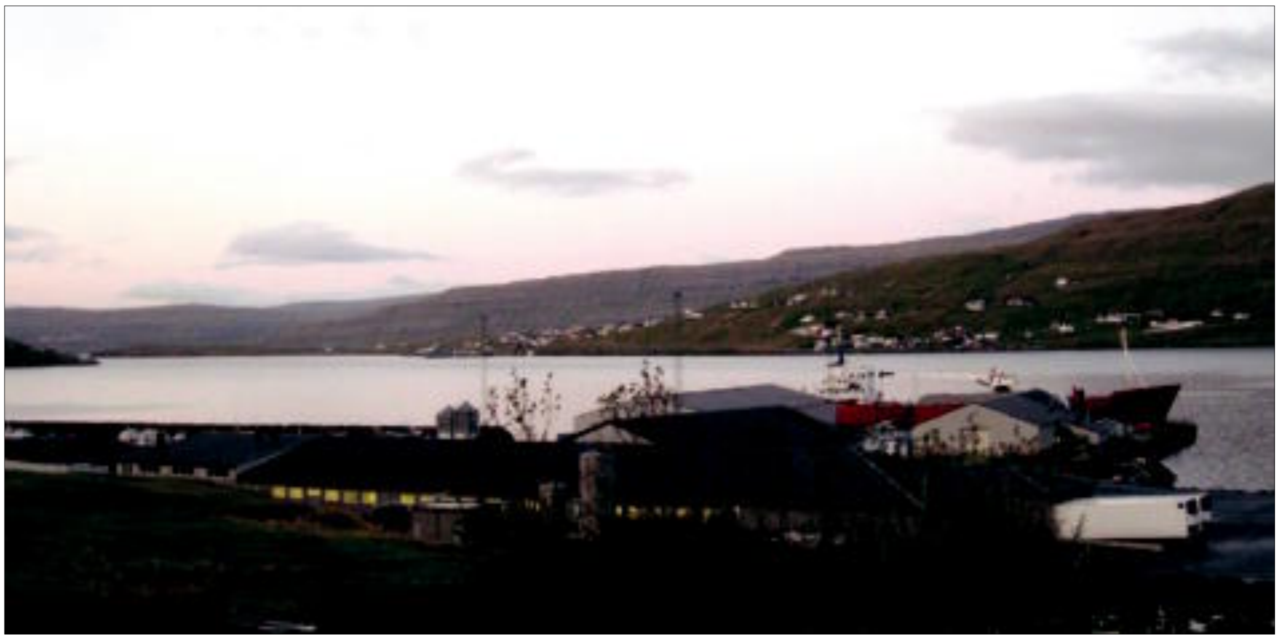
Vilja ikki flyta

Tann 106 ára gamla Louisa Watts, sum er fimtaelsta kvinna í Bretlandi, sigur kortanei til at flyta av einum ellisheimi, sum myndugleikarnir skulu lata aftur, tí tað almenna skal spara. Ætlanin hjá myndugleikunum er, at Louisa Watts og hini níggju, sum búgva á ellisheiminum í Wolwerhampton, skulu flyta á onnur ellisheim, men tað vilja tey ikki, skrivar BBC. Sonur Louisu Watts sigur við fjølmiðlarnar, at mamma hansara tolir ikki at verða flutt á eitt annað heim og í eitt nýtt umhvørvi. Han n og onnur hava nú fingið ein sakførara at hjálpa Louisu og hinum gomlu, sum ikki vilja flyta.

øtur langt aftur í tíðina



Bakkafrost á Glyvrum hevur røtur langt aftur í tíðina, og tað vóru forfedrarnir hjá Hans og Regini, sum løgdu lunnar undir virksemið

Mynd: Vilmund Jacobsen

Gomul fyritøka

Tað vóru forfedrarnir hjá Hans, faðirin Jóhan Hendrik og pápabeiggjarnir, Klæmint, Martin og Meinhard, sum í sínari tíð byrjaðu handilsvirksemi á Glyvrum langt afturi í tíðini.

Teir høvdu íshús, har teir frystu fjarðasild. Í gomlum døgum varð fryst við kava og salti, men fyri seinna heimsbardaga fingu menn sær eisini turkihús.

- Tey gomlu turkihúsini høvdu dampketil, sum syrgdi fyri, at heit luft kundi blásast inn á rimar, har fiskurin lá til turkingar. Um summarið, tá veðrið var til vildar, varð fiskurin turkaður úti á fiskaplássum, eins og gjørt varð nógva aðrastaðni kring landið, og soleiðis spardu teir eisini orku.

Hans Jacobsen sigur, at undir seinna kríggi datt virksemið mest sum burtur, men varð uppaftur tikið, tá kríggið varð av.

- Tá fiskavirkini byrjaðu at taka seg upp seinasti í fimmtiárunum, varð tíðin komin at enda hjá gomlu turkihúsunum.

Hans og brøður

Seinast í sekstiárunum tóku Hans, Rólant og Martin yvir, og tá varð serligur dentur lagdur á sild. Tá vóru eisini fleiri góð sildaár, og í 1969/1970 varð virkið, sum í mong ár stóð niðri á Bakka, bygt.

Síðan er virkið útbygt og nútímansgjørt upp ígjøgnum tíðirnar, og seinasta útbyggingin norðureftir er nýliga framd og hevur økt munandi um framleiðsluorkuna.

Hans sigur, at fjarðasildin er sild av sama stovni sum norðhavssildin, bert yngri og soleiðis smærri. Viðhvørt fekst eisini størri sild inni á firðunum, og tá varð mett, at hetta var sild, sum hevði verið undir landi og gýtt.

- Eins og aðrastaðni í landinum, keyptu vit á Bakka nógva sild, sum varð støddar-og góðskuskild, og ein stórur partur av framleiðsluni fór til Pólands. Skipini royndu norðanfyri og í Norðsjónum, og vit kundu keypa upp í einar 2000 tunnur í senn.

Tíðliga í sjeytiárunum fóru teir á Bakka eisini undir at virka fjarðasild í gløs. Eini 60-70% var kryddað, og føroyingar tóku væl ímóti hesi framleiðslu, sum var høgt í metum. Ein partur fór eisini í gløs sum marinerað sild ella súrsild, sum tað eisini varð rópt.

Hans sigur, at einar 1000 tunnur av sild um árið soleiðis vórðu latin í gløs, og tað var serliga føroyski marknaðurin sum keypti. Eitt skifti fór eisini nakað av sild í gløsum niður á danska marknaðin.

- Jú, tá var eisini kapping um føroyska marknaðin, tí útlendsk sild kom higar til lands, men her stóðu vit okkum rættiliga væl, leggur hann aftrat.

Sum tíðin gekk, minkaði sildaveiðan, og mett varð, at stovnurin var niðurfiskaður. Seint í sjeytiárunum helt veiðan uppat.

Svartkjaftur

Í 1979 fór Bakkafrost at virka svartkjaft til flak og fars, og hetta var høvuðsframleiðslan á virkinum øll áttatiárini.

- Leivur Øssursson gjørdi royndir fyri Fiskirannsóknarstovuna, og síðan skuldi okkara virki gera royndir fyri at vita, hvat kundi fáast burtur úr hesum lutfalsliga nýggja fiskaslagi.

Hans sigur, at hesi árini endaði eisini flatfiskurin, sum kom upp á land í Føroyum, á Bakka.

- Flatfiskur var líka sum hjáframleiðsla hjá fleiri flakavirkjum, og mett varð ikki, at nóg mikið fekst burtur úr hesum. Tí kom samstarv í lag millum Fiskasøluna og okkum um, at vit skuldu taka okkum av øllum flatfiski, sum kom upp á land. Okkara virki gjørdist miðstøð fyri flatfisk hesi árini. Vit støddar- og góðskuskiltu fiskin fyri tey virki, sum høvdu keypt hann, og síðan fór hann niður til felagið Tjaldur í Bretlandi, sum Fiskasølan átti.

Bakkafrost gjørdi hetta arbeiði upp á rokning, sum tað varð rópt.

- Tað var serliga um várið og um summarið, at vit tóku okkum av flatfiski, meðan svartkjaftaframleiðsla serliga var um heystið og veturin, leggur hann aftrat.

Regin Jacobsen er stjóri í Bakkafrost Holding.

Byrja við laksi

Í 1979 byrjaði Bakkafrost við sínum alivirksemi.

Hans sigur, at teir vóru millum teir fyrstu, sum byrjaðu vinnuligt alivirksemi. Frammanundan hevði Júst í Túni, sum vit plaga at rópa sum pionerin á hesum øki, gjørt sínar royndir, áðrenn Fiskaaling tók yvir. Frammanundan høvdu vit hoyrt um onkrar gamlar royndir í Suðuroy.

Hann sigur, at teir høvdu síl tað fyrsta árið, tí teir fingu ikki fatur á nøkrum nøgdum av laksasmolti. Men síðan var tað laksur, sum gjørdist grundarlagið undir hesum virksemi.

- Vit fingust soleiðis við aling og kryvjing upp ígjøgnum árini – heilt fram, til kreppan fyrst í nítiárunum eisini rakti okkum, eins og hon rakti flestu vinnufyritøkur í landinum, sum fingust við aling og framleiðslu.

Hans vísir á, at tá virksemið byrjaði aftur eftir kreppuna, varð grundarlagið lagt undir ta fyritøku, sum seinasta fríggjadag varð kosin at vera Ársins Virki í 2009.

- Regin hevur hesi árini tikið sær av framleiðluni, meðan eg havi tikið mær av aling og teimum trimum smoltstøðunum, vit hava.

Bakkafrost Holding hevur í dag eini 250 fólk í arbeiði við smoltaling, aling á sjónum, kryvjing og framleiðslu.

- Í løtuni hava vit umleið 4 miljónir laksasmolt gangandi á teimum trimum smoltsstøðunum, men komandi ár, tá Vestlaks kemur upp í fyritøkuna, skulu vit helst hava eini 6 miljónir smolt.

Hans sigur, at alingin í ár fer at geva eini 20.000 tons av ráfiski, men í komandi ári er ætlanin, at framleiðslan verður eini 30.000 tons.

Konseptið í lagi

“The grand old man” á Bakkafrost heldur, at heiðurin á vinnudegnum sum Ársins Virki er ein staðfestina av, at konseptið rundan um virksemið hjá Bakkafrost Holding virkar.

- Jú, hetta sær út til at vera í lagi, og vit eru sera fegin um tann heiður, sum alt hetta virksemi – og øll tey fólk, vit hava í starvi – hava fingið, sigur Hans Jacobsen.