman beinanvegin.

- Seinastu trý árin hava vit gjørt royndir við at roykja á virkinum við Norðskála, og vørurnar eru seldar bæði í Føroyum og uttanlands, sigur stjóri í Sjógæta.

Veksandi áhugi

Hans Marius í Byrgi sigur, at áhugin fyri royktu vørnum, eitt nú laks, makreli og svartkalva, alla tíðina hevur verið veksandi, og hann vónar, at tað eisini fer at bera til at selja hesar vørur í munandi størri nøgdum, tá virkseimið byrjar á Eiði seinni í vár.

- Vit hava fingið at vita frá veitarunum, at klárt verður at byrja á Eiði um páskirnar, og málið hjá okkum er, at her skulu eini 20-30 fólk hava fast arbeiði, tá framleiðslan er komin í eina fasta legu.

Stjórinn vísir á, at umstøðurnar, sum Sjógæti fær á Eiði, slett ikki kunnu samanberast við umstøðurnar, sum tey í dag hava á lutfalsliga lítla virkinum við Norðskála.

- Vit hava longu nú ein hampiligan marknað fyri royktar vørur í Danmark, og haraftrat verður nakað selt til Italia og Spania. Men, Sjógæti selur eisini feskt av landinum.

Hans Marius í Byrgi sigur, at ein av orsøkunum til, at Sjógæti ikki hevur gjørt meira við tað roykta, er kapasiteturin, sum higartil hevur verið rættiliga avmarkaður, eins og neyðugt hevur verið at passa hesa framleiðslu inn í aðrar framleiðslur við Norðskála.

- Á Eiði verður roykikapasiteturin einar

átta ferðir so stórir, sum tann kapasitetur, vit hava við Norðskála í dag, sigur stjórinn í Sjógæta.

Serliga Evropa

Hans Marius í Byrgi heldur, at um føroyingar ikki í størri mun gera sær royndirnar við royking, so koma vit ikki nógv longur, enn vit eru í dag.

- Vit hava gjørt av at taka hetta stigið og økja um kapasitetin við royking, og vit trúgva upp á hesa verkætlan.

Hans Marius í Byrgi væntar, at keyparalondini av royktu vørnum í størstan mun verða í Evropa og Suðurevropa, og hann heldur, at møguleikar kanska eisini verða eystan fyri, møguliga í Ruslandi.

- Royktur makrelur verður etin víða um og sama er við laks. So, vit hava góðar vónir um, at hetta fer at eydnast, sigur Hans Marius í Byrgi, stjóri í Sjógæta.