Helgelands Blad
Løssalg 50 øre
Nr. 35 Sandnessjøen lørdag den 27. mars 1971 Årgang 68

Herøy-bedrift fullt opp å gjøre

Spesialbygd føringsbåt for tang og tare fra Thoresen's verksted

Fra Brødrene Thoresens slip og mek. verksted på Herøyholmen overleveres i disse dager verkstedets første nybygg, en føringsbåt av jern til eieren, Torleif Johansen fra Vega. Båten, som er bygd som en lektertype med stor lukeåpning og uten motor, skal brukes til tangføring, og en kan vel si dette er en nyvinning på dette område. Tidligere har det vært vanlig at tangsankerne har brukt utrangerte snurpedorrier til å føre råstoffet fra sankeplassene og til mottakerstedet. Her har imidlertid eieren villet satse på nybygg og mer moderne metoder.

Båten som er 46 fot lang og er beregnet til å laste omlag 30 tonn råstoff, er bygd med tanker, og prinsippet er at en laster båten ned med sjøvann når innlastingen begynner, for så å pumpe dette ut igjen etter som båten lastes ned. Ved hjelp av dette system oppnår en at innlastingen blir lettere ved at båten til stadighet ligger lavt i sjøen. Foreløpig skal dette foregå manuelt, sier Ragnar Thoresen til Helgelands Blads medarbeider, men det er meningen å utvikle dette videre slik at både innlasting av råstoff og tømming av sjøvann skal skje mer automatisk.

Ellers innrømmer Thoresen at det har vært så godt som full beskjeftigelse for 7—8 mann i hele vinter ved bedriften. I tillegg til det vanlige har vi hatt en større frakteskute til reparasjon.

Det har enkelte vintre vært problemer med å greie å holde kontinuitet i arbeidet for hele arbeidsstokken, da størstedelen av fiskerflåten i distriktet jo er borte på fiske på denne årstid, og dermed blir det selvsagt mindre tilgang på arbeidsoppgaver. Det har derfor vært dobbelt gledelig for bedriften å få disse større oppgavene akkurat på denne tida, slik at en kan skaffe sine faste arbeidere nok å gjøre.

Helgelands Blad

Løssalg 50 øre

Nr. 69 Sandnessjøen, lørdag den 26. juni Årgang 68.

Utsikt over en del av bebyggelsen på Prestøy. I midten Sveøyvalen, med Sveøya til venstre. Videre sørover ligger Skålvær.

Full sysselsetting på Brasøy

Med tang, reker og skjell som grunnlag for åttåtnæring

Industristedet Brasøy, kunne en nesten fristes til å si. For her velter det opp kvit, tykk industrirøyk, og en viss lukt gjør seg også bemerket. Men dette emå en bare ta som et tegn på at i Brasøy er det full aktivitet. Ja, faktisk er her for liten arbeidskraft, slik at firmaet Conrad Ebbesen har måttet opprette en «datterbedrift» på Herøy for å få nok arbeidskraft.

A.S Brasøy Tangindustri er årsaken til industrirøyk og ditto lukt. Denne bedriften har nå eksistert i 11 år , og hele tiden har det vært kontinuerlig drift. Fra hele distriktet kommer folk hit med tang, som males opp til mel. Ukeproduksjonen ligger på mellom 75 og 90 tonn ferdig mel pr. uke. På sommerstid produseres bare en sort mel, men ellers framstiller en gryn, som hovedsakelig sendes til utlandet.

Bedriften har nå 9 mann i fast arbeid, fordelt på to skift. Det har ikke vært problemer med å få nok tilgang på råstoff., bedriften tar i mot tang fra Vega i sør til Lurøy i nord. De fleste har tangskjæringen som attåtnæring, og driver gjerne fiske ved siden av. Men det finnes også noen som driver på helårsbasis, og med god fortjeneste.

Mens Brasøy Tangindustri sysselsetter ni av mennene på stedet, er det Brasøys kvinnelige befolkning som sysselsettes hos Conrad Ebbesen. Gjennomsnittlig arbeider det ca. 15 personer med å renske reker, samt tre mann på brygga. Øystein Ebbesen sier til Helgelands Blad at en har behov og plass for opptil fem kvinnelige arbeidere til, men det har faktisk vært vanskelig å få tak i tilstrekkelig arbeidskraft.

Denne mangelen på arbeidskraft har gjort at firmaet har måttet plassere en «datterbedrift» på Herøy. Her arbeider det nå ca. 20-30 renskere. Til sammen produseres det i løpet av et år omkring 200 tonn reker. Av dette kommer 40-50 tonn fra Finmark, og sendes sørover med hurtigruten vinterstid.

Ved siden av reke-produksjonen, framstiller bedriften også ferskfiskfilet. Gjennomsnittlig mottar en 150-200 tonn fisk pr. år. til dette. Øystein Ebbesen opplyser at han har planer om å sette opp et mindre fryseri i løpet av året, sannsynligvis blir det påbegynt alt i sommer.

Dette vil blant annet kunne bidra til at en kan nyttiggjøre seg det overflødige ved filetskjæringen. Slik det er i dag, har en opp til 50 tonn pr år som ikke blir anvendt..

Ebbesen har også forsøkt å gå nye veger. I fjor startet han oppkjøp av såkalte O-skjell, og dette vil han fortsette med. Men til dette trenges absolutt et fryseri, fordi skjellene stort sett i sin helhet går til eksport. Det er også spørsmål om denne produksjonen vilslå an hos fiskerne. At det er marked for skjell, er hevet over tvil, sier Ebbesen, men det har hersket en viss usikkerhet både fra fiskernes og oppkjøpernes side. Fiskerne er naturlig nok interessert i å vite om de får solgt sin produksjon om de starter med å ta skjell, og oppkjøperen på sin side er avhengig av en noenlunde fast og regelmessig leveranse. Men det er neppe tvil om at det finnes rikelig råstoff rundt om på Helgelandskysten. (H.O.L—T.F.)