

Álit  
um  
matvøruútbúgvingar

**Álit  
um  
matvøruútbúgvingar**

Í februar 2010 tók Helena Dam á Neystabø, landsstýriskvinna við mentamálum avgerð um at seta arbeiðsbólk at kanna möguleikarnar fyrir stovnsetan av útbúgvingum innan matvøruokið.

Arbeiðssetningurin var hesin:

- 1) Arbeiðsbólkurin skal kanna, hvørjir möguleikar og hvørjar fortreytir eru fyrir at seta á stovn förliekagevandi útbúgvingar innan matvøru- og tilhoyrandi tænastuútbúgvingar í Føroyum við atliti at:
  - tørvinum á útbúgvingum hjá vinnu og almennum stovnum
  - talinum á lærlingasáttmálum í matvøru- og tænastuvinnuni
  - förliekakrøvunum til lærarar, sum skulu undirvísa í matvøru- og tænastuútbúgvingum
  - verkligari upplæring innan og utan fyrir skúlagátt - starvsvenjing/lærupláss
- 2) Arbeiðsbólkurin skal lýsa, hvussu eitt støðisár innan matvøruyrkið kann skipast, so avriksflutningur kann gevast til yrkisútbúgvingar innan matvøruokið, og hvussu verandi kokkaútbúgving kann gerast ein förliekagevandi yrkisútbúgving við atliti at:
  - *útbúgvingarbygnaði* – yrkisnevnd, innihald, námsætlanir og möguleikar fyrir framhaldandi útbúgving
  - *lögarr- og regluverki* – heimildir og tørvur á nýggjum reglum
  - *góðkenning* – fyritreytir fyrir góðkenning av útbúgvingum í Føroyum og Danmark
  - *stovnsbygnaði* – hvussu útbúgvingarnar skulu skipast
  - *ítokilignum kormum* – hølir og útgerð
  - *lærarum* – tilfeindi og förliekar
  - *tíðar- og arbeiðsætlan i sambandi við verksetanina*
  - *kostnaðarmeting*
  - *upptøku og tíðarfrestum.*
- 3) Arbeiðsbólkurin skal lýsa möguleikarnar fyrir, at støðisár innan matvøruútbúgvingar verður skipað undir Tekniska Skúla í Klaksvík.

Landsstýriskvinnan hevur tilnevnt hesar limir í arbeiðsbólkin:

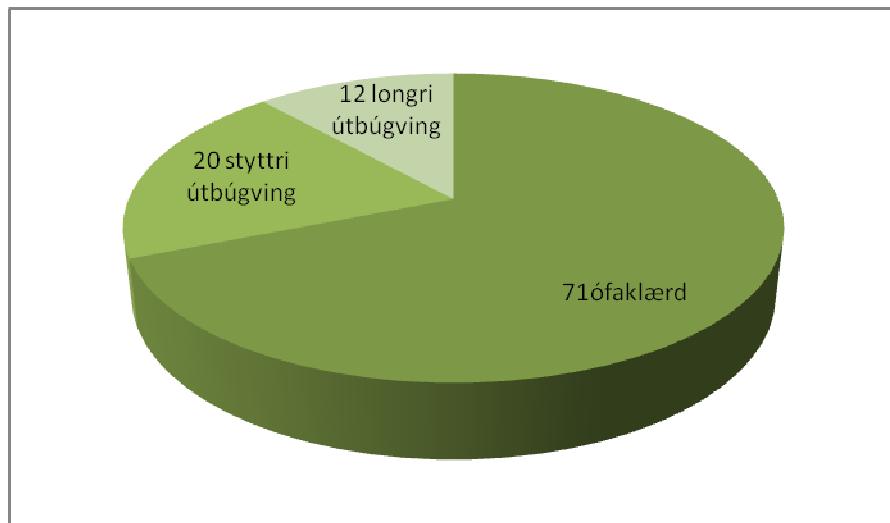
Rúni Heinesen, skúlastjóri á Tekniska Skúla í Klaksvík (formaður)  
Niclas Hovgaard, fulltrúi í Mentamálaráðnum (skrivari)  
Jóhanna á Tjaldrafløtti, leiðari fyrir Føroya Húsarhaldsskúla  
Karin K. Petersen, lærari á Tekniska Skúla í Klaksvík  
Eyðun Gaard, leiðari á Yrkisdeplinum  
Pole Mikkelsen, stjóri á Klaksvíkar Sjómansskúla  
Eyðvør Berg, frá yrkisútbúgvingarráðnum umboðandi arbeiðsgevarar  
Anna Johannesen, frá yrkisútbúgvingarráðnum umboðandi arbeiðstakarar.

Arbeiðið skuldi vera liðugt í seinasta lagi 15. apríl 2010.

## **Möguleikar og fortreytir fyrir førleikagevandi matvøru- og tænastuútbúgvingum**

### Tørvurin á útbúnum fólkí innan matvøruyrkið

Arbeiðsbólkurin hevur kanna tørin á útbúnum fólkí, sum starvast innan matgerðar- og kóksarbeiði á ymiskum stovnum runt um í landinum. Uppgerðin av kanningini vísir, at nögv tann størsti parturin av starvsfólkunum eru ófaklærd.



Uppgerð (fylgiskjal 1) er gjørd yvir teir stovnar, sum eru við í kanningini. Felags fyrir hesar stovnar er at teir matgera og flýggja út mat til bústovnar og fólk.

Uppgerðin vísir, at teir 11 stovnarnir, sum eru við í kanningini, matgera 1300 dögurðar og annan mat dagliga.

Harafturat eru 20 dagstovnar í Tórshavn, sum matgera til 1368 børn. Talan um dögurðar í ávísum fórum, men teir flestu stovnarnir gera bert millummála. Samanlagda starvsfólkabýtið á hesum stovnum er 14 ófaklærd koksstarvsfólk og tvey, sum hava  $\frac{1}{2}$  ára kokkaskúla.

Samlaða býtið á starvsfólkum, sum eru við í kanningini sær soleiðis út. 12 hava longri útbúgving - økonomia ella kokkur, 20 hava styttri útbúgving sum koksassistentar, 1 kondittari, 1 ernæringssass., “1 smyrjubreyðsdama” og 4 hava kokkaskeið. 71 starvsfólk hava als onga matgerðarútbúgving .

Fiskiskip (96), kantinur, sambýli, vistarheim, umlættingarheim, næmingabústaðir og matstovur annars hava sum skilst ikki nøktandi tal á fólk í starvi við útbúgving innan matgerð. Kravið átti at verið, at fólk, ið starvast við mati, í minsta lagi hava lokið eina grundútbúgving innan matgerð, serliga tá hugsað verður um, at kosturin kann hava eina negativa ávirkan á heilsuna, um føðslusamansetningin ikki er røtt. Samstundis vísa kanningar, at heilsugóður kostur kann verða við til at fyribyrgja eina røð av sjúkum, ið kunnu setast í samband við lívsstílin hjá fólk.

MARK- kanningen, sum fólkaheilsuráðið læt gera 2008/2009, vísir, at vit liggja rættiliga langt frá tí, ið verður mælt til at eta av frukt og grønmeti um dagin. Somuleiðis vísir kanningen, at miðaltalið fyrir BMI er ov høgt, serliga hjá monnum.

Í samrøðu við leiðarar og fakfólk á stovnum, har matgerð fer fram, er eitt týðiligt ynski um, at ein útbúgving, sum nevndin mælir til, verður sett í verk. Eisini Kost- og føðslufelag Føroya hevur sýnt útbúgvingini stóran áhuga.

### Talið á lærlingasáttmálum

Tann 1. februar 2010 vóru 35 lærlingar í læru innan hesar bólkar:

- 11 kokkar
- 9 bakarar
- 5 tænarar
- 2 slaktarar
- 5 kondittarar
- 2 koksatstøðingar (køkkenassistenter)
- 1 reseptionistur.

Øll skúlagongdin í nevndu yrkisútbúgvingum fer í dag fram í donskum yrkisskúlum.

Umframt lærlingarnar taka umleið 25 prógv sum skipskokkar árliga á Klaksvíkar Sjómansskúla. Skipskokkaútbúgvingin á Klaksvíkar Sjómansskúla er eitt 6 mánaðar skeið.

### Førleikakrøv til lærarar

Lærarar, sum skulu undirvísa í matvøru- og tænastuútbúgvingum, skulu í minsta lagi:

- Í verkligum yrkislærugreinum, hava grundútbúgving sum yrkislærdur innan viðkomandi faköki, og í minsta lagi 5 ára viðkomandi og tíðarhóskandi vinnulívsroyndir, ella hava hægri viðkomandi útbúgving.
- Í almennu lærugreinunum, lúka tey fórleikakrøv, ið alment eru galdandi fyri tey stig sum lærugreinin er á.

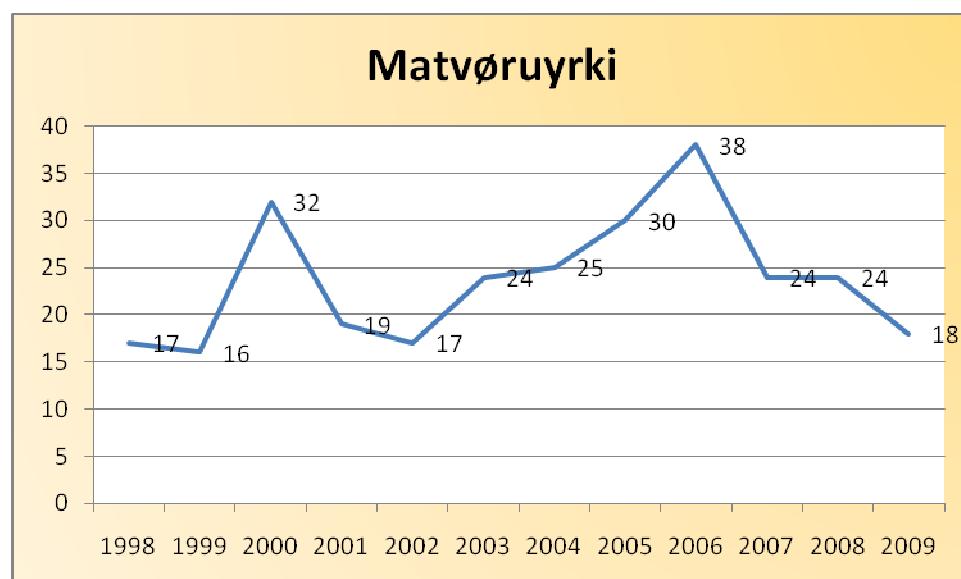
Lærari, ið verður settur í fast starv, skal umframt omanfyri nevndu ásetingar, hava tikið námsfrœðiliga útbúgving, sum Mentamálaráðið hevur góðkent.

### Útbúgvingar í dag

Í yrkisútbúgvingarskipanini eru nær skyldar útbúgvingar skipaðar í útbúgvingarbólkar. Í lötuni eru bólkarnir innan matvøru- og tilhoyrandi tænastuútbúgvingar 10 í tali:

- Bakarar
- Kokkar
- Køksatstøðarar
- Kondittarar
- Matstovuatstøðarar
- Meiaristar
- Reseptiónistar
- Slaktarar
- Tænarar og
- Smyrjubreyðsdama.

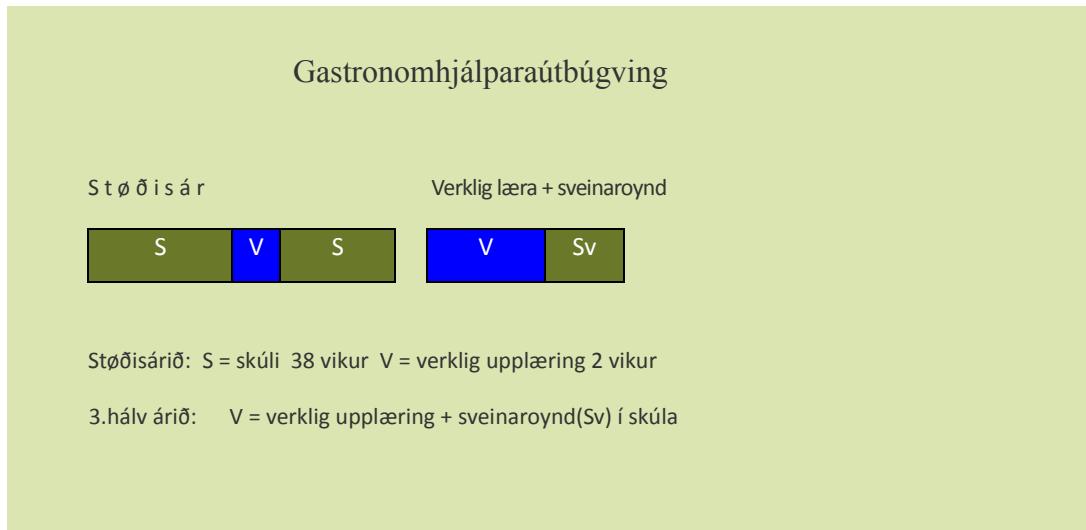
Lærlingatilgongdin til hesar útbúgvingar hevur í tíðarskeiðnum 1998 til 2009 verið:



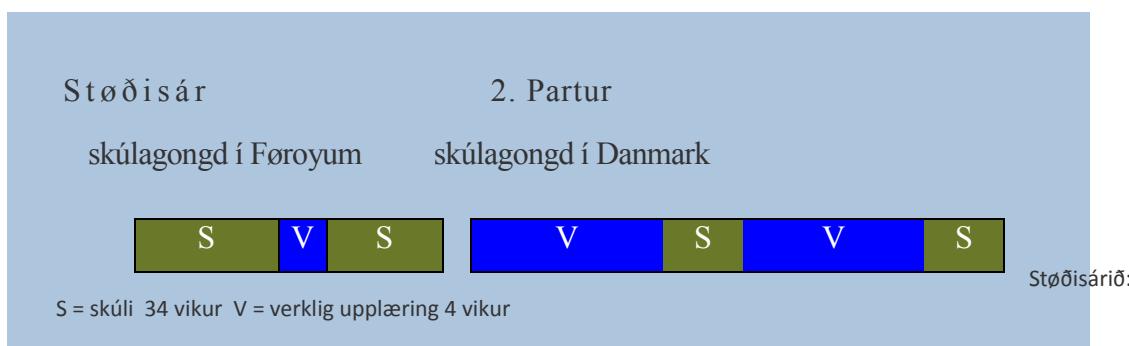
## Lýsing av skipan innan matvøruyrkið

Arbeiðsbólkurin mælir til, at í føroyksu skipanini verður danska “grundforløb”, + fyrsta skúlaskeið í høvuðspartinum (trin 1), (fylgiskjal 2) skipað sum eitt heilt skúlaár.

*Uppskot til føroyska skipan innan styrtti varandi yrkisútbúgviningar:*



*Uppskot til føroyska skipan innan longri varandi yrkisútbúgviningar*



Arbeiðsbólkurin mælir til, at fullur avriksflutningur verður givin til víðari styrtti ella longri varandi yrkisútbúgviningútbúgviningar hjá teimum, sum hava staðið støðisárið ella gastronomhjálparaútbúgviningina. Styttting hesum viðvíkjandi er tó nakað, sum yrkisnevndin eftir yrkisútbúgviningarlögini tekur støðu til.

Næmingur fær prógv aftaná støðisárið.

## Lýsing av matvøruútbúgvingum skipaðar á Tekniska Skúla í Klaksvík

### Innihaldið í útbúgvingini

Í støðisárinum er meginparturin av undirvísingini felags fyrir allar útbúgvingarnar innan matvøruyrkið.

Lærugreinirnar í støðisárinum (fylgiskjal 3)

Arbeiðsbólurin mælir til, at tær almennu lærugreinirnar, sum t.d. liggja í SIT1-útbúgvingini, eisini liggja í støðisárinum innan matvøruyrkið. Talan er um t.d. føroyskt, enskt, støddfroði, alis- og evnafrøði og samfelagsfak á einum E-stigi við möguleika fyrir C-stigi. Yrkisnevndin góðkennir námsætlaninar í yrkislærugreinunum og Mentamálaráðið góðkennir námsætlanirnar fyrir almennu lærugreinarnar.

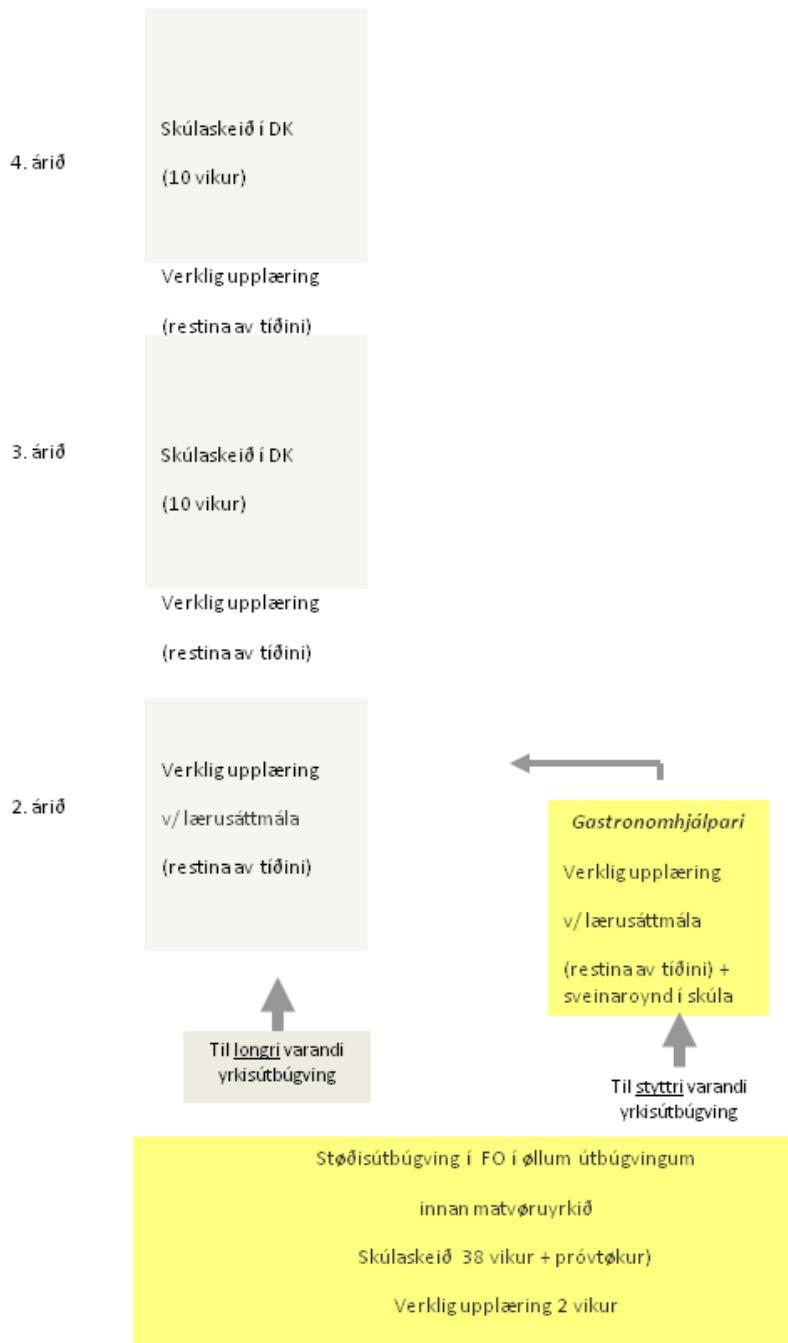
Sum áður nevnt, eru hesi undir útbúgving innan matvøruyrkið í Føroyum í dag: 11 kokkar, 9 bakarar, 5 tænarar, 2 slaktarar, 5 kondittarar, 1 reseptionistur og 2 føðsluatstøðarar (ernærings-assistent). Um nevnda tilráðing verður fylgd, skal innihaldið sum mest lagast til føðslu-, kokka- og tænaraútbúgvingina.

Tá støðisárið er liðugt, er möguleiki at finna sær eitt lærupláss og skriva lærusáttmála við eitt virki, sum hevir læruplássgóðkenning. Við endan av lærutíðini, sum er 6 mánaðir, fer lærlingurin aftur í skúla í eina viku at gera sveinaroyndina og fær prógv sum gastronom/føðslu-hjálpari.

Í sambandi við skipan av støðisárinum hevur arbeiðsbólkurin verið í samband við Aalborg Food College (AFC) fyrir at tryggja, at innihaldið í støðisárinum kann liva upp til tey krøv, sum sett verða til víðari útbúgving innan matvøruøkið. Möguleiki er fyrir samstarvi við AFC og at fáa fakkonsulent at eftirmeta okkara útbúgvingar.

Arbeiðsbólkurin metir tað eisini verða neyðugt, at Mentamálaráðið saman við Tekniska Skúla í Klaksvík ger avtalur við aðrar viðkomandi skúlar í Danmark. Mentamálaráðið ger eisini avtalu við danska undirvísingarmálaráðið um útbúgvingar á matvøruøkinum.

Ritmynd av tilmæltu fôroysku útbúgvingskipanini innan matvøruyrkið



## Kostnaðarætlan

Um útbúgvingarnar byrja í august 2010, metir arbeiðsbólkurin, at kostnaðurin fyrir seinna hálvár 2010 verður umleið 525 tús. kr. (fylgiskjal 4).

Kostnaðarmetingin er gjörd við stöði í upptøku av 28 næmingum í 17 vikur og skipað soleiðis:

1 flokkur í almennum lærugeinum (14 t/v) og

2 flokkar á 14 næmingar í yrkislærugreinum (22 t/v).

Kostnaðurin fyrir fyrra hálvár 2011 er mettur til umleið 600 tús kr.

## Førleikar og útgerð

Tekniski Skúlin í Klaksvík hevur neyðugu førleikarnar og útgerðina til undirvísing í almennu lærugreinunum. Harumframt hevur skúlin førleikar og neyðuga útgerð til allar yrkislærugreinirnar utan tilvirkana av mati.

Klaksvíkar Sjómanskúli hevur førleikar og neyðuga útgerð til tilvirkana av mati (fylgiskjal 5)

## Upptøka og tíðarfrestir

Treytin fyrir at vera tikan upp til Matvøruútbúgvingina er, at næmingurin hevur lokið 9. floks prógv við lærugreinunum føroyskt, danskt, enskt og rokning/støddfrøði. Eisini skal næmingurin vera egnaður eftir upptøkukrøvum, sum skúlin setir. Eins og í uppskoti til SIT-kunngerð, kann frávik vera givið í serligum fóri.

Í ár er freistin at sökja inn á støðisárið sett til 15. mai. Framvir er umsóknarfrestin tann sama sum í øðrum miðnámsútbúgvingum.

Upptøkutreytirnar til framhaldandi útbúgvingina, gastronomhjálpari, er, at næmingurin hevur lokið støðisárið innan matvøruútbúgvinga ella hevur førleika á minst sama stöði.

Freistin at sökja inn á gastronomhjálpara-útbúgvingina fylgir freistini fyrir miðnámsútbúgvingarnar.

## **Tilmæli**

Arbeiðsbólkurin mælir til at:

1. allar útbúgvingar innan matvøruyrkið verða savnaðar í einum støðisári við skúlagongd á Tekniska Skúla í Klaksvík, og at næmingar eftir støðisárið:

- kunnu velja at halda fram til eina styttri ella longri varandi útbúgving

- ella at halda fram ½ ár í starvsvenjing og enda útbúgvingina sum *gastronomhjálpari* við fórleika til köksarbeiði og matgerð umborð á skipum, á matstovum, røktarheimum, sjúkrahúsum v.m.
2. Mentamálaráðið skipar fyri gerð av kunngerð við heimild í SIT-lóginí
  3. Mentamálaráðið skipar fyri gerð av námsætlanum
  4. Mentamálaráðið saman við Tekniska Skúla í Klaksvík ger avtalur við skúlar og myndugleikar í Danmark um samstarv á økinum matvøruútbúgvingar
  5. byrjað verður við støðisárinum í august 2010.

Rúni Heinesen

Johanna á Tjaldrafløtti

Eyðvør Berg

Pole Mikkelsen

Niclas Hovgaard

Eyðun Gaard

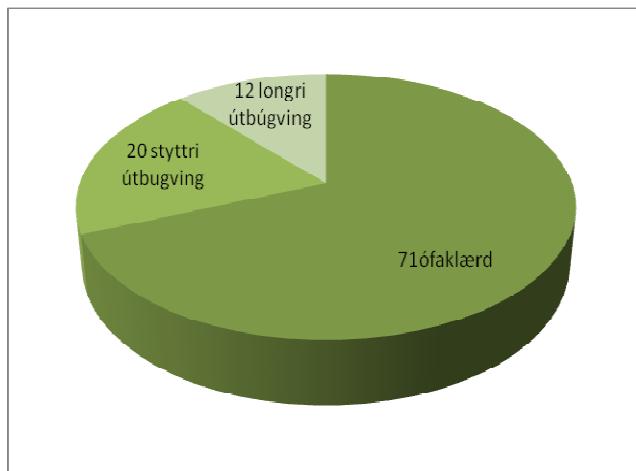
Anna Johannesen

Karin K. Petersen

## Fylgiskjal 1

### Tørvurin á útbúnum fólk í innan matvøruyrki.

Nevndin hefur kanna tørvin á útbúnum fólk, sum starvast innan matgerðar og køksarbeið á ymiskum stovnum runt um í landinum. Uppgerðin av kannningin víssir at nögv tann störsti parturin av starvsfólkunum eru ófaklærd.



Á næstu síðu er uppgerð gjörd yvir teir stovnar, sum eru við í kannningini. Felags fyrir hesar stovnar er at teir matgera og flýggja út mat til bústovnar og fólk.

Uppgerðin víssir at teir 11 stovnarnir sum eru við í kannningini matgera 1300 dögurðar og annan mat dagliga.

Harafturat eru 20 dagstovnar í Tórshavn, sum matgera til 1368 børn. Talan um dögurðar í ávísum fórum, men teir flestu stovnarnir gera bert millummála. Samanlagda starvsfólkabýtið á hesum stovnum er 14 ófaklærd køksstarvsfólk og tvey hava  $\frac{1}{2}$  ára kokkaskúla.

Samlaða býtið á starvsfólkum, sum eru við í kannningini sær soleiðis út. 12 hava longri útbúgwing økonomia ella kokkur, 20 hava styttri útbúgwing køksassistentar, 1 kondittari, ernæringssass, "1 smyrjifré" og 4 kokkaskeið. 71 starvsfólk hava als onga matgerðarútbúgwing .

Fiskiskip (96) , Kantinur , sambýli, vistarheim, umlættingarheim,næmingabústaðir og matstovur annars hava sum skilst ikki nøktandi tal av fólk í starvi við útbúgwing innan matgerð. Kravið átti at verið at fólk í starvast við mati í minsta lagi hava lokið eina grundútbúgwing innan matgerð.

Serliga tá hugsa verður um at kosturin kann hava eina negativa ávirkan á heilsuna,um føðslusamansetningin ikki er røtt. Samstundis so vísa kannningar at heilsugóður kostur kann verða við til at fyribyrgja eina røð av sjúkum, ið kunnu setast í samband við lívsstílin hjá fólk.

MARK kanningin sum fóldaheilsuráðið lat gera 2008/2009 vísur at vit liggja rættuliga langt frá tí í verður mælt til at eti verður av frukt og grønmeti um dagin. Somuleiðis vísr kanningin at miðaltali fyri BMI er ov høgt serliga hjá monnum.

Í samrøðu við leiðarar og fakfólk á stovnum, har matgerð fer fram er eitt týðiligt ynski um at ein útbúgving sum nevndin mælir til verður sett í verk. Eisini Kost- og føðslufelag Føroya hevur sýnt útbúgvingini stóran áhuga.

| Stovnur  | Døgurðar | Økonomia        | Køks-                 | Onga | Viðmerkingar                   |
|--|----------|-----------------|-----------------------|------|--------------------------------|
|  |          | atstøðari       | útb                   |      |                                |
| KS   | 140      | 1,9             | 2,5                   | 3,8  | fulltíðarstørv                 |
| Suðoyar sjúkrahús  | 150      | 2               | 1                     |      |                                |
| Eysturoy ellis og røktarheim                                     | 100      |                 | 2                     | 18   | ófaklærd arbeiða øll           |
| Norðoya ellis og vistarheim                                      | 11       |                 | 1 kokkaskúla          | 1    |                                |
| Sambýlið á Heygnum Klaksvík                                      | 20       | 1 hot<br>kokkur |                       |      | ófaklærd hjálpa til            |
| Lágargarður Tórshavn   | 220      | 2               | 2                     | 7    | ófaklærd arbeiða øll           |
| Røktarheimið á Mørkini   | 40       |                 | 1 køks ass, 3 ár      |      | 4 heilsuhjálpara nið           |
|  |          |                 | ernær ass 1 ár.       |      |                                |
| Landssjúkrahúsið   | 450      | 3 dk+1sv        | 6. og 3 næming        |      |                                |
|  |          |                 | 1 kondit, 1<br>smyrbj | 9    |                                |
| Ellis og avlamisheimið í Vágum                                   | 80       | 2               | 1 køksnass            | 6    | niðursetta tíð.                |
| Ellis og umlættingarheimið Tórshavn                              | 55       |                 | 1 kokkaskúla          | 3    |                                |
| Ellisheimið Tjarnargardur Tórshavn                               | 34       |                 |                       | 2    | Døg frá Lágargarði g<br>drekka |
| Dagstovnarnar í Tórshavnar<br>kommunu                            |          |                 |                       |      |                                |
| 20 stovnar(1368 børn samanlagt) sum<br>fáa døgurða og millumála. |          |                 | 2 kokkaskúla          | 14   | 14 ófaklærd øll arbeið         |
|  |          |                 |                       |      |                                |
|  |          |                 |                       |      |                                |

## Fylgiskjal 2

### Danska skipanin

Í donsku skipanini hevur matvøruryrkið heitið “Mad til mennesker”. Yrkisútbúgvingarnar verða skipaðar soleiðis, at byrjað verður við einum sonevndum “grundskeiði”, sum varir frá 20 til 60 vikur.

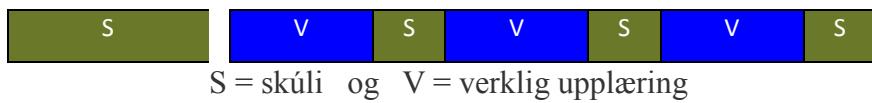
Aftaná “grundskeiði” fer lærlingur undir 2. partin í yrkisútbúgvingini, eisini nevnt “hovedforløb”. Ymiskt er, hvussu skúlapartarnir og verkligu partarnir í teimum mongu útbúgvingunum í “hovedforløbinum” eru settir saman.

Arbeiðsbólkurin metir, at matvøruútbúgvingar, ið taka 2 til 3 ár umframt støðisárið (*longri varandi útbúgvingar* – so sum hotellkokkar, bakarar, slaktarar, o.o.), fer kravda skúlagongdin í 2. partinum í útbúgvingunum framvir helst fram á donskum skúla, m.a. tí at næminga-/ lærlingagrundarlagið í Føroyum innan einstøku útbúgvingina er ov lítið. Nevndin metir tó, at tilboð um støðisár ella meira, kann broyta hetta mynstur fyri onkrar av bólkunum.

*Dømi um verandi donsku yrkisútbúgvingarskipanina:*

“Grundforløb”

“H o v e d f o r l ø b ”



“Grundforløb” er 20-60 vikur og “Hovedforløb”, er uml. 3 ár harav skúlaskeiðini tilsamans eru umleið 30 vikur.

*Verandi danska gastronomhjálparútbúgvingin:*

Útbúgvingin tekur 1 ár og 6 mánaðir

| Støðispartur        | Høvuðspartur 1 ár |                     |                 |
|---------------------|-------------------|---------------------|-----------------|
| Skúlaskeið 20 vikur | Starvsvenjing 1   | Skúlaskeið 10 vikur | Starvsvenjing 2 |

### Fylgiskjal 3

- 2xpraktik, eftir heystfrítíðina og innan páskafrítíðina 6 vikur

Næmingurin skal velja 2 ymisk praktikpláss:

1. Ferðamannaskip, Farmaskip , fiskiskip
2. Hotel, matstovur, kantinur
3. Hospitalskøkar, røktarheim
4. Dagstovnar

|   |           |
|---|-----------|
| • Føroyskt E  | 2         |
| • Stødd E(roknning og kostnaðarætlan,proviantering) | 2         |
| • Enskt E   | 2         |
| • Nattúrufak E                                      | 2         |
| • Samfelagsfrøði                                    | 1,5       |
| • Sálarfrøði  | 0,5       |
| • Fyrstahjálp                                       | 0,5       |
| • Reinføri  | 1,0       |
| • Umhvørvið og heilsa (ergonomi)                    | 1,0       |
| • Føðslululæra                                      | 0,5       |
| • Kostlæra  | 0,5       |
| • Vørukunning                                       | 2,0       |
| • dietik  | 0,5       |
| • <b>Økislærugreinir profilur</b>                   | <b>14</b> |

Matgerð

Metodik/teknik

Matmentan

Søla/gesta og kundatænasta/umsiting

Borðreiðing/annrætning/servering

- Próvtøkur 2
- Lagt verður upp til tvørfakligt verkætlunararbeiði

# Matvøruútbúgving - støðisárið

## Fylgiskjal 4

Kostnaðurin er fyrir upptøku av 28 næmingum í 17 vikur: august-desember

Skipað sum 1 flokkur í almennum lærugreinum (14 t/v) og  
2 flokkar á 14 næmingar í yrkislæru (22 t/v)

Lønarkostnaður eftir sáttmála hjá Føroya Tekniska Lærarafelag

|                               | Flokkar | Vikur | Tímar/v | UV-faktor | Arb.tímar |
|-------------------------------|---------|-------|---------|-----------|-----------|
| Fyrireiking: 2 lær. á 3 vikur |         |       |         |           | 253,50    |
| Almennar lærugr.              | 1       | 17    | 14      | 1,57      | 372,87    |
| Yrkislærugrein                | 2       | 17    | 22      | 1,57      | 1.171,87  |

|                   | Lærugr.  | Stig | Næm. | Min/næm | Vikur | Arb.tímar |
|-------------------|----------|------|------|---------|-------|-----------|
| Rættiniðurskurður | Føroyskt | E    | 28   | 189,00  | 17,00 | 37,49     |
|                   | Enskt    | E    | 28   | 110,00  | 17,00 | 21,82     |
|                   | Støddfr. | E    | 28   | 54,00   | 17,00 | 10,71     |

|                 |  |      |       |          |
|-----------------|--|------|-------|----------|
| Leiðandi lærari |  | 8,00 | t/v   | 136,00   |
|                 |  |      |       | 1.868,25 |
| § 6-tímar       |  |      |       | 110,55   |
| § 7-tímar       |  |      |       | 143,71   |
|                 |  |      | í alt | 2.122,50 |

|                  |           |       |          |             |               |
|------------------|-----------|-------|----------|-------------|---------------|
| Lønar útreiðslur | Tímasats. | Løn   | Eftirløn | Fritíðarløn | Í alt         |
|                  |           | 189,1 | 353285,1 | 52.992,77   | kr 411.577,18 |

|   |                   |
|---|-------------------|
| Kostnaður fyrir mat í 17 vikur (samb.skipskokkaskeiðnum): | 150.025,00        |
| Søla av mati (samb.skipskokkaskeiðnum):                   | 51.850,00         |
|   | kr                |
| Netto-kostnaður   | 98.175,00         |
|   | kr                |
| Møguligt lýsingartilfar                                   | 15.000,00         |
|   | kr                |
| <b>Kostnaður í alt:</b>                                   | <b>524.752,18</b> |

## Fylgiskjal 5

### Klaksvíkar Sjómansskúli

#### Rúm og útgerð

Klaksvíkar Sjómansskúli er í trimum hæddum hvør hæddin er 22m x13m = 286 m<sup>2</sup>

#### Ovasta hædd:

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Skúlastovur:          | 2 stk á 52 m <sup>2</sup> , 2 stk á 48 m <sup>2</sup> , 1 stk á 41 m <sup>2</sup> |
| Radiostova:           | 1 stk 18,5 m <sup>2</sup>   |
| Uppihaldsrúm ( royk ) | 1 stk.11,5 m <sup>2</sup>   |
| Bókagoymsla           | 1 stk 7 m <sup>2</sup>  |
| Skrivstova            | 1 stk 27 m <sup>2</sup>   |

#### Miðhædd:

|             |  |
|-------------|--|
| Kantina:    | 1 stk 101 m <sup>2</sup>                   |
| Útgerð:     | Borð og stólar Uppvaskimaskina og kófiskáp |
| Skúlastovur | 2 stk á 48 m <sup>2</sup>                  |
| Lærarastova | 1 stk 30 m <sup>2</sup>                    |
| WC          | 2 stk á 1,5 m <sup>2</sup>                 |

#### Kjallarahædd:

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| Kókur:  | 1 stk. 106 m <sup>2</sup>     |
| Útgerð: | 2 stk kabússir við bakarövni  |
|         | 2 stk kabússir utan bakarövni |
|         | 1 stk kippanna                |
|         | 1 stk friturukókari           |

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
|           | 1 stk stórur bakarovnur     |
|           | 1 stk stórt heviskáp        |
|           | 3 stk stórir mixarar        |
|           | 1 stk páleggsmaskina        |
|           | 5 stk stálborð 2 við vaski  |
|           | 6 stk smá stálborð á hjólum |
|           | 1 stk kuldaskáp             |
|           | 2 stk eymhettir             |
| Grovkøkur | 1 stk. 42 m <sup>2</sup>    |
| Útgerð:   | 2 stk. Frystiboksir         |
|           | 1 stk stórt frystiskáp      |
|           | 1 stk stórt kuldaskáp       |
|           | 5 stk stálborð 2 við vaski  |

Uppvaskirúm: 1 stk 12 m<sup>2</sup>

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| Útgerð:                  | 1 stk stór uppaskimaskina        |
|                          | 3 stk stálborð 1 við vaski       |
|                          | 1 stk turkitrumla                |
|                          | 1 stk vaskimaskina               |
| Matgoymsla               | 1 stk 13 m <sup>2</sup>          |
| Lærararúm                | 1 stk 17 m <sup>2</sup>          |
| Umklæðingarrúm           | 1 srk 7 m <sup>2</sup>           |
| WC                       | 1 stk við brúsu 5 m <sup>2</sup> |
| Fýr – og ventilatiónsrúm | 1 stk 16 m <sup>2</sup>          |
| Ei-talvurúm              | 1 stk 10 m <sup>2</sup>          |