

**Fiskivinnugransking (nýskapan, menning og gransking)**  
**Framløgudagur – Fastalávintsmánadag 24. februar 2020**  
**á Hotel Føroyum**

- 09:00** Kaffi verður at fáa kl. 9 – við onkrum afturvið. Byrjað verður stundisliga 9:30!
- 09:30** **Jacob Vestergaard, landsstýrismaður, bjóðar vælkomin**
- 09:45** **Eilif Gaard, formaður/(Jákup M., samskipari) greiðir stutt frá Fiskivinnuroyndum<sup>1</sup>**
- 10:00** **Marknaðarkanningar í Kina (2017-19) v/Jóhannu Magnusardóttir og Dávid Fossdalsá**
- 10:20** **Kudoa í makreli (2017-19) - Havstovan v/Dánjal Petur Højgaard**
- 10:35** **Marknaðarkanningar og marknaðarføring av norðhavs-, fjarðasild og brislingi (2018-19) og Marknaðarkanning fyrri silda og makrel úrdráttir í Týsklandi og Hollandi 2020 - Tavan sp/f v/Marnar Pattinson**
- 10.50** **Menning av línuskipan, sum kann lyfta línuna upp frá havbotninum (2019) – J.K.Joensen v/Jákup og Agnar Joensen**
- 11.05** **Hávirka sjópylsu i Føroyum til marknaðir, har kinverjar búgva (2019) og eitt slag av framhaldi (2020) - Norðurrás v/Marni G Simonsen**
- 11.15** **Menning til uggabeinsskering (2019) og Framleiðsla av Hotwings (2019) – Fiskavirkið v/Jákup Poulsen**
- 11.30** **Íblástrarfyrilestur (byrjar stundisliga):**  
**Margrét Geirsdóttir, serfrøðingur á Mátis, gransking og nýskapan**  
**Meira góðskaðar vørur úr fiski (produktforedling).**  
Roynt verður at fáa persón at greiða frá produktforedling (GL-IS-NO-DK) í breiðum høpi eisini móguleikar fyrri meira framkomnum vørum eitt nú sum kann flytast út til Fjareystur - Asia. Hvat skulu vit gera í Føroyum í framtíðini – hvat skulu vit leggja okkum eftir ella leggja dent á? (Rávøra (fryst, saltað, flakaskering, fars, ensillagu, proteinhydrolysat v.m. – hálvfabrikata – liðugvøru – (íroknað funktional food, pet food, heilsuvørur v.m.))
- 
- 12.00** **Ábit - ”Norðurlendski køkurin” (“NNM III”)**
- 13.00** **Virðisøking av upsa - paneraðar og vacuumpakkaðar upsavørur - (2018-(20)) P/F Faroe Origin Jens Pauli Petersen**
- 13.15** **Royking av føroyskum úrdráttum (2016-17 seinkað) - Sjógæti Sp/f v/Hans Marius í byrgi**
- 13.30** **Slímállur/Súgállur (2020) Sp/f Deep C Fishing v/Christian Mathisen**
- 13.40** **Partroling við lemmum (Oljusparing) (2020)– Rock Trawl-doors v/Hans Jákup í Líðini**
- 13.50** **Nýggj flakaskerimaskina framleiðast í FO<sup>2</sup> (2020-21) - Petur Larsen P/F) v/Rógvi Róin**
- 14.00** **Árstíðarbroytingar í útbreiðslu og nøgd av trimum sløgum av nebbasild og týðning teirra sum fœði hjá toski á innaru leiðum (2020-21) Havstovan v/Hannipaula Olsen**
- 14.10** **Kaffisteðgur (kaffi, kòka, frukt)**
- 14.25** **Stovnan av felagsskapi at taka sær av burðardygd - Burðardygg fiskivinna í felag (2020-21) – JFK v/Durita í Grótinum**
- 14.35** **Viðurskiptir, sum ávirka rávørugóðskuna á uppsjóvarfiski sum skal framleiðast á Varðin Pelagic CP) (2020-22) – Varðin Pelagic v/Egil Olsen & Annika Olsen**
- 14.50** **Ber til at tynna stovnin, tá nógv er til, og fáa meira burturúr í longdini og samstundis økja tilgongdina til toskastovnin? (Ber til at økja MSY 15% á burðardyggan hátt?) – Forverkætlan v/Eivind Jacobsen**
- 15.00** **Framhaldandi kjak um svartkjaft<sup>3</sup> – hesa ferð við Boga Jacobsen, sum greiðir frá móguleikunum at góðska svartkjaft (Varðin Pelagic). Hann er biðin at hugsa langt fram, hvussu vit í Føroyum kunnu økja virðið á svartkjafti, sum jú er eitt toskafiskaslag! Vit skulu hava virðið upp komandi árin. – kjakupplegg – kanska kjak í 10-15 min. aftaná.**
- 15.15/30** **Liðugt /Kaffi**  
Kaffi, the og smákøkur allan dagin. Skorin frukt verður eisini til tann eina steðgin.

<sup>1</sup> Sprottið upprunaliga burturúr tí, sum fyrr varð kallað: Praktiskar Fiskivinnuroyndir. - Játanin í 2016 lækkaði so nógv, at vandi varð fyrri, at Framløgudagurin í 2016 var tann seinasti. Vend kom tó í 2016 - játanin fyrri 2016 varð hækkað seinni við 1,3 mió. kr. til 3,508 mió. kr. og játanin fyrri 2017 varð 8,6 mió kr., fyrri 2018 7,2 mió. kr. og fyrri 2019 og 2020 6,5 mió. kr.

<sup>2</sup> - Ny filiteringsmaskine til hvidfisk med en samlet lænde på mellem 40-90 cm (0,8-5,5 kg med hoved og uden indvolde)

<sup>3</sup> í 2019 Tórheðin J. Jensen: Nøkur hugskot til at fáa betri góðsku av svartkjafti til lands (styttri veiðitíð, smærri skip, flutningsskip, arbeiða hálvfabrikata umborð v.m.)

Aftur í ár endar dagurin **ikki** við framløgur um ymiskar stuðulsmøguleikar. Í staðin er skipað fyri borði/bási, har ymiskt tilfar er tøkt, og møguleiki er fyri at tosa við fólk frá ymisku stuðulsskipanunum, tá steðgir eru, ella tá høvi býðst. Væntandi er tilfar tøkt frá hesum stuðulsmøguleikunum: **Granskingarráðnum (Norforsk, HorizonEurope 2021-27), Vinnuframa, Nordisk Innovation.** Umboð fyri Framtaksgrunnin vera væntandi eisini til staðar.

Til fyrilestrarhaldararnar: Ynskiligt er, at FVR-verkætlanirnar taka hesi punkt við í framløgunum (annars rættuliga frítt, **men tíðin er knøpp og má haldast**):

1. Verkætlanin.
2. Tíðarætlan
3. Fíggingarætlan og fígging av verkætlanini (minst til at takka teimum, sum stuðla!)
4. **Hvørji úrslit var ætlanin at koma fram til?**
5. Hvat fekst burturúr, ella hvørji úrslit eru nádd?
6. **Hvussu kunnu vit í Føroyum, íroknað vinnan, gera nýtslu av úrslitunum?**
7. (viðfest eru ymisk logo, sum tit kunnu brúka á PP-framløgunum)

Hugsíð eisini um endamálið við FVR (hygg inn á [www.fvg.fo](http://www.fvg.fo))



Frá fyrsta Framløgudegnum Fastalávintsmánadag 23. februar 2009 og fundinum 11. feb. 2013 Framløgudagur er á hvørjum ári Fastalávintsmánadag. Í ár (2020) er 12. ferð, at dagurin verður hildin.

Eins og árin frammanundan verður borðreitt við – Ábiti/sjálvtøkuborði (á Hotel Føroyar - Køkurin og Borðkrókurin):

**Fyribils matskrá 24/2-20 kemur seinni (Brosma/Longa/Steinbítur/Upsi – Toskur – Skrubba og Tunga – Skøta – Laksur og kanska okkurt annað forvitnisligt fiskaslag afturat).**

Í fjør 18/2-19 varð borðreitt við m..a.

- Roykt laksasalat, smáeppli og urtradipp
- Gratinerað øða og smágrønt
- Rámarineraður kalvi, citrusolja og urtir
- Stoktur steinbítur, snerkt bacon, paprika og sishumix
- Dampaður toskur, ertrapurée og skósyra
- Bakað reyðsprøka í nøtusmøri og salat
- Ymisk mousse í kramarhúsi og sjokolátu

Í ár verður møguleika at smakka ymiskar sildavørur úr Svøríki frá Kledesholmen, sum leggur sild frá Tavuni í gløs.



Frá 2013(NLH)



HF2015



HF2017