

Fiskavirkini í Sandoynni sanerað og endurreist

Tað, sum hevur sermerkt Sandoy Seafood, er, at felagið hevur torað at bjóðað seg fram í kappingini um upsan, samstundis sum hetta hevur skapt nógv fiskarbeiði í Sandoynni

FISKIVINNA

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo



Andreas F. Hansen, framleiðslustjóri

Fiskavirkini hjá Sandoy Seafood í Sandoynni hava staðið stongd í eina tíð, meðan roynt hevur verið at byggja upp eitt nýtt grundarlag undir felagnum, sum var komið í fíggjarliga trongstöðu.

Til gleði og gagns fyri tey, sum starvast á hesum virkjum og Sandoyinna sum heild, er nú eydnast at skapa neyðuga grundarlagið aftur, soleiðis at framleiðslan á virkjunum nú er farin í gongd aftur.

Eins og undanfarin ár, verður aftur arbeiði til eini 40 fólk fólk í saltfiskinum á virkinum á Sandi og eini 60 fólk í flakaframleiðsluni í Skopun.

Tað hevur sum heild gingið striltið hjá føroysku fiskafarmleiðarunum seinastu tvey árin, og serliga í fjør høvdu nógv virkir vánalig úrslit. Tøl sum 25-30 miljónir krónur í samlaðum undirskoti hava verið frammi, og tað er nógv, tá ið hetta er peningur, sum restar í.

Størsti parturin av rávørini hjá virkjunum í Sandoynni hevur verið upsi. Upsin hevur sum heild verið rættiliga smáfallandi seinastu árin og tískil lutfalsliga dýrur at arbeiða. Á hinari síðuni hava skip og fiskimenn fingið lítlan prís fyri veiðina.

Tað, sum tó hevur sermerkt Sandoy Seafood, er, at felagið hevur torað at bjóðað seg fram í kappingini um upsan, samstundis sum hetta

hevur skapt nógv fiskarbeiði í Sandoynni.

Skipini, Eysturbúgvinn, Nornagestur og Kolumbus, hava mest at kalla burtur av lagt veiðina upp í oynni, og hevur Sandoy Seafood við hesum verið við til at lætt um trýstið á føroyska upsamarknaðin, nú fiskiskapurin hevur verið so góður, og nógvur upsi hevur verið á marknaðinum.

Nú Sandoy Seafood er sanerað og endurreist við nýggjum partapeningi, eru útlit til, at raksturinn verður eitt sindur lættari.

Fiskaframleiðsla sum heild er á einum vegamóti við harðari kapping úr láglønarlondum, har tað eru onnur enn vit, sum stýra útboðnum. Neyðugt er alla tíðina er at gerast betur og effektivari.

Tað er tó gleðiligt, at tað enn eru fólk, sum trúgva upp á, at tað ber til at hava eina saltfiska- og flakaframleiðslu í Føroyum – eisini í Sandoynni, har fiskavirkini hava so stóran týdning fyri trivnaðin í oynni.

Marner Lisberg, nevndarformaður í Sandoy Seafood:

– Vit vænta at upsam

- Høvuðsgrundarlagið undir rávørutílgongdini hjá Sandoy Seafood hevur verið upsin, sum teir triggir trolararnir, Eysturbúgvinn, Nornagestur og Kolumbus, hava fingið

Mynd: Edvard Joensen



Marner Lisberg heldur, at áhugin fyri upsavørnum sum heild er veksandi aftur í Evropu, nú so nógvur upsi fer eystureftir. Somuleiðis eru útlit til, at marknaðurin fyri saltaðum upsavørnum í eitt nú Brasilu og Karibiu er veksandi aftur

FISKIVINNA

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Hósdagin í næstsíðstu lótu virkini í Sandoynni upp- aftur eftir at hava verið

stongd seinastu vikurnar.

Nevndarformaður í Sandoy Seafood er Marner

Lisberg. Hinir nevndarlimirnir í felagnum er Egil Olsen, Kjartan Mohr og Bjarki Magnussen. Stjóri er framhaldandi Magnus Jespersen, men aftrat sær sum framleiðslustjóri hevur hann fingið Andreas F. Hansen, sum hevur sæti á virkinum í Skopun.

Andreas F. Hansen hevur eitt nú verið stjóri á Faroe Seafood í Fraklandi.

Salta og frysta

Marner Lisberg sigur, at síðan virkini lótu upp aftur, hevur verið arbeiðt bæði á Sandi og í Skopun. Framleiðslan á Sandi er saltfiskur, og í Skopun verður fiskurin framhaldandi flakaskorin og frystur.

