Erindi: Frysti- og kælirými í Þórsveri Þórshöfn 12. okt 2026

Undirrituð (verktaki) hefur rekið skólamötuneyti Langanesbyggðar frá árinu 2011 eða í um 15 ár. Fyrstu árin var mötuneytið í íþróttahúsinu þar sem núna er þreksalur og kennslueldhús. Árið 2017 var það fært yfir í Þórsver þar sem það hefur verið síðan. Yfirfærslan tók skamman tíma og voru gerðar minni háttar breytingar á eldhúsinu í Þórsveri fyrir starfsemina. Breytingar hafa verið gerðar smátt og smátt undanfarin ár en mestu breytingarnar voru gerðar þegar verktaki ákvað að opna veitingastað í húsinu samhliðina rekstri mötuneytisins.
Rekstur veitingastaðarins hefur gengið ágætlega á köflum og þá aðallega yfir hásumarið, frá byrjun júlí og frameftir ágúst. Skólamötuneytið er og verður burðarásinn og helsta starfsemin í húsinu sem gerir okkur kleift að veita aðra þjónustu hluta úr ári og annað slagið yfir veturinn.

Eldhúsið er að verða nokkuð gott þótt ennþá vanti nokkur atriði eins og betra útsog / háf, fylla í sár í gólfi eftir gamlan vegg, rafmagnsmál eru í lamasessi en þau eru í ferli að mér skilst; rafmagn slær oft út og þarf að takmarka fjölda tækja sem eru í gangi á sama tíma.

Brýnasta verkefnið er það sem þetta erindi fjallar um;
Mötuneytið hefur aðeins tvo frystiskápa og eina frystikistu í kjallara, einn tvöfaldan ísskáp og kæliskúffur í eldhúsi.
Á árunum 2018 - febrúar á þessu ári rak verktaki; Enn 1 skálann og hafði þar aðgang að frystigám sem dugði bæði fyrir skálann og mötuneytið. Þannig að þau ár hefur Langanesbyggð ekki þurft að hafa áhyggjur af þessu máli eða kosta neinu til vegna frystirýmis. Haustið 2025 var Langanesbyggð upplýst um að verktaki væri að hætta með skálann og myndi þá þurfa sambærilega aðstöðu í Þórsveri eins fljótt og auðið væri.
Vel var tekið í erindið og samþykkt um áramót við endurnýjun samningsins að vinna að því að finna lausn sem allra fyrst. Það er mikið óhagræði í því að deila frystirými með öðru fyrirtæki í sambærilegri starfsemi og hafa þegar komið upp nokkur mál þar sem greiða þurfti úr hver á hvaða hráefni.

Málið hefur verið lauslega rætt við nýjan oddvita sem tók einnig vel í erindið og sammála því að þetta þyrfti að leysa sem fyrst.

Á viðhengi með þessum pósti fylgir teikning með tveimur hugmyndum sem verktaka þykir koma til greina. S.s. hugmyndirnar byggja á svipaðri lausn og var sett við Enn 1 skálann, þ.e. að setja 40 feta einangraðan gám við húsið og gera innangengan úr húsinu. Gámnum er svo skipt niður í viðeigandi rými, sem myndi vera frystir, kælir, lager/geymsla.

Mikilvægt að finna gám sem er í góðu ásigkomulagi, hvítur og heillegur. Etv. mætti klæða hann að utan svo hann falli betur að húsinu. Á enda gámsins væri vörumóttökuhurð.

Hugmynd1. Þar er gámnum komið fyrir við bakinngang vestan megin. Það væri trúlega ódýrasta útfærslan og minnst sjáanleg frá aðalgötunni. Það er aðeins leiðinlegra aðgengi og löng vegalengd frá eldhúsi en jafnframt hægt að nýta geymslurými í gámnum til að geyma hluti af sviðinu eða úr salnum þegar fjarlægja þarf t.d. stóla og borð vegna viðburðar í stað þess að bera þessi húsgögn niður í kjallara.

Hugmynd 2. Þar er gámnum komið fyrir vestan megin við eldhúsið og myndi hann vera samsíða framhlið hússins. Til þess að hafa hann innangengan væri nauðsynlegt að smíða bíslag utan á húsið (rauða línan á teikningunni). Það gefur ýmsa möguleika, betra aðgengi með aðföng, betra aðgengi fyrir starfsmenn áhaldahúss að sækja mat fyrir leikskólann, rými fyrir pappa sem fellur til við vörumóttöku, rými fyrir ræstiaðstöðu (sem er ekki fyrir hendi í dag)

Sniðugast er að setja lítið frystikerfi í þann hluta gámsins sem á að vera frystir í stað þess að nota frystigáminn eins og hann er settur upp. Það er bæði hagkvæmara í rekstri, engin hljóðmengun lægri bílanatíðni og möguleiki að kaupa ódýrari gám.

Til upplýsinga fyrir sveitarstjórn eru hérna listuð upp atriðin sem er ábótavant:
Hingað til höfum við sloppið við alvarlegar athugasemdir frá Heilbrigðiseftirlitinu, enda hefur ítarlegt eftirlit af þeirra hálfu ekki farið fram.
- Það yrði án efa gerð athugasemd við það að við höfum ekki nægilegt kælirými til að afþýða hráefni við rétt hitastig.
- Við kaupum fisk beint af bát og tökum yfirleitt 200-300 kg í senn af roðflettum flökum sem við snyrtum og pökkum í frost, eins og staðan er núna þá pökkum við fisknum í ca 30 gastrobakka sem við keyrum niður í söluskála og röðum í frystinn þar, sækjum svo 4-5 bakka í einu fyrir hverja fiskimáltíð. Þetta er óhagræði og mikil óþarfa vinna að bera hátt í 300 kg af fisk á milli húsa í hvaða veðrum sem er.
- Við vörumóttöku þarf oft að hafa hraðar hendur þar sem ekki er hægt að setja bretti inn heldur þarf að taka af því úti og bera allt inn, kassa fyrir kassa í gegnum forstofu þar sem yfirleitt eru geymdir hlutir eins og hitakassar fyrir leikskólann ofl.. sem gerir aðgengið þröngt og erfitt fyrir vörumóttöku.
- Háfurinn í eldhúsinu er margra áratuga gamall og barn síns tíma og hentar ekki starfseminni sem er núna í húsinu. Þegar matur er eldaður á gufu og ofninn opnaður fyllist rýmið af gufu. Þetta hefur m.a. orsakað að ekki er hægt að hafa reykskynjara í eldhúsinu þar sem hann fer í gang í hvert sinn sem ofn er opnaður. Málið er í ferli hjá Securitas að setja upp kerfi hjá okkur sem þolir þessar snöggu hitabreytingar.

- Eins er útsogi úr uppvöskunarrými ábótavant, þar myndast mikil gufa og raki þegar vaskað er upp eftir hádegið.
- Að nota kjallarann í Þórsveri til geymslu matvæla er ekki boðlegt, þar er mikill raki, vond lykt og slæmt aðgengi. Kjallarinn hefur lengi verið einskis manns land, við megum geyma þar eitthvað af tækjum, Ungmennafélagið er þar með rými fyrir wc pappír sem seldur er í fjáröflunarskyni, þorrablótsnefnd er með geymslurými þar sem ljósleiðarafyrirtækið Tengir er með sinn búnað. Síðasta sveitarstjórn var búin að gefa grænt ljós á viðgerðir á kjallaranum m.a. til að stöðva leka þangað inn, og gera eitthvað í niðurfallsmálum vegna ólyktar. En framkvæmdir hófust aldrei.

Undirrituð óskar eftir umræðu um málið / málin og ákvörðun eins fljótt og auðið er svo hægt sé að hefjast handa við úrbæturnar. Biðtíminn eftir úrbótum er þegar orðinn langur og má segja að aðstaðan eins og hún er í dag er óviðunandi, eins og talið er upp hér að ofan. Forgangsmál er að leysa frysti- og kælimál.

Virðingarfyllst

Karen Rut Konráðsdóttir