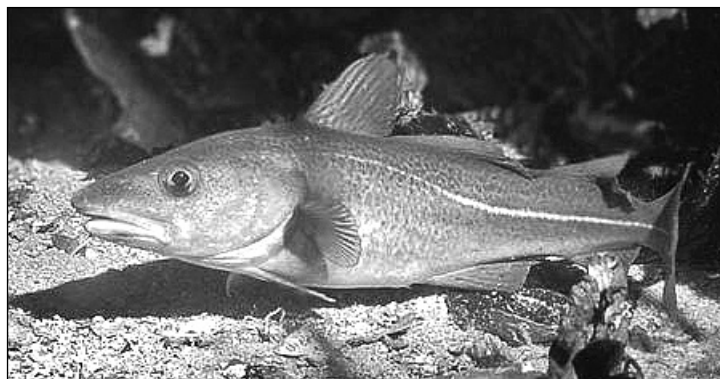


Minni kvotur í ES

Fiskimálaráðharrarnir í ES-londunum eru vorðnir samdir um at skerja tær flestu kvoturnar næsta ár. Semjan ber í sær, at kvoturnar á toski, hýsu og tungu minka millum 20 og 25 prosent samanbórið við kvoturnar í ár. Sum nakað nýtt hava ráðharrarnir samtykt at loyva skipum at fiska 7.000 tons av ansjósum í Biscaya-víkini næsta ár. Hesin stovnurin hevur fingið frið í fleiri ár, men hevur nú ment seg aftur. Hvat Norðsjónum viðvíkir, er semjan millum ráðharrarnar bara fyríbils, til ES hevur fingið eina avtalu við Noreg um har fiskiskapin í 2010, skrivar DR.



Vaðhorn Seafood í nýggjum



- Neyðugt er alla tíðina at gera seg betri, tá kappingin um ráfiskin og marknaðin er hörð, sigur virkisleiðarin, Jens Martin Knudsen, sum sær ljóst upp á framtíðina hjá virkinum á Hulki

- Við nýggja virkisbygninginum hava vit økt um framleiðsluorkuna, og vit royna alla tíðina at gera okkum betri, soleiðis at arbeiðsumstøðurnar og arbeiðsgleðin verður varðveitt og gerst enn størri, sigur Jens Martin Knudsen. Vaðhorn Seafood hevur tvífaldað talið av arbeiðsfólki seinastu 4-5 árin

VINNA

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Tað gjørdist ikki nakar koddur fyri saltfiskavirkið Vaðhorn Seafood á Strondum, at virkið í 2003 varð

kosið at vera Ársins Virki í Føroyum.

Síðan henda dag er framleiðslan økt og nútímansgjørd, og í summar tók felagið eisini í nýtslu nýggjan virkisbygning, har øll skeringin nú fer fram.

Seinastu 4-5 árin er talið av arbeiðsfólki á saltfiskavirkinum umleið tvífaldað og tey, sum standa aftanfyri virkisrakstur, hava góðar vónir um eitt gott komandi ár.

Størri nøgdir

Jens Martin Knudsen, virkisleiðari á Vaðhorn Seafood, sigur, at felagið í ár hevur keypt sløk 4.000 tons av ráfiski, men hann væntar, at nøgdirnar komandi ár verða væl størri.

- Við nýggja virkisbygninginum hava vit økt um framleiðsluorkuna, og vit royna alla tíðina at gera



okkum betri, soleiðis at arbeiðsumstøðurnar og arbeiðsgleðin verður varðveitt og gerst enn størri.

Virkisleiðarin sigur, at nú felagið hevur tikið í nýtslu nýggja framleiðsluhøll og ráfiskagoymslu, hava tey eisini í tøttum samstarvi við smiðjuna hjá MEST í Runavík, fyrrverandi FJM, roynt at gera framleiðslugongdina so rationella sum gjørligt.

Meiri er at lesa um nýggju tøkna í hinari greinini á hesi opnu.

Støðugari veiting

Bygningurin, sum er bygdur aftrat gamla virkinum, er umleið 1100 fermetrar stórir, og her fer øll skering fram, eins og ráfiskagoymslan nú eisini er í hesum bygningi.

Jens Martin Knudsen

vísir á, at tá kappingin um ráfiskin og marknaðin annars er hörð, er neyðugt at gera seg uppáftur betri og meiri kappingarføran.

Hann sigur, at neyðugt er við einari ávísari stødd á framleiðslu, tá kappingin ger, at avlopið fyri hvørt kilo av ráfiski er minni.

- Útbyggingin av virkseminum merkir eisini, sigur virkisleiðarin, at Vaðhorn Seafood kann hava

eina støðugari veiting til viðskiftafólkini úti í heimi.

Út við 100 fólk

Virkisleiðarin sigur, at tey á Vaðhorn taka framtíðina sum eina avbjóðing, har tey saman við tí arbeiðsfólki, sum er grundarlagið undir virkseminum, síggja ljóst upp á tíðina, sum liggur fyri framman.

Út við 100 fólk eru á