

Føroyskur fiskur til danskar gómar

3 kilo av føroyskum línufiski pakkaður í 500 gr. pakkar. Hetta er luksuspakkin, ið danir og føroyskir útisetar kunnu keypa á heimasíðuni www.easyfisk.dk. Vikuna eftir liggur pakkin á gáttini

ÚTFLUTNINGUR

Niels Uni Dam
nielsuni@sosialurin.fo

Fyrirøkan Easyfisk við brøðrunum Sammi og Stig Isaksen fóru um miðan september undir at selja føroyskan fisk beinleiðis til danir. Í telefonsølu og á heimasíðuni www.easyfisk.dk, verður føroyskur kalvi, toskur, hummari, reyðsprøka og annað selt til matstovur, kantinir og privatpersónar. Frysti fiskurin verður koyrdur til dyrnar um alt Danmark.

Teldumaðurin og reiðarin

Sammi Isaksen er teldumaður, hevur lisið HA og var eitt skiftið grannskoðari í Føroyum. Hann sat eitt tíðarskeið sum yngsti maður í nevndini á Kjølbro. Hann var somuleiðis við til at endurstovna papcon, men seinastu tólv árinu hevur hann búið í Keypmannahavn, har hann hevur skipað fyrri frálæru í telduskipanum. Nógvar av árunum hevur hann virkað sum sjálvstøðugur. Í dag eigur hann virkið C-Bits, ið hevur umleið 200 miðalstór og smærri virkir sum kundar. Hann hevur stovnað Easyfisk saman við beiggja sínunum Stig. Stig siglur í lötuni, men hevur fyrr verið reiðari á Núpi. Stig hevur verið sjómaður í 30 ár og hevur nógvar royndir við at fiska við línú.

Gamal dreymur

Sammy sigur, at orsökarnar til at teir hava stovnað fyrirtøkuna eru fleiri. Fyrst og fremst er Stig fluttur til Danmarkar, hetta er skumpið ið hevur sett verkætlanina í gongd. Men dreymurin er gamal sigur Sammi. Tá hann flutti niður fyrst í 90'árunum, hevði hann ein SVF film við um reina føroyska umhvørvið. Hann hugsaði longu tá, um at gangnýtta hetta á onkran hátt.

Hesið tólv árinu hevur hann ferð eftir ferð upplivað, at danir, ið smakka



Sammi Isaksen og beiggin Stig trola á danska marknaðinum eftir kundum til føroyskan línufisk

føroyska fiskin, spyrja um hvar teir kunnu keypa hann, tí hann er so framúr góður.

Tá tað so bar til hjá Easyfisk at fáa samstarv í lag við Norðfra í Norðdepli, ið hevur vælkenda fiskabilin í Føroyum, varð verkætlanin sett í gongd.

Eingin gamal deymur

Áðrenn teir fóru undir söluna, settu teir seg í samband við kendu dansku sjónvarpskokkarnar Claus Meier og Nikolaj Kirk, báðir søgdu seg vera ov farnar av høgu góðskuni. Nikolaj Kirk segði seg ongantíð hava upplivað fisk, ið ikki hevði ein fiskadeym, tá hann varð tinaður. Sammi sigur, at hetta er, tí at fiskurin verður frystur skjótt og beinanvegin, her er talan um nýggjan fisk, ið tiðnar og ikki um feskan fisk, sum er fleiri dagar gamal, tá hann kemur til brúkaran.

Madkanalen.dk

Ætlanin var av fyrstan tíð at fáa ein av kokkunum at verða talsmann fyrri føroyska fiskin, men Sammi sigur, at tað gjørdist skjótt

greitt, at hetta hevði trupulleikar við sær. Báðir sjónvarpskokkarnir eru kend nøvn, og eru í Danmark eitt "brand". Hetta og tað at t.d. Nikolaj Kirk hevur sáttmála við eina sjónvarpsstøð hevði nógvar klausular við sær. Um teir skuldu umboða felagið, so skuldi Easyfisk binda seg til nógvar ymiskt, sum kundi gerast eitt haft um beinið. Tað gjørdist samstundis møguligt at fáa samstarv í lag við dansku heimasíðuna madkanalen.dk, har heimasíðan m.a. veitir teimum ókeypis lýsingarpláss í eitt háltvíð ár, og ger eitt fiskatema, ið tekur støði í luksufiskapakkanum hjá Easyfisk. Tí valdu teir heldur hetta samstarvið.

2000 luksuspakkar um mánaðin

Sammi sigur, at hetta er ein roynd at selja fisk til modernaða danska brúkaran. Lýsingar um, sum tær við "Det ta'r kun 15 minutter" eru ov gamaldags. Kritiski brúkarin, vil hava góðsku og sunnan mat, heldur enn okkurt skjótt. Fiskurin hjá Norðfra kann liva upp til

hetta. Her er talan um línufisk av høgari góðsku. Dansk húski brúka í miðal 289 kr. um árið til fisk, og hetta er jú einki, so møguleikin fyri vøkstri er ófatilgur. Fyri at fyrirøkan skal bera seg, við einum manni í fulltíðarstarvi, og einum í háltvíðarstarvi skulu teir selja umleið 500 pakkar um mánaðin. Men málið er at røkka 2000 pakkar. Í einum landi við 5 milliónum íbúgvum átti hetta at verið møguligt, heldur Sammi. Men hann ræðist heldur ikki um fyrirøkan skuldi gjørst nógvar størri. Vit veksa bara við uppgávuni, sigur hann.

Longu tær báðar fyrstu vikurnar hava 100-150 fólk vitjað heimsíðuna um vikuna, og hetta er áðrenn nøkur verulig marknaðarføring er gjørd. Tað einasta er eitt link av heimasíðuni hjá Føroya Húsinum í Keypmannahavn.

Vilja stýra góðskuni

Í lötuni er Easyfisk við at keypa sær ein frystibil, ið minnur um tann hjá Norðfra, og hesa vikuna fara teir fyrstu ferð at koyra fisk út.

Í fyrsta umfari er mest talan um virkir, ið Sammi longu samstarvar við. Av teimum 50 virkjunum, ið hann bjóðaði fisk keyptu 40 luksuspakkar. Men onkur hevur eisini keypt á heimasíðuni.

Norðfra sendur fiskin niður við skipi, og hann verður síðan koyrdur á frystigoymsluna hjá Frigo Scandia. Í lötuni er bert goymsla í Keypmannahavn. Men ætlanin er at hava goymslu í Horsens eisini. Teir hava kannað møguleikan fyri at brúka flutningsfeløg til at koyra fiskin út, men eru farnir burtur frá hesum tankunum, tí tað tá gerst ov trupult at stýra góðskuni.

Sammi sigur, at enn er alt nýtt, men teir hava eisini spælt við tankan um, at man kundi havt fiskabil, ið koyrði runt og seldi fisk á sama hátt sum ísbilarnir, ið koyra runt og selja ís. Eitt slag av Hjem-Fisk ella kanska Easyfisk.

Ikki ræstan fisk og tvøst

Sammi sigur, at fyribils er ætlanin at halda fæst við at

selja tær vørurnar, ið eru á heimasíðuni í lötuni, og ikki víðka um söluskránn. Hetta hóast fleiri hava ringt og spurt um eitt nú ræstan fisk og tvøst. Tær vørurnar, ið teir selja, eru gjørdar serliga til danska marknaðin. Havast skal í huga, at flestu dansku húskini ikki hava stórvegis frystipláss, tí eru luksuspakkar hjá Easyfisk einans 3 kilo. Harumframt er fiskurin pakkaður í portiónspakkar á 500 gr. So er altíð lætt at tiðna til eina máltíð.

Hóast føroyskar servørur, sum ræstur fiskur ikki er á skránni enn, so er rættuliga fitt av røstum fiski við í sendingini frá Norðfra hesa vikuna. Hetta er, tí at Easyfisk hevur fingið uppgávuna at borðreiða í Føroya Húsinum í sambandi við mentanarnáttina í Keypmannahavn, og har verður m.a. ræstur fiskur á skránni.