

Góður feskur fiskur gevvur dupultan prís

- Tað er heilt vist, at er fiskurin feskur og fyrstafloks tá hann er á marknaðinum í Europa, so fæst eisini ein sera góður prísur fyri hann. Tí er tað at eg sigi: Tveir daga gamlan fisk fært tú einki fyri. Tá er prísurin snøgt sagt burtur, sigur Sonfinnur Ellefsen, sum í lötuni fyrireikar eitt virki, sum skal pakka og senda góðan fesk-an fisk av landinum.

FISKIVINNA

Snorri Brend

Mynd: Bárður

Miðvágur: Innan sær hann ikki út av nógvum, - bygningurin yviri á Prestlandinum, har feðgarnir báðir, Sonfinnur og Jens Eli í lötuni eru til arbeiðis.

- Hetta er tann gongda leiðin, soleiðis at meiri fæst fyri tann føroyska útróðarfiskin, sigur Sonfinnur Ellefsen, sum nú byrjar nýtt útflutningsvirksemi



Inni á virkinum vera vektir og pakkimaskinur settar upp. Arbeiðast skal skjótt og væl, so tann feskí útróðarfiskurin kann verða á europeiska marknaðinum einar 12 tímar aftaná at hann er avreiðdur í Vágum

Teir eru í ferð við at rigga hesi hølini til eitt arbeiðs-pláss, her feskur fiskur skal keypast inn, her fiskurin skal pakkast og higani fiskurin skal sendast beinleiðis niður á europeiska marknaðin við Atlantsflog tíðliga um morgunin.

- Vit miða eftir at byrja arbeiðið av álvara seint í summer, tá innrættingin er liðug og tann endaliga góðkenningin frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni fyriliggur, sigur ein bjartskygdur Sonfinnur.

Teir fara fyrst og fremst at leggja seg eftir at keypa og pakka tosk. Óhugsandi er ikki, at teir einaferð

seinni kunnu gera tað sama við hýsu, men í fyrstuni verður toskurin so álitíð hjá fyrítøkuni, sum – ikki uttan orsök - hevur heitið "Faroe Fresh".

Júst hetta við tí fríska og feska, skal vera vørumerkið hjá fyrítøkuni, sum her fer undir eina spennandi ætlan fyri útflutning av føroyskum fiski.

Sonfinnur og Jens Eli meta, at ætlanin ber til. Og tað ger Miðvágs kommuna eisini, tí í lötuni er hon í ferð við at gera veg oman til virkið, soleiðis at arbeiðsumstøðurnar og flutningsmøguleikarnir skulu gerast tær bestu hjá fyrítøkuni.

Rætt hugskot

Sonfinnur veit sjálvur, hvat virði er í góðum feskum fiski.

Hann hevur tey seinastu trý árin róð út vestanfyri við báti sínum "Bósdalarfossur", og er í hesum sambandi komin at hugsa um móguleikan at flyta fiskin sjálvur av landinum - skjótt, beinleiðis og fyri ein góðan prís.

Tað vísti seg skjótt, at móguleikarnir fyri hesum vóru til staðar: Fyri flogvøllin í Vágum var hetta eingin trupulleiki. Fyri føroyska flogfelagið Atlantsflog var heldur ein-

gin trupulleiki. Spurningurin var bara um at fáa fatur á tí feska fiskinum.

Tað var kanska mest her at vandin var, tí í fyrsta lagi verður fiskurin á uppboðs-sølunum blandaður saman, og í øðrum lagi var vandin tann, at tær fyrst byrja at selja kl. 11 um morgunin.

Sum útróðrarmaður í Vágum sóu feðgarnir báðir júst ein móguleika í hesum: Hví ikki sjálvir keypa fisk frá útróðrarmonnum í Vágum, umpakka hann í Vágum og síðani senda hann umvegis Vága Floghavn niður til tann europeiska marknaðin?!

Teir hava fingið loyvi at royndarkoyra hetta hugskotið í eina tíð, og bíða tí spentir eftir degnum, tá teir á fyrsta sinni kunnu fara umborð á eitt av flogfór-unum hjá Atlantsflogi við feskum føroyskum fiski frá fyrítøkuni "Faroe Fresh".

Rættur vegur

Tað hevur eydnast Faroe Fresh at fáa fatur á áhugaðum keyparum í fleiri londum í Europa.

Sonfinnur eigur eina systir, sum býr í Danmark og hon hevur hjálpt teimum við at fáa fatur á móguligum keyparum í t.d. Fraklandi, Hollandi, Spanien og Danmark.

Teir hava longu sent royndir av tí feska fiskinum

til hesar keyparar, og hava fingið sera positivar afturmeldingar frá teimum - og ein góðan prís.

- Tað er eisini júst okkara endamál, - at keyparin fær eina góða vøru og sum hann so vil lata ein hægri prís fyri, sigur Sonfinnur.

Inni á virkinum fer tí at verða lagdur allar størsti dentur á góðskuna. Ætlanin er tí, at ein stórir partur av teimum komandi starvsfólkunum skulu hava sum uppgávu at hava eftirlit, so at hageiðingin og góðskan á hvørjum einasta fiski er í lagi.

- Hetta fer eisini at loysa seg í síðsta enda, sigur hann, og leggur dent á, at hetta má gerast vegurin fyri føroyska fiskivinnu í framtíðini.

Rættur prísur

Tann stóri spurningurin -

ella avbjóðingin - hjá øllum útróðrarmonnum hevur verið nøgdin og prísurin, ið fæst fyri fiskin.

Leysliga mett munnu vera eini 400 útróðrarmenn í Føroyum. Soleiðis sum gongdin hevur verið tey seinna árin, er lítið sum bendir á, at teir fara at fáa meiri fisk uppá mannin.

Tann stóri spurningurin er tí, hvussu teir kunnu fáa ein hægri prís fyri tær nøgdirnar, sum teir avreiða hvørja ferð. Tað er hóast alt munur á at fáa í miðal 10-12 kr. fyri kilo, tá ein veit, at fiskurin kanska er verður tað dupulta.

Við hesum í huga fer Faroe Fresh at roynd eina nýggja og spennandi leið, sum í síðsta enda eisini fer at verða útróðrarmonnunum í Vágum at gagni.

FAKTA

So feskur ...

Fyri at fáa bestu úrtøkuna við feska fiskinum er ætlanin er hava hesa mannagongd í framleiðsluni:

Um kvøldið: Bátarnir fara avstað til útróðar

Um náttina: Teir koma aftur við fonginum

Kl. 4: Fiskurin verður vígaður og pakkaður

Kl. 8: Fiskurin fer við Atlantsflog til Danmarkar

Um middagsleitið: Fiskurin fer víðari á tann europeiska marknaðin

Seinnapartin: Fiskurin er hjá kundunum kring alt Europa