

– Okkara fiskur skal vera tann besti

- Vón okkara er, at hava fólk fyrst einaferð roynt okkara vørur, so gera tey tað fegin aftur ein ferð aftrat, sigur stjórin á NORÐFRA í Norð-depli, Jógvan Høj

FISKIVINNA

Snorri Brend
snorri@sosialurin.fo
Myndir: Bárður

Norðdepil: Tað er neyvan nakar í Norðdepli og Hvannasundi, sum ívást í tí týðninginum sum flakavirkið hevur fyri báðar bygdirnar.

Ein góðan dag eru um 45 fólk til arbeiðis á virkinum, og svarar hetta til 10 % av øllum íbúgvunum í hesi lítlu kommununi.

Tað er tí ikki at taka seg aftur í, at uttan flakavirkið NORÐFRA í Norðdepli hevði tann fíggarliga støðan hjá fólki neyvan verið tann sama.

Hetta virkið arbeiðir á tveimum so ymiskum marknaðum sum tí føroyska og tí amerikanska. Og aðalmálið í báðum førum er at bjóða kundunum eina dygdarvøru.

– Okkara mál er at hava eina vøru sum skal vera fyrstafloks, - og tað er hon.

– Men tað er ikki vist, at hon altíð er tann bíligasta, sigur Jógvan Høj, stjóri á NORÐFRA við Sosialin.

Tað eru tó ikki bert fólk í Norðdepli og Hvannasundi sum fáa gagn av virkinum. Tey gera eisini nógv við at selja kringlandið, og koyra tey tí vørur út í Havn komandi týsdag, meðan tey vitja í Eysturoy, Norðurstreymoy og Vágoy dagin eftir.

Henda dagin, vit stukkum inn á gólvíð á virkinum vóru tey bert eini átta fólk



Arbeiðið er ójávnt á virkinum. Frá 45 og niður í 8, sum tað var henda dagin, vit vitjaðu virkið. Hesar báðar arbeiða í pakkingini

til arbeiðis. Eingin fiskur var tøkur tá, men so skjótt virkið aftur fekk fisk, fóru boð at verða send eftir arbeiðsfólkunum.

Fryst vøra

Tá talan er um NORÐFRA, so kann virkið lýsast um eitt vanligt flakavirki, men sum eisini framleiðir aðrar fiskavørur.

Á virkinum verða framleidd fløk, sum verða útflutt, eins og ein framleiðir fiskavørur til heimamarknaðin.

Virkið byrjaði í 1997, og var størsti denturin tá lagdur á framleiðslu av fiskavørurum í salti, og sum serliga vóru ætlaðar til spanska marknaðin.

At tað júst var til spanska marknaðin komst av, at ein spanioli átti í virkinum. Og hann hevði sjálvandi áhuga í at vørurnar vórðu seldar, og eisini til heimland hansara.

– Vit arbeiddu soleiðis í eitt ár, men komu so fram til at her mátti broyting koma í. Og síðani tá hava vit so bara arbeitt við frystum vørurum, sigur Jógvan Høj.

Umframt broytingina í sjálvari framleiðsluni, so broyttist marknaðurin eisini. Síðani tá hevur høvuðsmarknaðurin hjá NORÐFRA verið tann amerikanski.

Millum sløgini, sum verða framleidd í Norðdepli kunnu nevast raspað

hýsufløk og kalvi, flak av toski og hýsu, umframt ta vældámdu – og ikki minst vælumtókta - fiskasuppu.

– Okkara vón er, at hava fólk fyrst einaferð roynt okkara vørur, so gera tey tað fegin ein aðru ferð eisini, sigur stjórin.

10 ymisk produkt

Framleiðslan hjá NORÐFRA umfatar í høvuðsheitum heil fløk, sum verða pakkað og fryst uppá ymiskar mátar.

Leiðslan á virkinum hevur tó ikki gloymt heima-marknaðin, og fyri einum ári síðani varð tikið eitt stig tann vegin. Í dag kann virkið tískil bjóða fram 10

ymiskar framleiðslur til føroyska marknaðin, eins og lesast kann á heimasíðu teirra nordfra.fo

Hetta stigið kann síggjast sum ein avleiðing av, at stjórin sjálvur í mong ár hevur arbeitt á, tí nú afturlatna, virkinum Norðurfisk í Árnafirði. Á hesum virkinum hevði ein drúgvur royndir í framleiðsluni av t.d. fiskakøkum og raspaðum fiskaflokum.

– Vit á NORÐFRA hava brúkt hesar royndirnar, og tí

Eitthvørt virki hevur brúk fyri eini skrivstovu. Hesar báðar halda skil á kontórinum

