

Street-food og m. Baclao-bygningin

Formaðurinn í vinnunevndinni hjá Tórshavnar býráð ætlar at fáa lív í gamla bygningin á Vestaru bryggju

ÁRNI GREGERSEN

Stendur tað til formannin í vinnunevndinni hjá Tórshavnar býráð, Boga Andreassen, so skal lótori Bacalao-bygningurinn á Vestaru bryggju í Havn, gerast eitt nýtt savningarstað.

Hansara ætlar er, at risastóri bygningurinn skal vera karmur um alskyns aktivitetir, sum draga fólk út á Vestaru bryggju.

- Millum annað kundi eg hugsa mæ, at har verða marknaðir av ymiskum slag. Til dømis matmarknaður av tí slagnum tey kalla fyri street food aðrastaðni, men eisini ein stórir solumarknaður, bæði fyri matvørum og øðrum, sigur formaðurin í havnanevndinni.

Stóri bygningurinn hevur staðið tómur fyri ein stóran part í mong ár. Tó so – í niðastu hæddini búleikast Barið, sum er einasta landingarmiðstöð í Havn.

Hendan fyrirkomulagur hevur øll árin havt nógv virksemi í niðastu hæddini og tað heldur sjálvandi fram.

- Hetta verður ikki broytt. Niðasta hæddin verður framvegis til sjó- og fiskivinnufyrirkomulag, men á hinum hæddunum er nógv pláss – kanska einir 6000 til 7000 fermetrar tilsamans og eg haldi, at tað er ikki rætt, at hetta stendur púra tomt, sigur Bogi Andreassen.

Hann leggur afturat, at kommunan hevur roynt at fáa fyrirkomulag við tilknýti til sjóvinnuna at flyta inn, men tað er ikki eydnast.

Nógvir møguleikar

Seinastu árin er tó hent eitt sindur. Skatara-felagið er farið inn har og hevur havt felagshøli og breyt á Bacalao.

Eisini eru tey, sum fáast við at klintra, farin inn á Bacalao og hava gjørt klintriveggir har, sum tey brúka at venja seg á.

Onkrir aðrir felagsskapir eru

eini inni har, umframt at onkrar smærri fyrirkomulag eru har, sum ikki hava tilknýti til sjóvinnuna.

Millum annað er Næla inni har. Næla arbeiðir við at framleiða føroyskt grønmeti og urtir og harafturat er ein fyrirkomulag, sum ger is.

Bogi Andreassen sær fyri sær, at hetta verður latið meira upp, so aðrar fyrirkomulag eisini sleppa frammat.

- Bygningurinn er stórir og ráur og tí vælegnaður til ógvuliga nógv ymisk endamál. Har er høgt til loftið og tað er vælegnað at hava tiltøk inn, sum annars vanliga eru uttandura, sigur hann.

- Hetta er kent úr grannalondum okkara, at stórir ídnaðarbygningar, sum ikki longur verða brúktir til upprunaliga endamálið, nú eru karmur um ymiskt annað, sum á mangan hátt hóska væl til nútíðar samfelagið, sigur formaðurin í vinnunevndinni hjá býráðnum í Havn.

Fyri ikki so langari tíð síðani hevur kommunan fingið eina áheitan frá einum súkkulufelag um at sleppa inn á Bacalao og gera súkkulubreyt til teirra, sum súkkla á rampum og gera ymisk kynstur har.

- Møguleikarnir eru góðir, tí gomlu frystigoymslurnar eru ómetaliga stórar. Har eru nógvir móguleikar, so nú haldi eg, at vit mugu gera ein mastarplan fyri bygningin og so koma í gongd, sigur hann.

Bogi Andreassen sigur, at sjálvandi eru tað smáting, sum skul ugerast. Millum annað eru nøkur brunatekniskt ting, sum mugu fáast í rættlag, men hann heldur, at hetta eru víðurskifti, sum lætt kunnu fáast í rættlag.

Mat- og solumarknaðir

Aðrastaðni, har slíkir bygningar eru gjørdir til karmar fyri ymiskum virksemi, er tað sum verður nevnt street-food nógvastaðni.

Tað er í stuttum, at fólk koma við matvørum, sum tey gera á staðnum og so almenningurin sleppur frammat at keypa. Talan er ikki um stórar fyrirkomulag, men oftast um einstaklingar sum bjóða skundverða av ymiskum slag fram.

Umframt hetta so er eitt rættuliga langt høli, har vinnunevndarformaðurin hugsar sær, at til ber at hava markna til dømis hvønn leygardag við føroyskum vørum.

- Hetta kann geraat sum tema, har til dømis landbúnaðarvørum eru á skránni ein leygardag, fiska-

vørum ein annan og so framvegis. Hetta kann geraat í bygninginum í staðin fyri at vera uttandura, sum ofta kann verða órógvad av føroyska veðrinum, sigur Bogi Andreassen.

