

Krás á marknaðin við nýggjum matvørum

- MILLUM VØURNAR, SUM VIT FRAMLEIÐA FYRI P/F POUL HANSEN HEILSØLU, ER EISINI FLAGGSKIPIÐ HJÁ OÍKKUM, KRÁS LIVURPOSTEI, SUM MONG META VERA HEIMSINS BESTA, SIGUR ALBERG GAARDLYKKE, DAGLIGUR LEIÐARI Á MATVØRUVIRKINUM KRÁS

Vilmund Jacobsen

Hvør er í stuttum søgan aftan fyri matvøruvirkið Krás?

- Krás er staðsett á bryggjuni í Hósvík, og eigari er P/F Poul Hansen Heilsøla. Fyrirøkan byrjaði inni á gólvinum hjá PH Heilsølu tíðliga í áttatiárunum og kom ikki til Hósvíkar fyrr enn í 2003. Tá var MBM Kjøt í bygninginum.

Alberg Gaardlykke, dagligur leiðari í Krás, vísir á, at MBM Kjøt og Krás samstarvaðu í eina tíð, men so valdi MBM av gevast við sínum virksemini við kjøti.

- P/F Poul Hansen yvirtók bygningin í 2004 og hevur ríkið virkseimið síðan, sigur hann.

Á Krás eru umleið 13 ársverk í lötuni. Her eru fyra konufólk og nýggju mannfólk.

- Men, vit kundu væl verið fleiri í lötuni, tí her er nógv at gera, sigur dagligi leiðarin.

Hann vísir á, at umstøðurnar á virkinum í dag eru sera góðar.

- Vit bygdu eina sláturhøll upp í virkið vestur eftir í 2009, og í 2017 bygdu vit upp í goymsluna til høling og frysting og turr-goyslu suður eftir, sigur Alberg Gaardlykke.

Serliga døgurðamatur

Men, hvørjar eru so høvuðsvørurnar hjá Krás, og kann onkur vøra kallast "flaggskipið" fram um aðrar?

- Høvuðsframleiðslan er døgurðamatur, sum fer út til handlarnar og soleiðis út til



Krás er eisini veitari av nógvum ymiskum kjøtvørum, bæði útlenskum og føroyskum

privatbrúkaran. Í øðrum lagi framleiða vit til kantinur og matstovur, og í triðja lagi framleiða vit lagurvørur av ymiskum slagi til P/F Poul Hansen Heilsølu.



Alberg Gaardlykke sigur, at millum lagurvørurnar er tað, tey kunnu rópa flaggskipið hjá framleiðsluvirkinum.

- Her hugsi eg sjálvandi um Krás livurpostei, sum mong meta vera heimsins besta livurpostei.

Vørurnar hjá matvøruvirkinum í Hósvík fara um alt landið.

Framleiða "convenience"

Eru nakrar nýggjar vørur komnar seinnu árin, og er væntandi, at okkurt nýtt fer at koma?

- Av nýggjum vørum kann nevast, at vit eru farin at framleiða tað, sum rópt verður "convenience", ið verður leverað sum liðugtvara á einum alubakka. Vøran á hvørjum bakka sær er ætlað til eini 2-3 fólk, og bakkarnir skulu einans setast í ovnin í einar 30-45 minuttir. So er maturin klárur at seta á borðið.

Alberg Gaardlykke sigur, at enn er talan bert um fáar vørur, og enn røkkur framleiðslan av "convenience" bert til nakrar handlar.

- Men, vit ætla, at øllum skal standa í boði

at keypa hesar vørur, og vit ætla eisini, at fleiri ymiskar vørur av slíkum slag skjótt verða á marknaðinum.

Vanta fólk á Krás

Sum skilst á dagliga leiðaranum á Krás, hava handlarnir higartil tikið sera væl ímóti nýggju vøruni – ja, teir hava faktiskt tikið so væl ímóti henni, at Krás vantar fólk til framleiðsluna av "convenience".

- So, um onkur lesur hetta, sum hevur hug at royna seg á hesum øki, eru fólk vælkommin at seta seg í samband við okkum, sigur Alberg Gaardlykke.

Tá vit hyggja nærri at, hvat orðið "convenience" merkir, koma vit eftir, at "convenience food" í beinleiðis umseting merkir "komfortmad", og hyggja vit so eftir orðinum "komfort", merkir tað í vanligari umseting hentleiki.

Hetta eru tiskil skundverðar, sum er heitur matur eftir stuttari löt.



- Nú eru vit eisini farin at framleiða tað, sum rópt verður "convenience", ið verður leverað sum liðugtvara á einum alubakka, sigur Alberg Gaardlykke, dagligur leiðari í Krás