

Ólvinum upp til leiðsluna

»... Jansy Brøðraberg er eitt fantastiskt menniskja og starvsfólk, og tað er hon, sum hevur best skil fyri saltfiski...»

trúgvi eg, at um eg valdi um aftur, hevði eg helst valt okkurt, sum hevur við sjógv og fisk at gera, sigur hon.

Av teimum, sum í dag starvast hjá Vaðhorn Seafood, hava fleiri verið leingi í starvi, men eingin hevur verið so leingi sum Jansy Brøðraberg, ið ongantíð hevur verið burtur úr starvinum, síðan hon byrjaði.

- Men, systir mín, Sevilða Østerø, sum var her til fyrri umleið tveimum árum, byrjaði hjá Vaðhorn áðrenn eg. Hon gavst, tá maður hennara gjørdist sjúkur og doyði fyrr í ár. So, um hon var her framvegis, hevði hon havt verið longri her enn eg. Tó skal sigast, at Sevilða Østerø var aðrastaðni okkurt stutt skifti, sigur Jansy Brøðraberg, sum hevur verið Vaðhorn Seafood ein dyggur og trúgvur starvsfelagi - eitt álitisfólk burturav.

Best skil fyri saltfiski

Jógvan Gregersen, sum er stjóri á Vaðhorn Seafood, sigur, at Jansy Brøðraberg er eitt fantastiskt menniskja og starvsfólk, og tað er hon, sum hevur best skil fyri saltfiski á virkinum.

- Hon stendur framvegis fyri pakkingini, har hon er eitt arbeiðsjarn burturav. Hvør einasti saltfiskur er unikur, og her dugir Jansy Brøðraberg ógvuliga væl at finna javnvágina. Hon leggur bæði tað visuella og kensluliga í hvønn fisk. Hvør vinna hevur sín spesialitet, og her dugir hon ótrúliga væl at skilja ta stóru myndina - um eg so kann siga. Tað er hon, sum hevur tikið avgerð um, hvussu skiljingin skal vera, og hon hevur eina ómetaliga góða føling við, hvat hendir í hinum endanum, har tað er keyparin, sum fær vøruna. Hon er altíð væl uppløgd og positiv og hevur øll árin verið ein stórus fongur fyri fyrirkunna, sigur Jógvan Gregersen, stjóri.



- Var eg ung í dag og valdi um aftur, trúgvi eg, at eg helst hevði valt okkurt, sum hevur við sjógv og fisk at gera, sigur 72 ára gamla, Jansy Brøðraberg, sum hevur starvast fyri Vaðhorn Seafood síðan 1986