

Øldunkar ikki endurnýttir

Triðja hvør øl, sum verður keypt í Danmark, er í dunk, og hóast tað almenna, bryggjaríni og handlarnir hava gjørt eina skipan við at endurnýta dunkarnar, verða bara 84 prosent av teimum tómu øl- og sodavatnsdunkunum endurnýttir. Hin parturin endar í ruskspannini ella í nátúruni. Í fjør savnaði danska náttúrufrøðingafelagið tómar dunkar úti í nátúruni, og úrslitið var, at 17.000 dunkar vórðu savnaðir, skrivur Ritzau. Tá stjórnin fyri átta árum síðani bað fyrirkunna Dansk Retursystem átaka sær at savna tómu dunkarnar, var málið, at 95 prosent skuldu endurnýttast. So enn er eitt sindur á mál.



Framleiða matvørur til føroyskar gómar

- Av teimum umleið 130 vørnumrunum, sum vit hava í okkara útboði, hava tey flestu verið lutfalsliga leingi á marknaðinum. Vit royna nýggjar vørur av og á. Í summum førum klára vit kappingina – í øðrum førum ikki. Gongur eina vøra ikki, sum tíðin liður, tí tað vísir seg, at vit ikki eru kappingarførir kortini, taka vit hana av aftur vøruskránni, sigur Alberg Gaardlykke, dagligur leiðari á Krás

FRAMLEIÐSLA

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurinn.fo
Myndir: Jens Kristian Vang

Fyrirkunna Krás hjá P/F Hansen, sum er veitari av viðskera og døgurðamati, hevur røtur afturi í byrjanini av áttatiárunum.

Í nógv ár helt fyrirkunna til í bygninginum hjá Poul Hansen á Hálsi, men tíðliga í 2003 fóru Krás og MBM-Kjöt í Hósvík í samstarv. Hetta endaði við, at Poul Hansen eitt ár seinna keypti virksemd hjá MBM-Kjoti á Hósvík.

Krás flutti alla sína framleiðslu av viðskera og døgurðamati norður til Hósvíkar, har nógv virksemd hevur verið síðan.

Heilsufrøðiliga krøvini økjast alla tíðina, men Krás

keypti eitt virki, sum hevði neyðugu góðkenningar. Eftir smærri umbyggingar, broytingar og tillagingar varð virkið endurgóðkent av heilsufrøðiligu myndugleikunum.

Í dag eru 13 fólk á lønlista hjá Krás, harav størri helmingurin eru mannfólk. Fimm kvinnur arbeiða á virkinum sum pakkarar. Av starvsfólkunum eru triggir útbúinir handilsslaktarar, umframt at hini, sum arbeiða hjá felagnum, hava verið á skeiði í matvøruframleiðslu hjá Drós í Ólavstovu.

Dugnalig fólk

Tá Sosialurin vitjaði á Krás seinna partin í gjár, vísti dagligi leiðarin, Alberg Gaardlykke, okkum runt á virkinum.

Hýrurin á fólkum var góður, og nú var arbeiðsdagurin um at vera lokin. Vanliga byrjar dagurin klokkan 07, og liðugt er um 15-tíðina. Tó kunnu nakrir av monnunum, sum eitt nú gera klárt til næsta dag, viðhvørt hanga eitt sindur longri í.

Alberg sigur, at tað hevur gingið væl at halda upp á fólk, og tað er javnan, at fólk ringja og spyrja um arbeiði á virkinum – og onkra viku kunnu fleiri ringja.

- Hetta eru ofta fólk, sum áður hava starvast á fiskavirki, og sum nú hava hug at royna okkurt annað, sum kanska líkist eitt sindur, men kortini er so nógv øðrvísi.

Leiðarin sigur, at hann hevur góð og dugnalig fólk,

sum bæði tíma væl – og møta væl – til arbeiðis.

- Sjálvur plagi eg at møta um 6.30-tíðina, og eftir lítla lútu byrja longu tey fyrstu at koma. Einar 10-15 minuttir, áðrenn byrjað verður, eru øll komin, og tá plagi eg at siga teimum, hvussu dagurin verður. Hetta er vorðin fastur táttur, so fólk vita, hvørjar uppgávurnar verða gjøgnum dagin. Eg haldi, at fólkini dámar væl, at tey frá morgunstundini vita, hvussu dagurin kemur at siggja út.

Tað eru eisini tey, sum hava verið leingi í starvi hjá Krás, eitt nú russarin, Vladimir Moroscow, sum hevur arbeiðt hjá Poul Hansen í háltvítið níggjunda ár tilsamans.

Sjálvur er Alberg útbúgvur handilsslaktari. Hann byrjaði at læra hjá Eysturøyar Heilsølu, men endaði læruna hjá MBM-Kjoti í Hósvík í januar 2002.

Í mars 2003, meðan hann enn var hjá MBM-Kjoti í Hósvík, skifti hann arbeiðsgevara, og var eftir hetta í starvi hjá P/F Poul Hansen.

Alberg hevur nú verið dagligur leiðari hjá Krás í stívliga eitt ár.

Góðar umstøður

Leiðarin sigur, at virkið í Hósvík er eitt gott og væl-egnað virkið til uppgávurnar hjá matvørufrøðiliga, tá havt verður í huga, at virkið ikki er bygt til endamálið.

- Heilsufrøðiliga er arbeiðsgongdin, soleiðis sum hon eigur at vera á einum slíkum virki. Vit hava tað "flow" í framleiðslugongd-



Alberg Gaardlykke, dagligur leiðari á Krás í Hósvík

ini, sum eftirlitið krevur. Eitt nú fert tú ongantíð við ráum kjoti framvið viðgjørdum kjoti. Vit rópa tað, at framleiðslan ongantíð "krossar", soleiðis at ein kókað rullupylsa t.d. ongantíð kemur aftur, har tú sker búffar – bert fyri at taka eitt dømi.

Hann sigur, at á virkinum í Hósvík eru góðar umstøður at lúka øll tey heilsufrøðiliga krøv, sum sett verða til slíka matvøruframleiðslu.

- Í okkara framleiðslu hava vit eini 130 vørnummur tilsamans. Triggjar ferðir um vikuna senda vit kølivørur út í handlarnar,

og í hesum úrvali eru eini 57 ymisk sløg av vørum.

Alberg sigur, at triggjar ferðir um vikuna arbeiða tey eitt nú oksakjöt, svínakjöt, kalkun, høsnaungar og fisk.

- Vit hava útskeringar av øllum møguligum sløgum, og hetta er vøra, sum vanliga heldur sær millum 5 og 7 samdøgur.

Hann vísir á, at hin partur av framleiðsluni er lagursíðan. Hetta eru vørur, sum sum Krás koyrir inn á vørugoymsluna hjá Poul Hansen, sum síðan fer útaftur í handlarnar kring landið.

- Her eru eitt nú seks sløg av pylsum sum viðskeri, sum vit gera á Krás. Sløginu eru rullupylsa, skinsakjöt, kjøtpylsa, hamburgarryggur, rullusteik og frikadellupylsa.

Gamalt og nýtt

Eitt av kendastu vørusløgum hjá Krás man vera livurpostei, sum fæst í 200 og 400 gr. bakkum, og hetta livurpostei er at finna í handlum at kalla allastaðni kring landið.

Alberg sigur, at kappingarneytin og soleiðis eisini avbjóðingin hjá Krás serliga er útlendska vøran, sum kemur til landið.

- Av teimum umleið 130 vørnumrunum, sum vit hava, hava tey flestu verið lutfalsliga leingi á marknaðinum. Útlendsku vørunar á marknaðinum eru nógv og ymiskar. Vit royna nýggjar vørur av og á. Í summum førum klára vit kappingina – í øðrum førum ikki. Gongur eina vøra ikki, sum tíðin liður, tí tað vísir seg, at vit ikki eru kappingarførir