

Rúsdrekkalógin drepur matstovurnar

Við verandi rúsdrekkalóg ber tað illa til at reka matstovuvirksemi her á landi, sigur Leif Sørensen, kokkur og eigari av matstovuni Gourmet í Havn. Drekkivørurnar, sum matstovurnar keypa frá rúsuni, eru alt ov dýrar, og úrvalið er undir alt lágmark, sigur Leif Sørensen

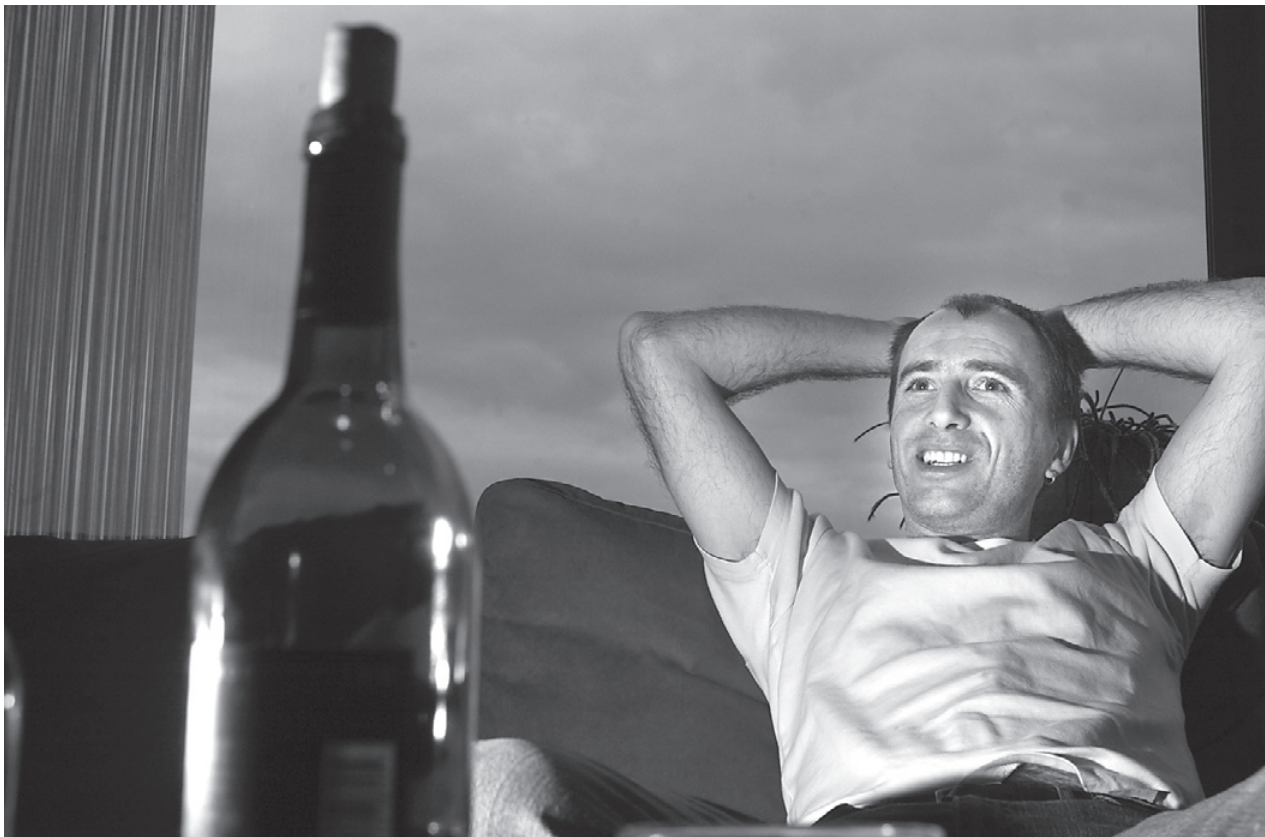
MATSTOVUVIRKSEMI

Terji Nielsen
terji@sosialurin.fo

Tá ið ein føroysk matstova keypir vín og brennivín frá Rúsdrekkasølu Landsins, verður hetta keypt fyri sama prís, sum ein vanligur borgari rindar fyri vøruna. Hetta halda bæði matstovur og gistingarhús verða fullkomiliga burturvið, tí tey keypa stórar nøgdir, og frá øllum øðrum veitarum fáa tey vørurnar fyri heilsøluprís.

300.000 krónur árliga

Leif Sørensen sigur, at á matstovu hansara, Gourmet, verður stórir dentur lagdur á at hava faklærd fólk í



Leif Sørensen, stjóri og eigari av matstovuni Gourmet, heldur, at rúsdrekkalógin drepur føroysku matstovuvinnuna. Eisini heldur hann, at úrvalið av víni í rúsuni ikki gevur grundarlag fyri seriosum matstovuvirksemi í Føroyum.
Mynd: Jens Kr. Vang

arbeiði, men hetta ber illa til, tí karmarnir fyri matstovuvirksemi í Føroyum eru so vánaligir.

– Alt er dýrari í Føroyum. Lønir, rávørur, drekkivørur og alt annað kostar meira enn í til dømis Danmark. Um vit til dømis høvdu fingið vín og brennivínið fyri sama prís,

sum donsku mastovurnar fáa tað fyri, so hevði stóðan verið ein heilt onnur. Fyri mína matstovu hevði tað merkt ein mun upp á slakar 300.000 krónur árliga, og tá hevði tað borið til at rikið seriøst matstovuvirksemi, sigur Leif Sørensen. Íroknað Leifi sjálvum starvast triggir

útlærdir kokkar á Gourmet, og harumframt eru tveir lærlingar. Eisini starvast tveir útlærdir tænarar á matstovuni.

– Tað havi eg valt, tí eg leggja dent á, at Gourmet hevur eitt ávíst støði, hóast tað er nógv dýrari at hava

faklærd fólk, greiður Leif Sørensen frá.

Úrvalið ov vánaligt

Ein annar trupulleiki við Rúsuni er sambært Leif Sørensen úrvalið av víni, ella mangul upp á tað sama.

– Vit tí úrvali, sum rúsan

hevur at bjóða fólki, lærir tú fólk at drekka mongdarvín heldur enn góðskuvín. Eg tími ikki at koyra góðskuna hjá mær niður, men tað eri eg noyddur til við tí úrvali, sum er av víni. Tann matstovan, sum eg lærði og arbeiddi á í Danmark, hevði einar hálvthundrað gestir dagliga, og vínúrvalið á henni var umleið trýggjar ferðir so stórt sum tað, ið rúsan hevur, sigur Leif Sørensen.

Sjálvur setur Leif Sørensen eisin spurnartekin við, hvussu vínið verður keypt inn til føroyska marknaðin.

– Nú kenni eg ikki politikkinn hjá Rúsdrekkasøluni á tí økinum, men eg ivist í, hvussu stóran kunnleika til vín, ið starvsfólkini í rúsuni hava, og hvønn førleika tey hava til at gera av, hvat vín verður bílagt til føroyska marknaðin, sigur Leif Sørensen.

Undir alt lágmark

Stjórin á Hotel Føroyum og Hotel Tórshavn, Johannes Jensen, heldur tað vera undir alt lágmark, at rúsdrekkalógin gevur matstovuvinnuni og ferðavinnuni so vánaligar sømdir. Hann samanber úrvalið av hvítvíni í Rúsuni við eina kiosk í Jútlandi

MATSTOVUVIRKSEMI

Terji Nielsen
terji@sosialurin.fo

Sum stjóri á bæði Hotel Føroyum og Hotel Tórshavn er Johannes Jensen helst størsti kundin hjá Rúsdrekkasølu Landsins, men hetta merkir tó ikki, at hann fær nakrar sum helst fyrimunir frá rúsuni.

Einans kontant sèla

– Hóast vit keypa fyri fleiri hundradúsund krónur, so noyðast vit at gjalda fyri vøruna, áðrenn vit fáa hana

útflyggjaða. Eisini skulu vit gjalda fyri at fáa til dømis ein platt av víni koyrdan til dyrnar. Hetta merkir, at vit í veruleikanum gjalda meira fyri vøruna, enn til dømis ein borgari, sum fer inn og keypir eina fløsku av vín, skal gjalda, greiðir Johannes Jensen frá.

– Hjá okkum snýr tað seg ikki um lív ella deyð, tí vit hava fleiri bein at standa á, men eg veit, at hjá fleiri matstovum kann tað snúgv seg um lív ella deyð, um ikki okkurt verður gjørt við prísirnar á víni og brennivíni, sigur Johannes Jensen.

Tríggir trupulleikar

Sambært Johannes Jensen hevur núverandi skipan trýggjar høvuðstrupulleikar við sær, ið eru til stóran ampa fyri føroysku matstovuvinnuna.

– Tað er fyrst og fremst prísurin, ið er fullkomliga burturvið. Síðani er tað vøruúrvalið, sum er undir alt lágmark. Reyðvinsúrvalið er at samanbera við eina lutfalsliga lítla danska



Stjórin á Hotel Føroyum og Hotel Tórshavn, Johannes Jensen, heldur, at verandi rúsdrekkalóg als ikki skapar karmar fyri menning av matstovuvinnuni og ferðavinnuni í Føroyum, sum landsins myndugleikar annars tosa nógv um.

savnsmynd

matstovu, meðan úrvalið av hvítvíni er á støði við eina kiosk í Jútlandi. Tað ber ikki til, at vit skulu til Danmarkar at njóta tað, sum heimurin hevur at bjóða. Vit mugu eisini sleppa at royna tað í Føroyum. Síðsti stóri trupulleikin er spurningurin um kreditt, tí vit vita øll, at ein tann størsti trupulleikin

hjá nýstovnaðum matstovum er gjaldføri, og tí er tað ein bági, at tær skulu gjalda kontant, áðrenn tær fáa vín og brennivín frá rúsuni, sigur Johannes Jensen.

Loyv heilsølunum framat

Stendur tað til Johannes

Jensen, so skulu heilsølurnar fáa loyvi til at innflyta bæði øl og brennivín og selja tær umvegis rúsina, tí á tann hátt ber til at fáa eitt sindur lív á henda marknað.

– Marknaðurin er púra deyður. Eg havi ikki havt ein einasta seljara frá rúsuni á vitjan seinastu fyra árin, hóast vit helst eru størsti

einstaki kundin. Við at loyva fleiri framat, so fáa vit skapt eitt sindur av dymamikki, og tað treingir til. Eisini er tað neyðugt at hava vøruúrval á altjóða støði, um vit skulu hava eina professionella ferðavinnu. Vit tosa nógv um at menna ferðavinnuna, men tað gera vit ikki á henda hátt, heldur Johannes Jensen.