

Føroyar kunnu brandast við náttúruni og Michelin-stjørnum

– Í FØROYUM HAVA TIT EINA HEILT EINASTANDANDI NÁTTÚRU, SUM ONNUR IKKI HAVA. OG SO HAVA TIT KOKS VIÐ TVEIMUM MICHELINSTJØRNUM. HETTA MUGU TIL BRÚKA Í BRANDINGINI, SIGUR KATIA K. ØSTERGAARD, FYRISITINGARSTJÓRI Í HORESTA Í DANMARK, SUM VAR Í FØROYUM Í VIKUNI OG MØTTI FÓLKI INNAN FØROYSKU FERÐAVINNUNA

Frants Jensen

frants@socialurin.fo

Katia K. Østergaard hevur síðstu átta árin verið ein av høvuðspersónunum aftan fyri vøksturin í donsku ferðavinnuni. Ein vinna, sum síðstu 10 árin hevur hevur skapt 30.000 nýggj arbeiðspláss í Danmark, og sum hevur eitt útflutningsvirði á 40 milliardir krónur.

Serstakt og vakurt

Mikudagin skipaði Gist & Vist fyri stórum ferðavinnutiltaki í Siloini á Vestaru Bryggju í Havn, har Katia var ein av fyrilestrahaldarunum.

– Tað er fyrstu ferð, er eri í Føroyum, og tað er nakað serligt at koma til higar. Náttúran er so vøkur. Tit hava veruliga nakað heilt serstakt, sum onnur lond ikki hava. Hetta mugu tit nýta, sigur Katia.

Náttúran og Michelinstjørnur

Tá ið hon verður spurd um at koma vit góðum ráðum til ferðavinnuna í Føroyum, sigur hon soleiðis:

– Eg haldi, at tit fyrst og fremst skulu skilja, hvussu heilt einastandandi Føroyar eru. Tá ið fólk ferðast so nógv, sum tey gera í dag, so fara tey frá einum stórbýi til næsta. Tað, sum Føroyar hevur at bjóða, er nakað heilt annað. Sum sagt er tað heilt ótrúliga vakurt og heilt einastandandi her. Og so hava tit eina serliga søgu við matstovuni Koks. Tað hevur ótrúliga stóran týdning fyri Føroyar at fáa tvær Michelinstjørnur, og tað skulu tit branda Føroyar við. Vit hava sæð tað í Danmark við matstovuni Noma. Í fyra ár á rað eru teir kosnir til heimsins bestu matstovu. Og Geranium vórðu kosnir at hava heimsins besta kokk, Rasmus

Kofoed. Hetta hevur havt ótrúliga stóran týdning fyri Danmark. Ja, vit kunnu ikki meta virði av tí, sigur Katia.

Hon vísir á, at hetta ger landið kent. Sjálv hevur hon upplivað tað, tá ið hon ferðaðist í USA, og ein hýrsvognsførari kendi Danmark vegna Noma. Og tað heldur hon vera heilt óvanligt.

Millum størstu vinnur í heiminum

Fyrilestur hjá Katia var annars um, hvussu týdningarmikið økið gistingarhús, matstovur og ferðavinnan er, og hvussu nógv arbeiði tað skapar.

– Ferðavinnan er ein av størstu vinnunum í heiminum og eisini ein av teimum, ið veksur skjótast. Vit síggja tað í londunum í Evropa, og vit síggja nógv til tað í Danmark, sigur Katia.

– Ferðavinnan hevur í grundin verið størsta vinnan síðani kreppuna í 2008 við yvir 30.000 nýggjum arbeiðsplássum. Eingin onnur vinna hevur skapt so nógv arbeiðspláss. Ikki nærnámin, sigur Katia.

– Tað er áhugavert at síggja, hvussu vit hava ment okkum frá at

vera eitt landbúnaðarsamfelag, til eitt idnaðarsamfelag, til eitt tænastusamfelag og nú til eitt ferðavinnusamfelag, sigur Katia.

útlendingar vitja, so er tað beinleiðis útflutningur á gjaldsjavnanum. Og 50 prosent av umsetninginum, sum ferðafólk leggja eftir seg, fara í grundini til aðrar avleiddar vinnur, til

Tað hevur ótrúliga stóran týdning fyri Føroyar at fáa tvær Michelinstjørnur, og tað skulu tit branda Føroyar við.

Nógv avleitt virkseimi

– Ferðavinnan er heilt greitt tann vinnan, ið skapar nógv flest nýggj arbeiðspláss í Danmark. Tað er langt niður til nummar tvey, sigur Katia K. Østergaard.

– Danmark er frammanfyri hini norðurlondini, bæði tá ið talan er um vøktur í matstovum og vøktur í gistingarhúsum. Tað áhugaverda er, at hetta ávirkar alt samfelagið. Tá ið

dømis smásølu, flutning og tænastuvinnur, sigur Katia.

– Ferðavinnan hevur tí ikki bara týdning fyri hotel- og matstovuvinnuna, men fyri alt samfelagið sum heild, sigur Katia.

Talið á hotelkømrum økist við 50 prosentum

Hvat gera tit rætt, fyri at fáa so nógv ferðafólk til Danmarkar?



Ferðavinnan er vaksin sera nógv í Danmark, og vit hava næstan 140.000 fólk í vinnu, sigur Katia K. Østergaard.

Tit eru ein evarska lítil brikkur á heimskortinum, og tit fara altíð at standa í avbjóðingini at gera tykkum kend.