147 prosent vøkstur í arbeiðsloysi

Í juni 2008 vóru 45.900 danir arbeiðsleysir. Í dag er talið 113.500. Hetta er ein vøkstur, sum svarar til 147 prosent eftir 16-17 mánaðum. Bara í tíðarskeiðnum frá august til september í ár – ella í ein mánaða - vaks arbeiðsloysi í Danmark við 9.200 fólkum. Tað er Danmarks Statistik, sum kemur við hesum tølum. Fakfelagið LO heldur, at talið av arbeiðsleysum er vaksið skjótari enn væntað, og tí ynskir felagið, at tað almenna ger fleiri íløgur. - Líkt er til, at vit eisini í 2010 fara at síggja fleiri niðurleggingar av arbeiðsplássum. Hitt einasta rætta er tí, at tað almenna fremur fleiri íløgur, sum áður eru útsettar orsaka av høga konjunkturinum, ið var, sigur Jan K. Rasmussen hjá LO.

Keypmannahavn

Tað verður rávøra úr norðuratlantshavi, fyrst og fremst Føroyum, sum borðreitt verður við á etika í Keypmannahavn
Mynd: Jens Kristian Vang

fólk í starv, og talan er um fólk úr eitt nú Japan, Italia, Pólandi, Danmark og Føroyum, sigur Johannes Jensen.

...then We take Berlin

Stjórin í Etika A/S dylur ikki fyri, at hansara dreymir og langtíðar mál røkka longur enn til eina sushibarr í mest attraktiva økinum í Keypmannahavn.

– Nú fara vit undir hesa sushibarrina í Keypmannahavn, og vit vóna, at vit kunnu gera føroyskar rávørur trendy hjá dønum og øðrum, sum fara at vitja okkum. Vit vilja fegin verða stolt av føroysku rávørunum, ikki bert fiskinum, men eisini teirri list og tí tónleiki, ið ætlanin er at húsa í hølunum, sigur Johannes Jensen.

Ein viðspælari í samlaða konseptinum er sniðgevarafyritøkan, Guðrun & Guðrun.

– Búnarnir, sum starvsfólkið skal arbeiða í, verða sniðgivnir av Guðrun & Guðrun, og teirra arbeiði verður eisini sjónligt hjá Etika í Keypmannahavn, sigur Johannes Jensen.

Men tað er framvegis dreymurin hjá stjóranum, at lata upp etika sushimatstovur aðrastaðni enn á Áarvegnum og í Ny Østergade.

– Vónandi verður tað soleiðis, at vit um eini tvey ár kunnu taka eitt fet víðari og lata eitt Etika "spisehus" av hesum slagnum upp í Berlin. Men avgjørda málið uppá sikt er at lata eina Etika matstovu upp í Tokyo, helst saman við veitarum av øðrum føroyskum úrdráttum og list, sum kunnu verða synergieffektir hjá etika konseptinum.

Men fyribils letur Etika so upp í sjálvum gulløkinum í Keypmannahavn á mest attraktivu adressuni í »den indre by«.

– Vit halda, at henda sera góða plaseringin er sum skapt til tær fínu føroysku rávørurnar, tær hoyra heima her, sigur Johannes Jensen, stjóri í Etika.

Nýggja matstovan letur hurðarnar upp fyri kundunum 1. februar 2010.