



LEGGJA STILT Í NAKRAR VIKUR

Á Sandoy Seafood fara tey at framleiða í næstu viku aftrat. Síðan verður lagt stilt í einar fimm vikur

Sandoy Seafood í Skopun stendur fyri útbyggingum og dagfóringum, og tí passar tað virkseminum væl, at lagt verður stilt í nakrar vikur - júst, nú vørugoymslurnar eisini eru á tremur.

- Vit framleiða hesa vikuna og í næstu viku aftrat. Síðan fáa vit íslendingar heim higar at seta nýggjar maskinur, ymiska útgerð og bond upp á virkinum.

Martin Olsen, virkisleiðari, sigur, at longu nú eru ymiskar dagfóringar gjørdar á virkinum, og her er eisini bygt upp í virkið.

- Íløgurnar, sum skulu gerast við útbygging, størri og betri frystiorku, nýggjum maskinum umframt fleiri øðrum dagfóringum, snúgva seg um tilsamans einar 20 miljónir krónur, harav tær tær fyrstu 15 miljónirnar verða brúktar nú.

Virkisleiðarin væntar, at tey arbeiðini, sum nú skulu gerast, og sum íslendskir veitarar eru partur av, fara at taka einar fimm vikur.

- Vit fáa eitt nú nýggjar maskinur, kutarar og bond, og nýggja frystingin er sjálvsagt ein stór íløga, sigur Martin Olsen, sum fegnast um, at Sandoy Seafood nú fær hesar dagfóringar, sum fara at gera virkið enn meira kappingarført og nútímas.

GOYMSLUR Á TREMUR

- Sum tíðin leið broyttist alt, og í longri tíð hava vit bert avskipað eini 30 prosent av tí, vit skuldu havt avskipað, sigur Martin Olsen, virkisleiðari á Sandoy Seafood

Á Sandoy Seafood í Skopun hevur verið arbeitt alla tíðina, síðan Føroyar og allur heimurin kring okkum varð raktur av korona og fór niður í ferð. Virkið hevur ikki bara verið í gongd av og á, men tey 60-70 fólkini, sum eru knýtt at Sandoy Seafood, hava arbeitt næstan hvønn einasta yrkadag alla hesa tíðina.

- Í fyrsta lagi áttu vit nógvan frystan tosk á goymslu. Hetta var serliga norskur fiskur úr Barentshavinum og so fiskur frá Akrabergi. Vit keyptu fiskin í desember í fjør og í januar í ár. Í mun til teir fiskaprísir, sum hava verið undir korona-kreppuni, var hetta dýrur fiskur, vit keyptu.

Martin Olsen, virkisleiðari á Sandoy Seafood, vísir á, at tað er eitt sindur av tí øvuta, at virkið nú liggur inni við dýrt keyptum fiski, sum er virkaður og nú er trupul at selja, tí allur marknaðurin broyttist eftir ongari tíð.

- Hinvegin er hetta góður toskur í mun til toskin, sum eitt nú útróðrarbátarnir fáa. Nógv hevur verið frammi um, at hesin toskur hevur verið sera rak, og her suðuri hava vit slett ikki skoytt um tann fiskin. Vit hava tó keypt frá smábátunum her í oynni, sum vit sjálvsagt ikki hava viljað koyrt avstað aftur. Men, her hevur verið lítil útróður í vár í mun til tað, sum var í fjør, sigur hann.

Fullar goymslur

Virkisleiðarin á Sandoy Seafood vísir á, at tey hesa tíðina serliga hava virkað tosk, upsa og hýsu, og í Skopun verður alt meiravirkað og fryst, eisini lættsaltaðu fløkini.

- Men, nú eru goymslurnar fullar. Vit goyma hjá okkum sjálvum, og vit goyma í bingjum og í frystigoymsluni í Kollafirði.

Martin Olsen sigur, at soleiðis, sum tey á Sandoy Seafood hava upplivað marknaðin og umstøðurnar á marknaðinum, hevur tað verið ógvuliga trupult at selja fiskavørurnar, og í Skopun duga tey heldur ikki at síggja, at tað enn gongur nakran serligan veg.

- At síggja til eru lond rættiliga varislig við uppáfturlating, og í flestu londum verður latið upp í stigum, eisini tá ræður um matstovuvirksemi. Tað hevur verið trupult bæði í Fraklandi, Spania og Italia. Í byrjanini - ja, kanska tær fyrstu 3-4 vikurnar - merktu vit ikki nakað serligt til broyttu marknaðarviðurskiptini, men sum tíðin leið broyttist alt, og í longri tíð hava vit bert avskipað eini 30 prosent av tí, vit skuldu havt avskipað.

Virkisleiðarin sigur, at tað er ikki tí, at Sandoy Seafood ikki hevur avtalur við keyparar, at lutfalsliga lítið av fiskavørnum fara avstað. Trupulleikin er, sigur hann, at keypararnir hava eisini fyllt sínar goymslur.

- Í byrjanini keyptu teir sum vanligt, og tí merktu vit ikki tað stóra. Men, sum tíðin leið, fyltust eisini goymslurnar hjá okkara keyparum, sigur Martin Olsen og vísir á, at ein stórur partur av tí, sum Sandoy Seafood framleiðir, endar á matstovum og ein minni partur í handilsdiskunum.

Fara at missa

Martin Olsen leggur í hesum sambandi aftrat, at tað serliga er matstovuvirksemi, sum hevur verið fyri stórum bakkasti hesa tíðina.

- Eg ivist onga løtu í, at vit fara at missa nakað, nú marknaðurin er so sperdur, og umstøðurnar broyttust so knappliga. Vit vita ikki, hvussu nógv verður mist, men vit vóna sjálvsagt, at vit fara at koma burtur úr hesum sum best, sigur virkisleiðarin á Sandoy Seafood.