

Altjóða umhvørvi í Vágsbotni

Hotel Tórshavn skiftir ham. Við umfevnandi umbygging fara at vera trý serveringsstøð, har tað eina verður uttandura. Terassa verður í lötuni gjørd út móti Mylnugøtu, har eisini høvuðsinngongdin verður. Ætlanin er at skapa ein altjóða dām har í framtíðini og við tí at fáa meira lív í Vágsbotn

MATSTOVUVIRKSEMI

Jan Müller
 jan@socialurin.fo

Stórt byggivirksemi fer í lötuni fram á Hotel Tórshavn í Vágsbotni. Arbeitt verður við at gera hotellið til eitt nútímans og spennandi stað fyri ikki bert hotelgestirnar men eisini øll tey mongu, sum hvønn dag leita sær oman í friðsæluna í Vágsbotni. Johannes Jensen, stjóri er farin upp í uppgávuna við lív og sál og ætlar at gera sítt til at liva upp til orðini og ynskini hjá eitt nú borgarstjóranum í Havn um at gera alt umhvørvið í Vágsbotni og har nærhendis

meira spennandi og avbjóðandi.

Her er bæði talan um at gera neyðugar rationaliseringar eitt nú við at spara dupultfunktiónir og at gera broytingar til tess at fáa fleiri fólk oman í spennandi umhvørvið í Vágsbotni og í Tórsgøtu. Broytingarnar verða gjørdar bæði innan- og uttandura.

Frá at hava tveir køkar verður nú bert tann eini, og ístaðin fyri at hava tvey ymisk matvørukonsept verður bara eitt. Higartil hevur Pizzaria verið í gongshæddini og Gallan í erva. Matstovuvirksemið fer at verða á báðum hæddum. Talan verður um ein opnan felagskøk. Í framtíðini verður bert ein inngongd til báðar hæddirnar og verður hon út til Mylnugøtu. Uttan fyri móti Mylnugøtu verður gjørd ein terassa við café, sum verður tengd at innandura virkseminum. Soleiðis koma tað at vera trý serveringsstøð.

Alt hetta verður sjálvandi gjørt fyri at fáa raksturin at bera seg. Men tað er fyrst og fremst fyri at kunna bjóða eitt betri produkt til kundarnar, og soleiðis at tað ber til at fáa fleiri viðskiftafólk. Endamálið er so eisini at kunna bjóða nakað, sum ikki finst í býnum frammanundan.

Konseptið farið verður eftir er sera vítt. Tað er til ung og eldri, til kvinnur og menn og til føroyingar sum útlendingar.

Ætlanin er tó ikki at sleppa tí gamla umhvørvinum á matstovuni. Tað fer framvegis at vera fyri øll, men samtiðis verða nógvir ymiskir rættir úr ymiskum londum.

Varðveita fiskafrikkadellurnar

Johannes Jensen, sum er stjóri fyri Hotel Føroyar eisini, heldur tað vera áhugavert at kunna hava eitt hotel, sum liggur uppi í fjøllunum, úti í náttúrini og so eitt, sum



Johannes Jensen, hotelstjóri: – Vit vilja fegnir vera ein viðspælari hjá býráðnum at menna umhvørvið í Vágsbotni og í Tórsgøtu

Mynd Jan Müller



Johannes Jensen, stjóri við Hotel Tórshavn í baksýninum. Í framtíðini fer har at vera ein opin felagskøkur og síðani trý serveringsstøð, tvey innan- og eitt uttandura. Hetta skal vera við til at fáa meira lív í perluna Vágsbotn

Mynd Jan Müller



Hotellið eigur økið móti Mylnugøtu og er í ferð við at gera eina terassu har, sum skal hýsa eini café til 35 gestir

Mynd Jan Müller

liggur við sjóvarmálum, har nógvr fólk koma og fara. – Vágsbotnur er eitt frálíkt pláss. Vit eru mitt í Havnini, mitt í Føroyum. Her savnast øll fólkasløg, og tí ætla vit eisini at bjóða mat, sum kemur alla møguliga staðni frá í verðini, men harfyri ætla vit ikki at beina burtur fiskafrikkadellurnar og hakkibúffarnar frá Otto, sum er vorðin ein fastur partur av

matstovumentanina í hesum partinum av býnum.

Johannes Jensen leggur stóran dent á fjølbroytni. Hann heldur sjálvur, at tað er umráðandi, at øll ikki gera tað sama og hava tað sama at bjóða. Hotel Tórshavn er eitt 3-stjørnað hotel, og hotellið og matstaðið eru ikki neyðturviliga tengd saman. Matstaðið er fyri føroyingar og fyri ferðafólk, sum eisini

búgva aðrastaðni ella eitt nú koma við tjøldum. Hetta stað er ætlað øllum, sum koma í miðbýin. Tað skal vera ein altjóðakendur dāmur yvir matstovurnar.

Tað verður ikki ein desi-derað restauratióin, café ella burgerbar men heldur eitt sokallað brasserie. Har kanst tú fáa alt møguligt. Tú fær kaffi og køkur, pizza, frokost, salat, búffar osfr.