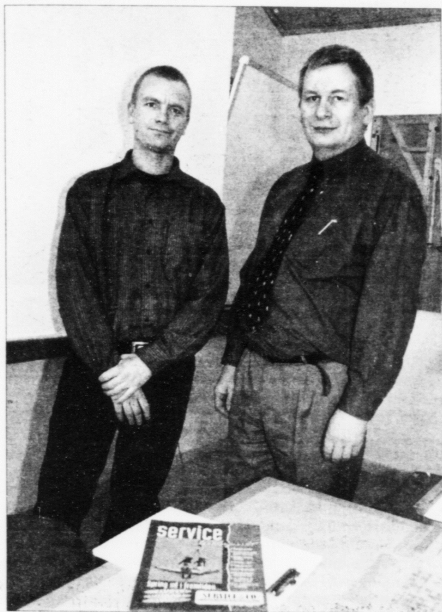


Stórir áhugi fyrir ferðaleiðaraútbúgvingini

Týsdagin skipaði Tora Tourist Traffic saman við danska felagnum Service & Co. fyrri kunnandi fundi um møguleikarnar hjá ungum føroyingum at fara undir eina spennandi ferðaleiðaraútbúgving.



Palle Højsholt og Sámali Bláhamar eru farnir undir samstarv, har ein partur er at menna ferðavinnuna í Føroyum við útbúning ferðaleiðarum

JOHN JOHANNESSEN

– Føroyingar eru serstakliga væl eignaðir sum ferðaleiðarar. Teir duga at samskipta á øllum norðurlendsku málunum og eru harafturat frískir og positívir, sigur Palle Højsholt, sum í gjár helt kunnandi fund saman við Sámali Bláhamar um møguleikarnar hjá føroyingum at útbúgva seg til ferðaleiðarar.

Palle Højsholt sigur, at tey best eignaðu at gerast ferðaleiðarar eru ung millum 20 - 30 ár. Hann sigur, at norðurlendsku ferðaskrivstovunum vantar ung ferðaleiðarar í lotuni, og tískil er góður møguleiki hjá ungum evnaríkum fólki at fáa arbeiði, eftir at hava luttikið á skeiðinum, ið felag hansara skipar fyrri.

Áhugin millum ungum ferðaleiðarar tykist at vera stórur. Í hvussu so er vóru tey nóg, ið leitaðu sær í Føroya Handilsskúla týsdagin at kunna seg um ferðaleiðaraútbúgvingina, ið Palle Højsholt og felag hansara stendur fyrri.

Persónlig menning

Palle Højsholt sigur, at ferðaleiðaraskeiðið er ógvuliga mennandi fyrri tann einstaka persónin. Ein lærir at bera seg fram, og samstundis verður sjálvsálitið styrkt, so at ein torir at stilla seg upp frammanfyrri einum bóli av fólki at greiða frá. Eisini lærir ein væl, hvussu ein á bestan hátt skipar sitt arbeiði. Tá ein er ferðaleiðari er hetta nevniliga ógvuliga umráðandi, fyrri at tey

ferðandi skulu fáa mest møguligt burtúr.

Tænir føroysku ferðavinnuni

Sámali Bláhamar, stjóri á Toru Tourist Traffic, sigur, at hóast skeiðið, ið Service & Co. skipar fyrri, byggir á útlendska ferðavinnu og gevur møguleika fyrri at fáa arbeiði hjá ymsum norðurlendskum ferðafyriskiparum, tæni hetta føroyskari ferðavinnu. Hann vísir á, at møguleiki er at arbeiða fyrri útlendska fyrritøku, ið skipar fyrri ferðum suðureftir um veturin, og síðani at arbeiða fyrri Toru Tourist Traffic í Føroyum um summarið.

– Økkum vantar útbúna ferðaleiðarar, og tí er hetta eitt ógvuliga gott tilbøð fyrri okkum, ið somuleiðis kann hækka tænastustøðið í føroysku ferðavinnuni, sigur Sámali Bláhamar, stjóri á Toru Tourist Traffic.

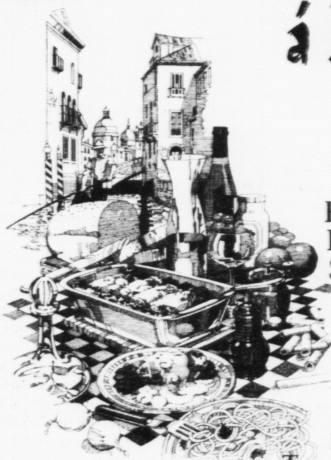
Spennandi og stævin mánaður

Ferðaleiðaraskeiðið verður hildið á Costa Brava í Spania, og prisurin fyrri at vera við er 9.000 krónur úr Keypmannahavn. Tað vil siga, at ein er noyddur at leggja flogferðina úr Føroyum til Keypmannahavnar afturat prisinum.

Ramman um frálæruna á ferðaleiðaraskeiðinum er býurin Calella, ið liggur 55 kilometrar norðanfyrri Barcelona. Hetta er eitt ógvuliga væl umtøkt ferðamál, og savnast tískil nóg ferðafólk her alt árið. Hóast talan er um eitt ógvuliga spennandi oki, har nógvir møguleikar eru fyrri hvønn einstakan at hugna sær, hevur ein ikki nógva tíð til slíkt, tá ein er á ferðaleiðaraskeiði. Frálæran varir nevniliga frá klokkan 19:00. Tó hevur ein siesta í tveir tímar, frá klokkan 13 til klokkan 15, har ein hevur møguleika at savna orku við smijhylin á hotellinum ella okkurt líkandi.

Frálæradagurin byrjar vanliga við ástøðiligari frálæru í tænastu, ið seinni um dagin broytist til verkliga venjing í bólkum. Seinnapartin á degnum er ofta einstaklingsfrálæra, har ein lærir at tosa við fólk gjøgnum mikrofón og líkandi. Men skáin er ógvuliga skiftandi, eins og lívið sum ferðaleiðari. Tað finnst ikki tveir dagar, ið eru eins, sigur Palle Højsholt frá danska felagnum Service & Co., ið tekst við at útbúgva ferðaleiðarar.

Stór ITALSK buffet á Restaurant Hafnia

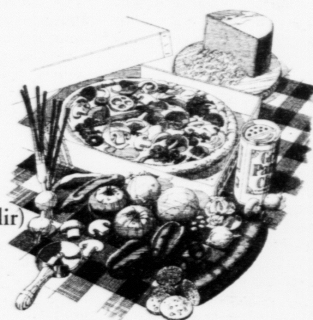


Fríggjakvøldið 19. febr.
Leygarkvøldið 20. febr.
Sunnukvøldið 21. febr.
frá kl. 18.00

Zuccinisuppa við
paresanosti og crostini
Grøn antipasto
av piparfrukt og purru
Friturstokt pasta frá Toscana
Trenetta við ansjósum og tomatum
Zuccini við mozzarella og tomatum
Auberginur, gratineraðar við osti
Leykabreyð

Babyhøgguslokkur við
spinati og tomatum
Fiskagryta sum á Sisilia
Fritto misto all'italiana (fiskur)
Penne all'arrabbiata við
sterkari chilisós (pasta)
Makaroni við ansjósum
og hvítleiki
Gnocchi alla Romana
Fjallalamb við sellari og leyki
Involtini alla Milanese (kalvstrullir)
Høsnarungi marengo
Stokt kalkun við berjum
og súreplum

Afturvíð fæst heimabakað
italskt breyð



Pastiera tera sum í Napoli
Karamelliseraðar appelsinir
Ostakøka Cassata Siciliana
Italskir ostar

Eisini hava vit okkara sera fjølbroyttu A la Carte

Etið so nóg
tygum orka,
av øllum rættum
fyrri BERT...

165,-

Borð kann bileggjast
frammanundan á tel 313233

Børn
undir
12 ár
gjalda
1/2 prís



Hotellið í miðbýnum
Tel 31 32 33



Bóklingurin um ferðaleiðaraútbúgvingina býður eitt spennandi skeið í suðurlendskum umhvørv