

Bakaríið hjá Gunnleivi skift eigara og navn

- Tíðin er farin frá smáum bakaríum. Kappingin er ov hörð, sigur Regin Nielsen, sum saman við Sveini Thomasen hevur keypt Bakaríið hjá Gunnleivi frá Norðoya Sparikassa. Nú verður leitað eftir nýggjum bygningi til bakstur. Bakaríið broytir eisini navn.

EIGARSKIFTI

Finnur Jensen

finnur@sosialurin.fo

Bakaríið hjá Gunnleivi við Hoyvíksvegin í Havn hevur skift eigara fyri aðru ferð innan ein mánað. Nýggju eigararnir eru 36 ára gamli Regin Nielsen úr Vestmanna og 34 ára gamli Sveinur Thomasen úr Miðvági. Teir eru báðir bakaramestarar og hava átt hvør sitt bakarí í ávikavist Vestmanna og Miðvági.

Nú hava teir so keypt størsta bakaríið í landinum, og sum skilst eru broytingar á veg – bæði í bygnaðinum og bakstrinum.

- Vit fara at rationalisera. Tað verða vit noyddir til. Ætlanin er eisini at finna ein nýggjan bygning til bakaríið, sum fer at liggja í meginøkinum. Harumframt

verða nakrar broytingar í bakstrinum. Rugbreyðs-uppskriftin verður í øllum forum broytt, sigur Regin Nielsen.

Færri bakarí

Sambært bakaramestaranum úr Vestmanna vóru fleiri um boði at keypa bakaríið. Í seinasta enda fall valið á Regin Nielsen, sum slóg seg saman við Svein Thomasen.

- Eg havi altíð havt ein dreym um at reka eitt nútíðar rationelt stórt ídnaðarbakarí. Dreymurin er nú vorðin veruleiki, og vit ivast onga løtu í, at hetta fer at bera seg, sigur Regin Nielsen, ið samstundis yvirtekur maskinurnar hjá Frants Restorff, ið fylgdi við í keypinum.

Føroysku bakaríini eru fækkað nógv seinastu árin. Fyri trimum árum síðani vóru tey 17. Nú eru 10 eftir.

- Tíðin er farin frá smáum bakaríum. Kappingin er ov hörð, sigur Regin Nielsen, sum eins og Sveinur Thomasen sjálvur hevur átt eitt bakarí, men gav skarvin yvir og seldi til just Bakaríið hjá Gunnleiv fyrr í summar, tá hann fekk starv har.

Satsa uppá meginøkið

Bakaríið hjá Gunnleivi skiftir



Bakaríið hjá Gunnleivi er selt og skiftir nú navn. Tað eitur Grón. Nýggju eigararnir eru bakaramestararnir Sveinur Thomasen (t.v.) og Regin Nielsen (t. h.)

Mynd: Álvur Haraldsen

nú navn. Tað eitur Grón, ið merkir matur gjørdur av mjøli ella korni.

Sambært nýggja eigaranum er ætlanin fyrst og fremst at halda fram sum førandi bakarí á meginøkinum. Fyribils er ikki ætlanin at kappast

á øðrum økjum, sosum í Suðuroy og í Klaksvík.

74 fólk starvast á bakarínum, harav umleið 30 eru knýtt at sjálvum bakstrinum. Hini arbeiða í handlinum, í pakkingini ella í útkoyringini.

Norðoya Sparikassiyvirk

annars baksturvirksemið við Hoyvíksvegin fyrst í mánaðinum, tá hann keypti Partafelagið Vørður frá Justinussen-monnunum. Umframt Bakaríið hjá Gunnleivi vóru Handilin hjá Eli, Statoilstøðin á Argjum og Handilin hjá

Pidda á Toftum við í keypinum. Sparikassin var einans áhugaður í sjálvum bygninginum, har Gunnleiv helt til, og hevur tí gjørt skjótt av við at selja burturav. Og nú er einans bygningurin við Hoyvíksvegin eftir.

Gamla Sjómansheimið skiftir ham

Tað verður ein fin cocktail-barr niðriundir og brasserie við alskyns matsløgum uppiá, tá matstovan í Hotel Tórshavn letur upp í heyst. Ætlanin er eisini at skeinkja í túninum uttanfyri

UMVÆLING

Finnur Jensen

finnur@sosialurin.fo

Gamla Sjómansheimið í Vágsbotni verður eftir øllum at døma ikki til at kenna aftur, tá tað letur upp aftur 1. oktober. Tvær tær niðastu hæddirnar verða umvældar, og tað er eitt veruligt hamskifti, sum fer fram í hesum døgum. Sjálvt hotellid verður óbroytt – burtursæð frá móttøkuni, ið næstan er liðug umvæld - men matstovan uppiá og virkseimið niðriundir broytir heitið til »Hvonn Brasserie«.

Á niðastu hædd, har Pitsakaféin helt til, verður nú ein cocktail-barr. Við endanum av barrdiskinum verður ein DJ-pultur, sum fer at spæla ymiskan tónleik fyri gestirnar. Hotellið hevur keypt dýra ljóðútgerð til endamálið. Ætlanin er at hava ymisk temakvöld við til dømis djasstónleiki, har tann, ið vendir plátur, hevur ein virknan leiklut og tosar við gestirnar um tónleikin. Hetta er eitt nýtt konsept í Føroyum, sum annars er sera væl umtókt aðrastaðni. Pláss verður fyri 100 fólklum í cocktailbarrini.

Skeinkja uttanfyri

Hotel Tórshavn hevur gjørt eitt tún móti gongugøtuni, so fólk kunnu sita uttanfyri og fáa sær ein bita ella ein kaffimunn. Kanska eisini ein brunch. Men møguliga fer eisini at bera til at njóta eina øl ella okkurt sterkari afturvið matinum einaferð í framtíðini. Sum er, ber hetta ikki til, men sambært Johannes Jensen, stjóra,

arbeiðir Vinnumálaráðið við eini kunngerð, sum fer at loyva skeinking uttanfyri. Sum skilst verður kunngerðin sett í gildi í heyst. Eini 40 sitipláss verða í túninum uttanfyri Hvonn Brasserie.

Á aðru hædd verða eisini stórar broytingar. Fundarhølini eru umvæld og nútíðargjörd, og matstovan verður fjølbroyttari snotiligari. Umframt vanligu døgurðan, sum er vorðið eitt eyðkenni hjá gamla Sjómansheiminum, verða pitsur, fajitas, pasta, búffar, indiskur matur og nógv annað á matskránni. Sum nakað nýtt verða væl umtóktu Häagen-Dazs ísarnir eisini at fáa. Pláss verður fyri 100 gestum í matstovuni uppiá.

Og so var tað gamli elevatorin, sum hevur fingið nýggjan motor.



Stjórin í Hotel Tórshavn, Johannes Jensen, er spentur til í heyst, tá gamla Sjómansheimið er liðugt umvæld. Umframt ein spildurnýggj matstova uppiá, verður ein cocktailbarr niðriundir. Í túninum uttanfyri kunnu gestirnir bæði eta og drekka

Mynd: Alvin Andersen