

Góðskustýringsleiðarin hjá Faroe Seafood:

Reint vatn fyritleyrtin fyrri góða

Guðrið Andorsdóttir, góðskustýringsleiðari, sigur, at tá ið bakteriur eru í vatninum, seta virkini hjá Faroe Seafood klor til vatnið, sum verður nýtt í framleiðsluni. Tað er Heilsufrøðiliga Starvsstovan sum ásetir markið fyrri, hvussu nógv klor virkini kunnu nýta í

framleiðsluni. - So skjótt, vit staðfesta, at vatndygðin ikki er nøktandi, verða tiltøk sett í verk, leggur hon dent á

FRAMLEIÐSLA

Vilmund Jacobsen
vilmund@socialurin.fo

Guðrið Andorsdóttir, sum er góðskustýringsleiðari

hjá Faroe Seafood, var við á fundinum mánamorgunin, tá ið vatnviðurskiptini í høvuðsstaðnum vóru viðgjørð á fundi við umboð fyrri Tórshavnar kommunu.

Hon sigur, at Faroe Seafood fekk tað burtur úr fundinum, at framleiðsluvirkið hjá felagnum í Havn nú fær vatn úr vatngoymsluni í Villingardali, sum er nógv reinari enn vatnið úr goymsluni í Havnardali.

Stórir fyrimunur

- Vatnið úr Villingardali er at kalla 100% í lagi. Tað verður reinsað við eini góðari reinsiskipan.

Guðrið sigur, at býráðið á fundinum vísti á, at goymslan í Villingardali er ikki líka stór sum goymslan í Havnardali, og nú Havnin er vorðin so stór, er neyðugt, at býurin fær vatn úr báðum goymslunum.

- Við tað, at dygðin á vatninum úr Havnardali ikki er optimal, fær Faroe Seafood nú vatn úr Villingardali, og hetta er ein stórir fyrimunur fyrri okkara framleiðslu, sigur hon.

Klora vatnið

Góðskustýringsleiðarin vísir á, at Faroe Seafood hevur klorskipanir á øllum virkjum, og hesar skipanir eru í brúki, tá ið vatndygðin ikki er nóg góð. Henda møguleika hava virkini hjá felagnum havt í eini fyra ár.

- Vit taka regluliga kanningar av vatninum, og tá ið alt vísir seg at vera, sum tað



- Vit hava klorskipanir á øllum okkara virkjum, og hesar skipanir eru í brúki, tá ið vatndygðin ikki er nóg góð, sigur góðskustýringsleiðarin hjá Faroe Seafood

Mynd: Eiríkur Lindenskov



Fiskur – men einki vatn á Fiskavirking í M



Tá ið fólk komu til arbeiðis á Fiskavirking í Miðvági týsmorgunin, hevði virkið einki vatn. Virkisleiðarin, Jason Johannesen, hevði tí einki annað val enn at senda tey 60-70 fólkinu til hús aftur

Jason Johannesen, virkisleiðari

Mynd: Vilmund Jacobsen

VATNTROT

Vilmund Jacobsen
vilmund@socialurin.fo

- Vit vistu av ongum, fyrr enn boð komu frá kommununi um, at leki hevði verið á leiðingini ella goymsluni – og at einki vatn var til virkið, sigur virkisleiðarin.

Jason Johannesen vísir á, at vatngoymslurnar í Miðvági eru stórar, og tá ið tað hevði regnað alla náttina fyrri, mátti talan vera um ein ein stóran leka. Hvussu vorðið er, visti hann tó ikki at siga, tá ið vit frættu týsmorgunin.

- Vit fáa vatn úr vatn-

goymslunum hjá kommununi. Hetta er vatn, sum verður pumpað heim úr Sørvágsvatni.

Fiskur bíðar

Jason sigur, at tey høvdu fisk niðurfyrri til dagin í gjár og í dag.

- Hetta er hýsa, sum vit virka til portiónir.

Hann vísir á, at tað kostar virkinum einar 15.000-20.000 krónur í arbeiðsløn, tá ið fólk soleiðis mæta til arbeiðis, men kortini einki fáa gjørt.

Virkið noyðist nevnliga at rinda arbeiðsfólkinum fyrri tveir arbeiðstímar,

hóast tey ikki sleppa til arbeiðis.

- Harafrat kemur, at fiskurin, sum liggur á goymslu, verður nakað verri, enn hann hevði verið, um hann varð virkaður beinanvegin.

Jason vísir á, at prísmyndurin á hýsu, sum verður virkað til portiónir – og hýsu, sum fer í blokk, um fiskurin ikki er nóg góður, er einar 10-15 krónur fyrri kilo.

- Vit brúka nógv vatn, men vit gjalda eisini fyrri tað. Nú vit einki vatn høvdu í morgun, er neyvan nakar, sum endurrindar okkum fyrri tapið, sigur virkisleiðarin.

Reint vatn

Jason Johannesen sigur, at framleiðslan á virkinum í Miðvági lá still í trýggjar vikur í juli, tá ið fólk var í summarfrí.

- Heldur lítið fiskaarbeiði hevur verið fyrr í summar, men síðan vit byrjaðu aftur, 2. august, hevur arbeiði verið meira støðugt.

Virkisleiðarin sigur, at eingir trupulleikar hava verið við vatninum í summar.

- Síðan slangurnar, sum liggja út í Sørvágsvatn, vórðu lagdar longur út á vatnið, hevur vatnið verið gott.