

Umvælingin av Suðringi kostar 8,6 mió. krónur

Tað fer helst at taka einar átta vikur at umvæla skaðan, sum djúpvatnstrolarin Suðringur fekk, tá ið eldur kom í skipið

UMVÆLING

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Herfyri varð avtala gjørd millum Skipasmiðjuna á Skála øðrumegin og Tryggingarfelagið Føroyar og reiðaríð, sum eigur Suðring, hinumegin um umvæling av skaðanum, sum skipið fekk, tá ið eldur kom í verksmiðjuna herfyri.

Magnus Magnussen, stjóri á Tórshavnar Skipa-

smiðju, sum eisini eigur Skála Skipasmiðju, veit at siga, at samlaða tilboðið fyri umvælingina liggur um 8,6 miljónir krónur, og roknað verður við, at umvælingararbeiðið fer at taka einar átta vikur.

Tætt samstarv

– Vit hava arbeitt í tøttum samstarvi við veitarar í Eysturoy fyri at fáa umvælingararbeiðið gjørt í Føroyum. Hetta samstarv hevur verið fyrimyndarligt, og vit fegnast um, at tað hevur eydnast at savna so stóra ekspertisu uppá so stutta tíð.

– Hetta prógvar, heldur stjórin, at um vit standa saman, kunnu føroyskar

fyrirøkur kappast við tær útlendsku – og hetta er vegurin fram, leggur hann dent á.

Hann vísir á, at hinar fyrirkurnar, sum eru við í arbeiðnum at umvæla Suðring, eru El-Service á Skála, KJ-Hydraulik á Kambsdali, Byggi Service á Skála og FJM í Runavík.

Góð handfaring

– Tryggingarfelagið Føroyar eigur eisini rós fyri skjóta og professionella handfaring av málinum – og ikki minst hetta hevur stóran týdning fyri reiðaríð, sum eigur skipið, heldur stjórin á Tórshavnar Skipasmiðju, Magnus Magnus-



Øll verksmiðjan umborð á Suðringi brendi, tá ið eldur kom í skipið, meðan tað lá við bryggju í Saltangará

Mynd: Vilmund Jacobsen

Føroya Fiskavirking:

Bjóðar útlendingum heilan fisk

- Vit hava ongantið dult, at vit senda smáar nøgdir av heilum fiski av landinum, men talan er um forsvinnandi smáar nøgdir, sigur Meinhard Jacobsen, stjóri í Føroya Fiskavirking

RUNDUR FISKUR

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Í einum skrivi til viðskiftafólk síni, sum Sosialurin hevur fingið hendur á, sigur Birgir Fonsdal Kass, ið starvast á deildini hjá Føroya Fiskavirking í Bretlandi, at felagið eisini bjóðar út rundan hvítan fisk, sum eitt nú er toskur og hýsa.

Hetta merkir, at Føroya Fiskavirking ikki kann siga, at felagið ikki er við í tí partinum av føroyskari fiskivinnu, sum bjóðar útlendum keyparum óvirkadán fisk av føroyska landgrunninum.

Í skrivinum, sum er viðlagt, sigur solumaðurin hjá Føroya Fiskavirking, at felagið kann útvega keyparum fleiri sløg av heilum fiski.

Einki nýtt

Meinhard Jacobsen, stjóri í

Føroya Fiskavirking, heldur ikki, at hetta eru tey stóru tíðindini.

– Vit hava ongantið dult, at vit senda smáar nøgdir av heilum fiski av landinum, men talan hevur verið um forsvinnandi smáar nøgdir, sigur hann.

Meinhard vísir á, at Føroya Fiskavirking er fiskakeypari og framleiðari, sum aðrir keyparar og framleiðarar í Føroyum.

– Men vit hava hildið, at tað hevur loyst seg betur fyri felagið at virka fiskin og síðan selja hann – heldur enn at útflyta hann óvirkadán.

Spurdur, hvussu nóg tons felagið útflutti av óvirkadum fiski í fjør, sigur Meinhard, at talan var um forsvinnandi smáar nøgdir.

– Talan er um minni enn eitt prosent av tí ráfiskanøgð, sum vit keyptu, sigur hann.

Veit ikki

Spurdur, um hann væntar, at felagið fer at útflyta størri nøgdir av óvirkadum fiski í ár, nú felagið beinleiðis bjóðar viðskiftafólki heilan fisk, sigur hann, at tað dugir hann slett ikki at meta um.

– Men tað er einki, sum bendir á eina munandi øking í lötuni, leggur Meinhard Jacobsen aftrat.

Re: Fresh Fish!

Faroe Seafood has been out of the fresh white fish trade for some time but is now back. In December it was decided to merge Faroe Seafood and United Seafood, which belonged to the same organisation. Because of this Faroe Seafood now has 8 factories behind it and we can now offer a wide range of fresh fish as well as frozen and salted.

Lemon Sole whole or fillets
Plaice whole or fillets
Haddock whole or fillets
Cod Whole or fillets
Monk Fish Whole or Tails
Halibut, Greenland halibut
Coley whole, fillets, loins or portions

Basically we can supply all species of fish, which is in the north Atlantic for competitive prices. The fresh can be packed in 5 kg - 10 kg - 20 kg or 40 kg.

Kind regards

Birgir Fonsdal Kass
Head of UK operations