

Føroyska og útlendska marknaðin



Jan E. Petersen og Eli Eltør eru einsamallir á virkinum í byrjanini, men skjótt verður brúk fyri meira fólki

at JetFood ikki á nakran hátt sleppir framleiðsluni upp á "fjall" – um man so kann siga, hóast skering og pakking verður gjørt í Danmark.

- Vøran verður seld í Danmark sum føroysk framleiðsla undir okkara navni og vørumerki, sigur hann.

Heilsugóður kostur

JetFood hevur frá fyrsta degi lagt seg eftir, at framleiðslan skal liva upp til altjóða krøv, har reinføri er í háðati, og har alt er fyriskipað í samstarvi við heilsumyndugleikarnar á økinum.

Jan leggur stóran dent á, at viðskerin hjá JetFood í allar máttar er heilsugóður kostur við ongum tilsetanarevnum av sonevnda e-slagnum. Viðskerin er eisini gluten-fríur, og soleiðis hevur eisini verið

hugsað um tey, sum kunnu vera ovurviðkvom. Nakað av feitti er í viðskeranum, men hetta er fiska-og plantuolja.

- Vit hava merkt, at stórus áhugi er fyri hesi framleiðslu, bæði tí, at hon er nýggj á marknaðinum og tí, at hetta er heilsugóður kostur

Jan sigur, at gulllaksurin er sera væl egnaður til nýggju framleiðsluna í Leirvík, bæði tí, at bindievnið er gott og tí, at hetta er ein rávøra, sum vit hava upp á hondina alt árið.

- Sesongin við gulllaksinum er í summarhálvuni, men síðan hava vit frystan blokk alt árið, sum er eins væl egnaður í framleiðsluni sum vøran, ið ongantíð hevur verið fryst, sigur Jan E. Petersen.

og Miklagarður í SMS og matvøruhandilin hjá Óla Langgaard í Klaksvík í eina tíð hava havt pylsurnar í diskunum. At enda hava eisini onkrar matstovur, stórkøkar og stovnar roynt viðskeran.

- Tær ábendingar, vit higartil hava fingið um dygd og smakk, eru sera góðar, og tí eru vit sera spentir upp á hesa verkætlan, sigur Jan.

Tað verður Poul Michelsen, heilsøla, sum kemur at standa fyri söluni í Føroyum, og seinni í hesum mánaðinum verða so tey trý sløgin av fiskapylsu – skorin og pakkað - at fáa í matvøruhandlum kring landið.

Samstarv

Jan E. Petersen sigur, at sjálv framleiðslan av fiskapylsuni, knettum og frikadellum fer fram í Leirvík, men skeringin og pakkingin av viðskeranum verður í Danmark, har JetFood hevur fingið í lag samstarv við ein dugnaligan framleiðara og útbjóðara.

- Vit fara soleiðis at senda lidnu framleiðsluna til Danmarkar til skeringar og pakkingar, og haðani verður hon seld á danska marknaðinum. Tann parturin, sum eftirspurdur verður í Føroyum, kemur so heim aftur – ikki sum dansk framleiðsla, men sum føroysk framleiðsla hjá JetFood.

Hann leggur dent á,



- Vit hava merkt, at stórus áhugi er fyri hesi framleiðslu, bæði tí, at hon er nýggj á marknaðinum og tí, at hetta er heilsugóður kostur, sigur Jan E. Petersen