

at eta meira fisk

– Vit hava eisini ræstan fisk – bæði við og uttan skræðu, vit hava kjálkar og kalvastykkir.

Hann sigur, at virkið eisini hevur reyðsprøkufløk uttan skræðu og bein, eins og havtaskuhalar við ongari skræðu, men við miðbeini - umframt havtaskufløk uttan skræðu og bein, klár at skera sundur í bitar.

– Nýggjasta framleiðslan hjá okkum til heimamarknaðin er skoturavar, sum rigga væl at koyra í ovnin til fiskafat við ymiskum til.

Jógvan sigur, at kjotið í skoturavum er serstakt, fibrurnar eru langar, men hetta er saftigur fiskur.

– Tað er "trend" millum fólk – og eisini millum føroyingar, at royna okkurt nýtt, og tí eru vit spent eftir at síggja, hvussu skoturavarnir verða móttiknir á heima-marknaðinum.

Fiskur á borðið

Dóttir Jógvan, Esther Eysturskarð, sum starvast á skrivstovuni hjá felagnum, sigur, at ymiskt er, hvat ymisku partarnir í landinum vilja hava.

– Tað vísir seg, at fólk serliga vilja hava óraspaði fløk, tí tey vilja líka sum krydda fløkini sjálvi, áðrenn tey fara á pannuna ella í ovnin. Hinegin hava vit eisini góða sølu av raspaðum fløkum.

Hon sigur, at fólk í Norðoyggjum og í norðara parti av Eysturoy eru fegnast um hýsuflokini, meðan fólk í Vágum og í miðstaðarøkinum í fyrsta lagi vilja hava toskaflok.

– Vit selja nógv mest í miðstaðarøkinum, har fólk ivaleyst hava ringastu atgongd-



Norðfra á Fish Fair, frá vinstru Jógvan Høj, Esther Eysturskarð, John Høj og Allan Eysturskarð

ina til sjálvi at útvega sær fiskavørur.

Esther sigur, at Norðfra bæði selir um telefonina og á heimasíðuni www.nordfra.fo, og flestu bíleggingarnar um heimasíðuna koma úr miðstaðarøkinum.

Meðan vit skifta orð við Esther, leggur Jógvan Høj upp í og sigur, at hóast norðoyingar eru óførir at rógva út, selir felagið eisini væl av fiskavørum í Norðoyggjum.

– Tað eru eisini línuskiparar, sum keypa fisk frá okkum. Tá sleppur konan undan at fara í boksina eftir einum "klumpi" av fløkum.

Hann sigur, at aðalmálið hjá Norðfra, tá ið ræður um heimamarknaðin er, at tú kanst seta eplini út á, áðrenn tú fert í boksina eftir fiskinum.

– Vøran er fryst soleiðis, at tann, sum ger døgurðan, ikki noyðist at taka fiskin upp kvöldið fyri. Vit gera tað soleiðis, at tú altíð kanst fara í boksina og taka tað upp, sum tú hevur brúk fyri, sigur hann.

Føroyingar kritiskir

Jógvan Høj heldur, at Norð-

fra hevur verið við til at gera, at føroyingar kring landið oftari hava fisk á borðinum.

– Tað eru tey, sum siga, at tað er torført at fáa fatur á fiski í Føroyum, men um so er, er orsøkin hon, at vit, sum virka vørur til heimamarknaðin, duga ov illa at gera vart við okkum. Vit halda, at heimamarknaðurin er rættiliga spennandi, og vit fegnast um, at vit hava verið við til at gjørt tað lættari hjá fólkum at fáa hendur á fiski, sigur hann.

Norðfra hevur nógv viðskiftafólk kring landið, og fólk venda sær aftur og aftur til virkið og biðja um fisk og fiskavørur.

– Heimamarknaðurin gevur okkum eisini møguleikan at "avprøva" ymiskar vørur, sum kanska eisini kunnu seljast á útlendska marknaðinum. Soleiðis kann heimamarknaðurin vera eitt "barometur" fyri útlendska marknaðin.

Esther Eysturskarð sigur, at føroyingar eisini eru kritiskir, tá ið ræður um fiskavørur. Í so máta heldur hon, at føroyingar eru "broyttir" positivt.

– Tað er gott, at fólk siga



Björn Kalsø og konan. Tey royna suppuna hjá Norðfra

frá, um tey ikki eru nøgd. Vit vilja gera okkara besta fyri at hava nøgd viðskiftafólk um alt landið, sigur hon.

Í eini aðrari grein fara vit at greiða frá nýggju eigaraviðurskiðunum hjá virkinum í Norðdepli, eins og vit fara

at hyggja at øðrum virkseimi og framleiðslum, sum virkið hevur.