

Málið um døgurðatíman loyst:

Nú hava tey matarsteðg á Kósini

FISKIVINNA
Vílmund Jacobsen

Klaksvík: Toganin, sum verið hevur um døgurða-tíman á Kósini, er nú loyst soleiðis, at matarsteðgur er í ein hálvan tíma millum 12 og 13 í staðin fyri døgurða-tími, har arbeiðsfólkið hevur havt høvi at fara heim til døgurða. Verður arbeitt í døgurðatímanum, gevur hetta duplta løn, og tá ið arbeitt verður helvtina av tímanum, merkir tað, at fólkið fær løn, sum svarar til ein heilan tíma.

Ein tíma fyrr við hús

Broytingin til matarsteðg merkir eisini, at arbeiðs-dagurin, sum byrjar kl. 8, er liðugur kl. 16. Verður arbeitt longri, verður tíðin eftir kl. 16 roknað sum yvirtíð.

Tað var ein stórur meiriluti av arbeiðsfólki-num á Kósini, sum ynskti hesa broyting. Arbeiðara-feløginu skulu góðtaka broytingina, og tað gjørði Klaksvíkar Arbeiðskvinnu-felag, tá ið felagið varð



– Í síðstu viku pakkaðu vit saltfisk, og hesa vikuna hava vit keypt tosk, sum verður skorin og saltaður, sigur Adrian Dalsá, stjóri á Kósini

spurt um hetta. Arbeiðs-mannafelagið drálaði eitt sindur við at svara, men hevur seinni givið grønt ljós fyri hesi broyting, sum kom í gildi, 1. januar í ár.

Arbeiða saltfisk

Adrian Dalsá, stjóri á Kósini, sigur, at tey hesar fyrstu dagarnar í árinum hava pakkað saltfisk og skorid tosk til saltingar.

– Í síðstu viku pakkaðu vit saltfisk, og hesa vikuna hava vit keypt tosk, sum verður skorin og saltaður.

Hetta er toskur frá út-róðrabátum og trolbátum. Meginparturin er keyptur á uppboðssøluni í Klaksvík, sigur stjórin.

Sum skilst, hevur einki flakaarbeiði verið á Kósini higartil í ár, og tí hevur alt fólkið heldur ikki verið til arbeiðis.

Útróðrabátarnir fáa væl av fiski

Útróðrabátarnir í Klaksvík hava fingið væl av fiski nú í byrjanini av hesum ári-num. Tað hevur ikki viðrað

nakað serligt, men teir, sum hava verið úti, hava havt góðar setur. Hóast skiftandi veður, hava summir bátar longu havt fleiri setur.

Umframt bátarnar í Klaksvík, selja bátar úr Fuglafirði og Leirvík eisini fiskin á uppboðssøluni í Klaksvík.

Eysturbúgvin:

Fullfermdur á Sandi

FISKIVINNA
Vílmund Jacobsen

Sandoy: Týsdagin landaði Eysturbúgvin á Sandi. Teir partrola við Vesturbúgvanum, sum landaði í Vest-manna. Bæði skipini vóru full undir lúkurnar við upsa.

Bæði á Sandi, har tann stóri fiskurin verður flaktur og saltaður og í Skopun, har tey flakaskera, er gongd komin á aftur.Aðrar størri landingar hava ikki verið til virkini í Sandoynni

hesa vikuna, men nakað er komið uppá land av út-róðarfiski.

Útróðrabátareisini í Skopun

Á Sandi og í Skopun eru lutfalsliga nógvir útróðrar-bátar. Tá ið viðrar, og fiskur er at fáa, kemur væl av útróðrarfiski uppá land í oynni. Skipanin millum virkini hjá Sandoy Seafood er hon, at øll tey størru skipini landa á Sandi. Har eru havnaviðurskiftini betri enn í Skopun, og tí eru landingaramboðini eisini á hesum staðnum, eitt nú

kranar og maskinan, sum skilir fiskin.

- Vit taka tó ímóti fiskinum hjá útróðrabát-unum í Skopun og teimum útróðrarmonnum, sum vilja leggja fiskin upp her, t.d. hestmonnum og havna-monnum. Onkur 50-tonsari hevur eisini verið her í Skopun, men generelt landa øll tey størru skipini á Sandi, siga tey í Skopun.

Smái fiskurin verður skorin

Seinastu dagarnar hevur viðrað illa, men sum skilst, kemur væl av útróðrarfiski uppá land í Skopun, tá ið roynandi er hjá bátunum. Og soleiðis var eisini fyrr í hesi vikuni.

- Tá ið útróðrabátarnir koma við toski, fer allur tann stóri fiskurin til Sands til flekingar og saltingar, meðan tann smái toskurin verður skorin her á virki-num, siga tey á Sandoy Seafood í Skopun.

Í Skopun eru einir 10 út-róðrabátar, sum royna við línu og snellu.

Vestmenningur og Fram:

Eisini fullfermdir

FISKIVINNA
Vílmund Jacobsen

Jú, so sanniliga kann sigast, at trolararnir, sum fiska upsa, rokast í hesum døg-um.

Mánadagin vóru Fram og Vesturbúgvin á Vestmanna. Teir høvdu fullar kassar og har er slagid væl betri enn eystanfyri og innari vestanfyri.

– Hetta er góður upsi; 10% 4’arar, 35% 3 og 2’arar og restin er 1’arar. Herfyri fingi vit 36.000 pund av upsa úr Sørvági, og har vóru heili 80% 4’arar. So, upsin er rættiliga misjavnur – alt eftir, hvar hann verður veiddur.

Í Vestmanna vita tey at siga, at fiskurin, sum Fram og Vesturbúgvin fingi á roynt í eina viku.

So, hetta er fiskiskapur við lít, má sigast.



Fríar hendur at senda sjúklingar hagar vit vilja

– **Tað er ongin orsøk at ivast í viðgerðini, sum føroyskir sjúkl-ingar við krabba-meini fáa. Mangan eru teir tvørturímóti betri fyri enn danir, siur Anne Grete Mikkelsen, lækna-stjóri á Landssjúkra-húsinum**

HEILSUBÓT
Áki Bertholdsen

Føroyskir sjúklingar við krabbameini fáa fult so góða viðgerð sum sjúkling-ar í teimum londum, vit plaga at samanbera okkum við. Mangan eru vit enntá betri fyri enn í Danmark.

Tað sigur Anne Grete Mikkelsen, lækna­stjóri á Landssjúkrahúsinum.

Hon sigur sostatt, at tað er ongin orsøk at sáa iva um støðuna hjá føroyskum krabbameinssjúklingum.

Annars hevur verið funn-ist at danska heilsuverkin-um fyri at viðgerðin ímóti krabbameini ikki skal vera á hædd við tað í Noregi og í Svøríki og at lutfalsliga fleiri danir enn sviar og norðmenn, doyggja av krabbameini.

Anne Grete Mikkelsen sigur, at so vítt hon veit, byggir hetta á eina gamla kanning. Ein orsøk til, at viðgerðin var betri í hinum norðurlondum var, at biði-listarnir vórðu ov langir í Danmark og at tað tískil gekk ov long tíð at fáa sjúklingar til kanningar og sostatt eisini í viðgerð.

Men síðani hava polit-isku myndugleikarnir í Danmark sett eina krabba-



meinsætlan í verk sum tryggjar krabbameinssjúk-lingum viðgerð innan ávís-a tíð.

– Tvs, at frá tí at ein danskur sjúklingur hevur vent sær til kommunulæk-nan við onkrum illgruna-verdum, mugu ikki ganga meiri enn 14 dagar, fyrrenn kanningin er gjord og sið-an mugu ikki ganga meiri enn 14 dagar til hann hevur fingið tilboð um viðgerð.

– Men í Føroyum eru vit enn betri fyri.

– Her ganga hægst tveir, trýggir dagar at frá tí at kommunulækni hevur biðið um eina kanning, tí hann

hevur illgruna um krabba-mein, til kanningin er gjord. So á hesum øki eru føroyskir sjúklingar við krabbameini betri fyri enn teir dansku.

Hon vísir kortini á, at kapasiteturin á danskum sjúkrahúsum at viðgerða krabbamein er ikki nóg stórur.

– Men tað ávirkar ikki sjúklingar úr Føroyum. Biðitíðin at koma á sjúkra-húsið er í mesta lagi trýggj-ar vikur. Vísir tað seg, at viðgerðin kann gerast betri, eitt nú í Árhush ella í Ál-borg, kann ein føroyskur sjúklingur vísast hagar utt-

Vit tæna ikki sjúklingunum við at senda teir hagar og hagar í verðini. Vit tæna teimum best við at senda teir á eitt sjúkrahús, har teir fáa góða viðgerð og sum vit hava gott samstarv við og tað er Ríkissjúkrahúsið. Men krevja umstøðurnar tað, er onki til hindurs fyri at senda teir aðrastaðni

Myndin er tilvildarlig

an víðari, men ein danskur sjúklingur skal hava veð-hald við sær.

um einstøku sjúkrahúsun-um, sama um viðgerðin fer fram á Ríkissjúkrahúsinum, onkrum øðrum sjúkrahúsi í Danmark, ella í heilt øðrum londum.

– Men støðan er kortini tann, at er talan um krabba-meinssjúku, sum kann við-gerðast fullgott á Ríkis-sjúkrahúsinum, verður sjúklingur sendur hagar.

Hon sigur, at umleið 90% av sjúklingum verða sendir á Ríkissjúkrahúsið og 10% á onnur sjúkrahús í Dan-mark.

– Tað skulu vera fakligar orsøkir til at vísa sjúklingar til onnur sjúkrahús í Dan-mark enn Ríkissjúkrahús-inum. Eru teir ørsøkinar til staðar, er als onki til hind-urs fyri tí.

Hon sigur eisini, at øll viðgerð uttanlands verður tikin av somu kontuni til viðgerðin uttanlands og tað nervar sostatt ikki undir nøkrum umstøðum fíggar-ligu viðurskiftini hjá teim-

ber í sær, at fyra ferðir um árið koma ráðgevarar av Ríkissjúkrahúsinum til Fø-roya at kanna sjúklingar og at undirvísa starvsfólki. Hetta er eitt samstarv, sum lækna­nir á Lands­sjúkra-húsinum eru sera væl nøgd-ir við.

Læknastjórin á Lands-sjúkrahúsinum sigur, at tað hevur stóran týðning at partarnir í einum slíkum samstarvi kenna hvønn annan. Og tá ið samstarvið er gott og viðgerðin forsv-arlig er ongin grund at broyta tað samstarvsavtalu, vit hava við Ríkissjúkra-húsið.

Anne Grete Mikkelsen sigur, at hon veit ikki, hvat viðgerðir á ymsum sjúkra-húsum kostar.

– Men prísmunurin er so lítil, at tað hevur ongan týðning. Vit betala somu prísir, sum dansku amtini betala, tá ið tey senda sjúkl-ingar sínamilum.

– At senda sjúklingar yvirhøvur í onnur lond, enn til Danmarkar, er sostatt ikki forsvarligt, hvørki fíggarliga ella læknaliga.

– Vit tæna ikki sjúkling-um at senda teir hagar og hagar í verðini. Vit tæna sjúklingum best at senda teir hagar, har viðgerðin er góð, og sum vit hava gott samstarv við undir allari sjúkuviðgerðini, sigur Anne Grete Mikkelsen.

Næraberg:

Smáligan svartkjaftafiskiskap

Øll skipini hjá J.F.K-Troli eru til fiskiskap

FISKIVINNA
Vílmund Jacobsen

So leingi, tú fæst við fiski-skap, gongur altíð upp og niður. Soleiðis hevur tað altíð verið, og soleiðis fer tað altíð at vera. Onkur veiða gongur væl, onkur onnur minni væl.

Beint fyri jól vísti Sosial-urin at siga, at seinasti túr-urin hjá Nærabergi fyri jól var góður. Teir høvdu sett met í framleiðslunøgd, og útlitini teknað seg væl. Broytingar eru gjordar umborð á trolaranum, sum hava gjørt tað møguligt at økja um framleiðsluna av surimi og fiskamjøli. Hetta er at fegnast um, tí eyðvitað er Næraberg eitt skapandi arbeiðspláss, sum hevur verið “lívinsins skúli” hjá nógvum ungum dreingjum og gentum.

Vánaligur fiskiskapur

Fyrsta treytin fyri, at nøkur framleiðsla kann fara fram umborð á einum verk-smiðjuskipi, er, at fiskur er at fáa, men síðan Næraberg fór útaftur beint fyri árs-skiftið, hevur svartkjafta-fiskiskapurin verið ógvu-



Svartkjaftafiskiskapurin er ógvuliga vánaligur í lotuni, men nú stundar hásesongin til, so væntandi og vónandi kemur vend í nakað skjótt