

gur at bera til

merkt vinnuna síðstu árin, men Johannes Jensen, stjóri í Gist&Vist, er skjótur at kveistra hendan tankan til viks.

- Vit menniskjur hava lyndi til at halda, at tað er meðan vit eru á lívi, at alt er blivið til. Men matstovuvirksemi hevur verið í 30'unum, 70'unum, 90'unum og uppeftir. Bara fyri at nevna nøkur, Gunndur á Maxim, Gudmund á Hafnia, Mouldi á Rio Bravo og Dánjal í Nólsoyar Pállsstovu við meira. Vit byggja bara víðari at tað grundarlag, ið tey sum vóru undan okkum hava lagt, vísir Johannes Jensen á.

Sjálvt matstovuvirksemið hjá Gist&Vist samtakinum tók av álvara dik á seg fyri umleið 15 árum síðani, tá gamla Sjómansheimið bleiv umvælt og matstovan lat upp undir nýggja samleikanum hvønn brasserie.

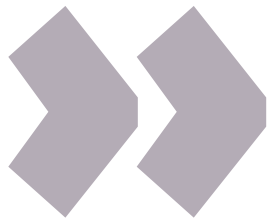
Hetta var í 2006 og var tað um sama mundi, sum tá Gourmet, Toscana og Gallerí Jinx lótu dyrnar upp. Hesi stóð vóru bara byrjanin til eina bylgju av nýggju matstovum og næstu fimm árin vunnu etika, KOKS og Áarstova innivist í hugaheiminum hjá matglaðum føroyingum.

Síðan hevur samtakið latið eina rúgvu av øðrum matstovum og sölustøðum upp, har tey seinastu í røðini eru italiska matstovan í Skeiva Pakkhúsi og Kioskin hjá Astu. Í báðum førum er talan um bygningar, ið frammanundan vóru í vinnuni, men sum Gist&Vist hevur yvirtikið raksturinn av og endurhugsað virksemið.

Fjølbroyni

Í alt er talan um 15 matarstøð, ið Gist&Vist hevur, men meðan tað er vanligt aðrastaðni, at man margfaldar tær kaféir og matstovur, ið eydnast væl, so eru matstovurnar hjá Gist&Vist sermerktar á tann hátt, at einki er tað sama.

- Vit hava ikki fleiri matstov-



- Matstovuvinnan er í vøkstri. Vit hava trúð upp á okkara ætlan og dreymar, heldur enn bara at kopiera tað uttanlands frá, so at ferðafólkini fáa tað sama sum Oslo, Keypmannahavn og Reykjavík. Vit skulu hava stöðufesti í jørðildinum her heima, tó uttan at tað verður fanatiskt

ur av sama slag, tí vit royna at bjóða ymiskan mat til ymiskar málbólkar á okkara stöðum. Eitt pitsastað er gott til familjur, THE TARV rakar bæði yngri og eldri fólk, hjá RÆST er tað útlendingar, ið ynskja at royna serføroyskan mat, meðan Áarstova rakar ein breiðan málbólkar, sigur hann og leggur afturat.

- Á tann hátt hava vit valt at uppbyggja eina matstovuvinnu, har vit hava fingið eitt stórt fjølbroyni í mun til tað, ið var. Tað ger at fólk keypa meira frá okkum, tí vit bjóða mat til fleiri høvi. Sum dømi kanst tú eta sushi frá etika í døgurðasteðginum, men tú kanst eisini taka tað út við í bátinum ella eta tað á festivalum.

Eitt annað sum eyðkennir Gist&Vist, er at samtakið mangan letur matstovur upp, har tað er ivasamt, um ein marknaður er fyri tí tey bjóða. Bæði tá RÆST og Barbara lótu upp hoyrdist røddir, ið søgdu at føroyingar ikki fóru út at eta slíka mat, meðan samtakið eisini er fyrst at bjóða ramen suppu og sushi.

Man skuldi trúð, at ein ávísur vandi er við at satsa upp á slíkan mat, ið ikki frammanundan hevur ein breiðan kundaskarða, men sambært Johannes Jensen er tað einki at undrast yvir, tí tað er so nógv, ið ikki gevur mening.

- Vit eru svøk, býtt og góðtrúgvín. Einki av hesum eigur at bera til. Hvørki fíggj-

arliga, marknaðarliga ella starvsfólkaliga. Men vit seta høg mál, síggja møguleikarnar, royna at troyta teir og satsa. Oftani eydnast tað, men ikki altíð, sigur Johannes Jensen.

Føroyskt trumfar fremmant

Um ein fer á eina ferð kring stórbyrinar í Evropa í dag, leggur viðkomandi skjótt merki til, at tað í stóran mun eru tær somu stóru keturnar, ið ganga aftur í flestu býum. McDonalds, 7Eleven, H&M, PizzaHut, Espresso House og annað eru dømi um hetta.

Hjá einum stórum samtakið sum Gist&Vist hevði tað verið lætt at søkt altjóða fyrirkomur um loyvi at lata upp undir teirra nøvnum og bjóða ferðafólkum og føroyingum tað, ið tey kenna aðrastaðni frá. Í Gist&Vist hevur man tó valt at leggja á júst øvugta bógv.

- Matstovuvinnan er í vøkstri. Vit hava trúð upp á okkara ætlan og dreymar, heldur enn bara at kopiera tað uttanlands frá, so at ferðafólkini fáa tað sama sum Oslo, Keypmannahavn og Reykjavík. Vit skulu hava stöðufesti í jørðildinum her heima, tó uttan at tað verður fanatiskt, vísir hann á og tekur nýggju italisku matstovuna í Skeiva Pakkhús sum dømi.

- Hóast tað er italisk matstova, er tað als ikki tað, ið tað handlar um. Tað sermerkta er, at man

fær føroyskan laks, havtasku, jákupsskeljar og lamb. Føroyskar rávørur eftir italiskum uppskriftum.

Føroyskt frambrot

Denturin á tann føroyska samleikan endurspeglar eisini í starvsfólkahópinum, sum í stóran mun er føroyskur.

- Fyri 30-40 árum síðan vóru fáir føroyskar kokkar í matstovuvinnuni, Tað mesta var útlendingar. Men vit í Gist&Vist ynsktu at gagnnýta føroysku rávørurnar og samstundis hava føroyingar í starvi, so okkara eigna matmentan kom fram í ljósið. Vit fóru tí undir at útbúgva fleiri føroyingar til vinnuna. Tað hevur ment seg til at vit í dag hava 27 lærlingar innan hotel- og matstovuvinnuna og at okkara leiðandi fólk í køkinum, á matstovunum og í móttøkunum í dag í mestan mun eru føroyingar. Og tað er har, at man merkir tí føroysku sálina í okkara matstovum. At hetta er ein føroysk og ikki ein standard útlendsk vøra, sigur Johannes Jensen.

Men meðan útlenskar fyrirkomur ikki eru vælkomnar, so er stöðan ein onnur við útlendskum ferðafólkum. Talið av ferðafólkum, ið leita henda vegin, er voksið nógv seinastu árin. Fyri Johannes Jensen og Gist&Vist er tað ein positiv gongd.

- Um vit ikki høvdu havt vøksturinn í ferðavinnuni frá 2012 til 2019 er sannlíkt, at vit ikki høvdu havt so nógv gestir í okkara matstovum. Mítt skot er, at tað hevði verið umleið 30-40 prosent færri vitjandi á øllum matstovum, um ferðafólkini ikki vóru her. Tað hevði broyt munandi á um myndina, um ferðavinnan ikki var her. Serliga við atliti til tær meira serligu og dygdargóðu matstovurnar sum til dømis KOKS, Fútastova og RÆST, vísir hann á.

Meira enn KOKS sum dregur

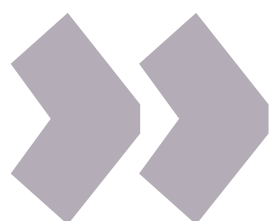
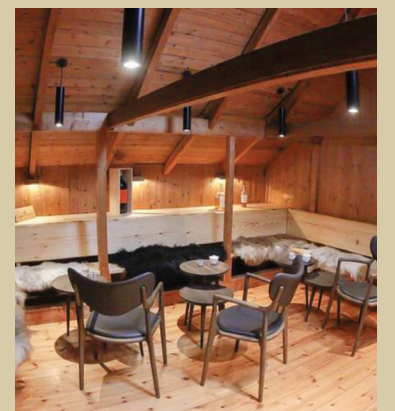
Síðan matstovan KOKS slapp inn í stjórnuhimmalin hjá Michelin hevur mangan verið víst, at ein Michelin stjórna er gull verd fyri Føroyar sum ferðamannaland, tí tað eru fólk, ið ferðast heimin runt fyri at eta á Michelin-matstovum.

Tann áhugin bleiv uppaftur størri, tá tað eydnaðist matstovuni at fáa tí seinnu stjórnu fyrri í ár, men sambært Johannes Jensen, so eru starvsfólkini í Gist&Vist farin at leggja merki til eitt nýtt rák millum ferðafólk.

- Føroyar hava fingið eitt umdømi innan matstovuvinnuna, sum ikki einans snýr seg sum KOKS. Tað sum vit uppliva nú er, at fleiri ferðafólk koma til Føroyar at eta, men telist KOKS ikki millum einastu matstovurnar, ið tey skulu royna, vísir hann á.

Sambært stjóranum í Gist&Vist er tað eitt beinleiðis úrslit av tí góða arbeiðinum, ið matstovurnar í býnum hava gjørt fyri at veita fólkum eina góða matupplivng við denti á ta føroyska.

- Føroyar og Havnin hava fingið tann samleikan, at her fær man dygdargóðan mat. Bara í ár hava vit fleiri ferðafólk, ið eru komin fyri at eta á matstovunum Heima í Havn, á THE TARV, Katrinu Christiansen, við meira. Tey vilja uppliva atmosferuna í hesum gomlu húsunum og eta serføroyska matin á RÆST, føroyskan lambsbógv á Áarstovu og føroysku rávørurnar, ið matstovurnar bjóða, sigur Johannes Jensen.



- Tað hevur ment seg til at vit í dag hava 27 lærlingar innan hotel- og matstovuvinnuna og at okkara leiðandi fólk í køkinum, á matstovunum og í móttøkunum í dag í mestan mun eru føroyingar. Og tað er har, at man merkir tí føroysku sálina í okkara matstovum. At hetta er ein føroysk og ikki ein standard útlendsk vøra