

Rakstrarliga sær betri út í ár enn í fjør

Sum er, hava feløgini, ið ala fisk til virkingar á Viking Seafood á Strondum, bert tvey føst aliøki. – Hetta er ikki optimalt. Vit halda, at neyðugt er við í minsta lagi trimum føstum økjum, um størri stabilitetur skal fáast í alingina og virkseimið annars, sigur Brandur Jacobsen, stjóri á Viking Seafood

ALIVINNA

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Á Viking Seafood, sum er fyrrverandi Batafisk á Strondum, tóku tey sløk 2.000 tons av laks fyrra hálvár í ár, og nú í seinnu hálvu fara tey at taka umleið 1.500 tons av silum.

Brandur Jacobsen, sum hevur verið stjóri á virkinum á Strondum, síðan virkið byrjaði sum kryvji-, pakki- og frystivirki í ár 2000, sigur, at samlaða tókan í ár helst verður eini 2.500 tons av laks og 2.000 tons av silum.

Byrjaðu fyrr

- Vit byrjaðu at taka laks longu í februar í ár, meðan tókan í fjør ikki byrjaði fyrr enn á sumri, leggur hann aftrat.

Stjórinn sigur, at virkið hevur maskinorku og fólk til at taka og arbeiða undan eina rúgvu av fiski í vanligari arbeiðstíð, men í lötuni taka tey umleið 25 tons ein vanligan arbeiðsdag.

- Hetta kemst av, at ein partur av silunum, sum hava langan veg út á marknaðin, ið liggur uttanfyri Evropu, mugu pakkast og frystast, og Viking Seafood hevur ikki so ógvuliga stóra fyrstiorku.

Brandur sigur, at tá sil verða tikin, sum skulu pakkast og frystast, eru vanliga nøkur fleiri fólk til arbeiðis enn annars.

- Talið av arbeiðsfólki liggur soleiðis úr eini 18 og upp í stívlaga 20 fólk, tá mest er at gera, leggur hann aftrat.

sigur, at í tíðum, tá virkseimið kemur seint í gongd, sum eitt nú í fjør summar, kann vera eitt sindur trupult at manna seg aftur eftir langan steðg.

- Men í ár byrjaðu vit so mikið tíðliga, at vit hava stabilisera okkum við einum ávisum hópi av fólki. Vit hava faktisk eina kjarnu av fólki, har nøkur hava arbeiðt hjá okkum í fleiri ár.

Hann sigur, at síðan eru nøkur, sum nýliga eru liðug í skúlanum og sum kanska seinni fara víðari í skúla. Nøkur koma soleiðis úr skúlanum, meðan onnur, sum arbeiða hjá Viking Seafood, fara í skúla, sum árin ganga.

- Hetta merkir, at vit hava ein ávisan gjøgnumtekk av ungum fólki, meðan stamm-

an á virkinum er hin sama ár um ár, sigur Brandur Jacobsen.

Á Viking Seafood verður fiskurin krúvdur, vaskaður og pakkaður. Sumt verður ísað og pakkað fekst til evropeiska marknaðin, og annað verður avhøvdað, pakkað og fryst til marknaðir, sum liggja longur burturi, eitt nú eystanfyri, í Asiu og longur eysturi.

- Tað eru vit sjálvi, sum taka okkum av søluni, men vit hava eisini aðrar, sum selja fyri okkum, sigur stjórinn, sum viðgongur, at tað ikki gekk nakað serligt við sílunum í fjør, meðan betri gekk við laksinum.

Útlitini betri

Brandur vísir á, at meðan árið í fjør samanumtikið



- Tá vit koyra við skiftisøkjaskipan í alivinnuni, er neyðugt at hava í minsta lagi trý økir fyri at hava stabilitet í virkseminum, sigur Brandur Jacobsen

ikk royndist nakað serligt hjá Viking Seafood, sær betri út rakstrarliga í ár.

- Í ár er líkt til, at vit fáa tað at hanga saman. Nógv veldst um prísir, sum vit fáa fyri laks og síl. Prísirnir á sílunum hava verið so sum so, men í ár sær heldur frægari út, samstundis sum prísirnir á laks hava verið rímligir.

Hann sigur, at høvuðsnøgðin av laksinum fer feskur á evropeiska marknaðin.

- Eystanfyri síggja vit nýggjar marknaðir alla tíðina og eisini marknaðir, sum áður vóru smáir og høvdu lítlan týðning, eru vaksnir. Tað sær spennandi út við marknaðinum fyri alifisk eystanfyri og í londunum í Asiu og eystari.

Eins og onnur í føroysku alivinnuni harmast Brandur sjálvandi um, at russar í lötuni hava sett forboð fyri innflutningi av alifiski úr Føroyum.

- Vit kunnu bara vóna, at hetta mál verður loyst skjótast gjørligt, leggur hann aftrat.

Minni brunnbátur

Fiskurin, sum verður krúvdur, vaskaður og pakkaður á Viking Seafood á Strondum, kemur frá Týggjará og Funningslaksi.

Tað eru feløgini Viking Seafood og Týggjará, sum standa aftanfyri alingina og kryvji virkið, og høvuðseigari er Havsbrún í Fuglafirði.

Uppi í virkseminum hjá Viking Seafood hevur eisin verið stórir brunnbátur, sum hevur ført laks og síl til sláturs á Strondum.

Felagið hevur nú bert ein minni brunnbát, tí fiskurin verður ikki longur blóðgaður á Strondum.

- Vit hava í staðin mobila blóðgingarstöð á staðnum, sum tað verður rópt, og tá

fiskurin er blóðgaður, verður hann koyrdur í tangabili til virkið. Vit hava valt heldur at fara út á økið eftir fiskinum, sum síðan verður tikin og blóðgaður.

Brandur Jacobsen sigur, at hesin háttur í fyrsta lagi sparir felagnum fyri ein stóran og væl útgjordan brunnbát, samstundis sum fiskurin, ið tikin verður, gerst minni strongdur.

Størri stabilitetur

Sum er, hava feløgini, ið ala fisk til kryvjingar, vaskingar, pakkingar og frystingar á Strondum, bert tvey føst aliøki, eitt á Kaldbaksfirði og eitt á Funningsfirði, haðani sílini verða tikin í lötuni.

- Vit halda, at neyðugt er við í minsta lagi trimum føstum aliøkjum, um størri stabilitetur skal fáast í alingina og virkseimið annars. Eftir avtalu við Luna eru vit



Trúgv arbeiðsfólk

Stjórinn á Viking Seafood