

Norðfra sær eisini møguleikar

Eigaraviðurskiptini hjá fiskavirkinum, Sp/f Norðfra í Norðdepli, eru broytt, soleiðis at Tavan í Leirvík nú eigur umleið 20% av partapeninginum, samstundis sum hjúnini, Esther og Allan Eysturskarð, eisini eiga ein part av felagnum. Meirilutaiegari og stjóri í felagnum er framvegis primus-motorurin, Jógvan Høj

NORÐFRA

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Síðan Jógvan Høj í 1997 keypti fyrrverandi Frost-virkið í Norðdepli og gav virkinum navnið, Sp/f Norðfra, hevur gongdin verið skiftandi.

Í fjør stóð nøkulunda upp og niður hjá virkinum, men í 2004 og í 2003 var raksturinn heldur vánaligur.

Stórt prísfall

Jógvan Høj, stjóri, sigur, umsetningurin hjá virkinum minkaði við einum triðingi í 2003 í mun til árið fyri – fyri somu sløg av vøru og somu nøgd av fiski.

Hann vísir á, at yvirgangs-atsóknirnar ímóti USA elvdu til, at dollarin fall, og tá ið minni fekst fyri fiskin í USA, floyndu stórar nøgdir av fiski úr eitt nú Kína inn á evropeiska marknaðin.

– Eisini íslendingar og norðmenn kendu sviðan av, at dollarin var viknaður og sendu eisini nógv meira

fisk enn vanligt á evropeiska marknaðin. Úrslitið var, at prísurin fyri hvítan fisk var fyri stórum prísfalli – og kanska var fallið uppáftur størri á evropeiska marknaðinum enn í USA orsakað av dollaranum.

Stjórin vísir á, at hetta vóru alt orsøkir, sum teir onga ávirkan høvdu á, og tí gjørdist úrslitið hjá virkinum so vánaligt í 2003 og 2004.

Vend kom í

– Men í oktober mánaða í fjør byrjaði vend at koma í, soleiðis at tað sum heild gjørdist lættari at selja fiskavørur fyri líkinda prís.

Jógvan Høj sigur, at gongdin hjá virkinum higartil í ár hevur verið nøktandi – og tá ið hann sigur nøktandi, skilja vit, at gongdin hevur verið góð.

– Tað er ov tíðliga at fara út og ”reypa” um gongdina, tí tú veitst jú ongantíð, hvussu verður restina av árinum. Men fáa vit fisk, og hetta ikki verður í alt ov harðari kapping við útflutningin av heilum fiski, vænti eg, at tað fer at bera til, sigur hann.

Í fiskavirkisvinnuni eru marginalarnir smáir, og her vísir Jógvan á, at gert tú ikki alt 100% rætt alla tíðina, tjenar tú ongan pening.

Upsakuttara

Høvuðsfiskasláðið, sum tey umleið 50 fólkinu arbeiða á Norðfra, er serliga hýsa, men virkið keypir eisini tosk og onnur fiskasløg til virkingar.

Um summarið er hvít-lingur eisini ein partur av rávørugrundarlagnum.

Stjórin heldur, at tað er lættari at stýra framleiðsluni, tá ið framleiðslan er einföld,

og virkið ikki keypir ov nógv fiskasløg í senn.

Upsi hevur ikki verið arbeiðdur á virkinum í Norðdepli í fleiri ár, men líkt er nú til, at upsi eisini verður ein partur av framleiðsluni, tá ið minni fæst av hýsu, og hýsan tískil er dýr at keypa.

– Vit hava bara tvær flakalínjur á virkinum, eina til størri fisk og eina til smáan fisk. Harafrat hava vit nú útvegað okkum ein sonevndan ”kutara”, men vit ætla okkum ikki at arbeiða bæði hýsu og upsa í senn.

Jógvan væntar, at upsin serliga fer at koma inn í framleiðsluna um summarið.

– Kutarin er framkomin og elektroniskur, og vit ætla at skera upsaportiónir við honum.

Nýggja maskinan á virkinum hjá Norðfra er royndarkoyrd við nøkrum tonsum av upsa, so hon er klár at taka í nýtslu, tá ið brúk er fyri henni.

Mest línufiskur

Meginparturin av rávøruni, sum virkið í Norðdepli keypir, virkar og selir, er línufiskur, eini 95%.

Sum vit nevndu í blaðgrein herfyri, hevði Norðfra ein umsetning í fjør upp á slakar 20 mió krónur, og av hesum seldi felagið fyri einar 5 mió krónur á heimamarknaðinum í Føroyum.

– Øll vøran, sum verður virkað til heimamarknaðin, er úr línufiski, nógv tað mesta daggamal fiskur frá útróðrarbátunum og ein minni partur nýggjasti fiskurin hjá línubátunum.

Jógvan vísir á, at føroyingar vita, hvussu fiskur eigur at smakka, og tí er eingin orsøk at lata nakað annað út á heimamarknaðin enn bert ta allar bestu vøruna.

– Um fólk siga, at tað er torført at fáa hendur á fiski til døgurðamat – soleiðis, sum tú stundum hoyrir fólk siga, er tað tí, at vit duga ov illa at gera vart við okkum, sigur hann.

Fiskurin góður

– Eg haldi, at vit sum heild hava góða rávøru í Føroyum. Fiskurin er vorðin javnari til dygdar, og tað er undantakið, at tú sært heilt vánaligan fisk longur.

Stjórin sigur, at fiskimenn og liðini í vinnuni gera sær nógv størri ómak við fiskinum nú enn áður, og hetta sæst aftur í dygdini, ið fer



sum liðugt vøra út aftur av virkinum.

Hann heldur, at fiskurin sum heild er vorðin betur, bæði útróðrar-, línu- og trolfiskurin.

– Línufiskurin hevur tó tann stóra fyrirun, at hann verður blóðgaður, sum upsin ikki altíð verður.

Jógvan vísir á, at stórir munur er á einum flaki úr blóðgaðum og ikki blóðgaðum fiski. Munurin er blóðæðrarnar, sum síggjast í tí ikki blóðgaða fiskinum.

– Ein ikki blóðgaður fiskur er ikki so leskiligur sum hin. Verður hann kókadur, er móðan oman á vatninum brún; er fiskurin blóðgaður, er móðan hvít, sigur stjóri.

Abba-sild

Norðfra í Norðdepli hevur í eina tíð selt Abba-sild og aðrar vørur, eitt nú rogn ella kaviar í tupum, sum svenska fyrítøkan, Abba Seafood, virkar. Hesar vørur hevur felagið selt í Føroyum.

– Vit hava bara verið veitari av hesum vørum fyri útlendska framleiðaran í umleið hálvt annað ár.

Jógvan sigur, at Abba-sildin er heimskend fyri sína dygd, og felagið í Svøríki eigur eisini Glyngøre.

– Tað eru eisini aðrir útbjóðaðar á føroyska marknaðinum við hesi sildini, men vit hildu, at úrvalið kundi verið størri. Nú vit eisini hava umboðað svensku fyrítøkuna við

fleiri ymiskum vørum, eru aðrir eisini farnir at bjóða út fleiri vørsløg og hava í dag umleið sama útboð sum vit. Soleiðis hava vit í minsta lagi verið við til at útvegað føroyska brúkarunum eitt størri útboð.

Stjórin ivast í, hvussu verður við Abba-sildini, sum Norðfra bjóðar út, nú fleiri útbjóðarar eru á marknaðinum við somu vørum.

Sukursaltað rogn

Í tvær rognavertíðir hevur Norðfra eisini sukursaltað rogn, sum tað verður rópt. Rognini verða saltað í tunnur og send av landinum til aðrar at meirvirka. Ein av keyparunum er Abba Sea-



Í tvær rognavertíðir hevur Norðfra eisini sukursaltað rogn, sum tað verður rópt. Rognini verða saltað í tunnur og send av landinum til aðrar at meirvirka. Ein av keyparunum er Abba Seafood í Svøríki, men tað eru eisini aðrir keyparar