



UNDR

FIASnytt

SIDE 1

SEPTEMBER 2021

Ny markedssjef i FIAS

FIAS har økt bemanningen og ny markedssjef startet 1. september.



Dan Tore Andersen, 42 år gammel er ansatt som markedssjef. Han er opprinnelig fra Kongsfjord i Finnmark. I ungdommen jobbet Dan flere år i fiskerier næringen og kom tilbake til næringen igjen for vel 10 år siden. Dan kommer fra innkjøpsstilling i Nordic Group og har tidligere jobbet med kjøp og salg av sjømat i Nergård-kon-

sernet. Han har også mange års erfaring innen forsikringsbransjen og det kan komme godt med når vi jobber med dette området.

Vi ser frem til at han kan være med å bidra til å se på nye avtaleområder og å bedre innkjøpsavtaler for våre aksjonærer. Han har et stort kontaktnett spesielt innen hvitfisk, men håper å bli godt kjent på andre arenaer også.

Dan skal ha fokus og ansvar inn mot hvitfisknæringens båter for våre største aksjonærgrupper, Norges Fiskarlag og Kystrederiene. Vi håper også å kunne rekruttere både nye leverandører og nye aksjonærer fra gamle kontakter i hvitfisknæringen.

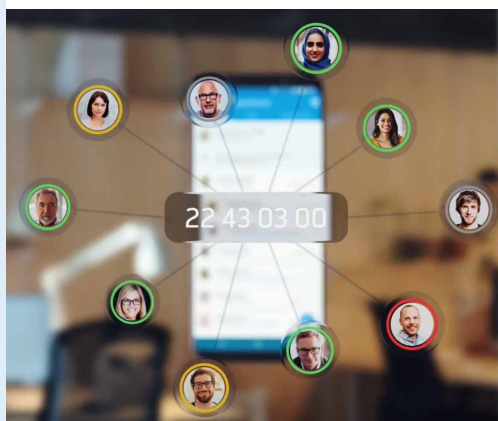
Han vil være synlig og vil være til stede der det skjer med samlinger både fysisk og nettbasert og å skaffe ny kunnskap om hvilke områder aksjonærene ønsker at vi skal rette fokus på når det kommer til nye avtaler.

Han kan kontaktes vedrørende nyheter fra leverandører eller om noen ønsker å bli leverandør. Han vil være tilgjengelig for aksjonærene for spørsmål angående eksisterende avtaler, eller tips om potensielle nye avtaler FIAS bør se på.

Dan vil jobbe fra kontoret i Trondheim, men og vil også reise en del rundt i landet for å besøke både leverandører og aksjonærer når samfunnet tillater det i større grad.

Dan Tore Andersen
Tlf. 907 53 895 | Mail: dan@fiasinnkjop.no

Webinar: Få bedre kundeservice og økt salg



Mobilt Bedriftsnett er kort fortalt alt du trenger for å gi dine kunder og ansatte en god opplevelse på telefonen.

Du kan gi kundene en hyggelig velkomsthilsen med tastevalg som styrer samtalen videre. I tillegg kan du gi de mulighet til å blir satt over til riktig avdeling, noe som sikrer en god kundeopplevelse.

De ansatte kan også besvare kundenes anrop hvor som helst og du kan sette opp svargrupper slik at en ansatt alltid er klar for å svare.

Høres dette ut som noe for din bedrift?

Torsdag 23. september kl. 10 arrangerer vi et webinar hvor vi viser deg hvordan du enkelt kan ta i bruk løsningen.

[Meld deg på her](#)





UNDR

TESS

NANOBOBLETEKNOLOGI REDUSERER OKSYGENFORBRUKET



TESS Tromsø har nå flyttet sammen de to servicesentrene i Terminalgata 10 og 110 til et nytt og fint lokale i senteret i Stakkevollveien 27.

Gjennom maritim nanobobleteknologi og innovativ utvikling, har TESS løsningen til en brukervennlig, kostnadseffektiv og miljøbesparende oksygentilførsel i kar og merd.

Lus på fisk i havbruksanlegg er en av de største utfordringene for fiskehelsen i norsk oppdrettsnæring. For å fjerne lus går fisken gjennom avlusing som ofte forårsaker oksygenmangel, stress og dødelighet.

TESS tester nå ut en ny nanoboblegenerator som distribuerer og metter vannet med oksygen i form av nanobobler. For å gi et dimensjonert forhold av størrelsen på en nanoboble, er det 64 millioner nanobobler i en mikroboble. Nanoboblene har ikke oppdrift og stiger ikke til overflaten noe som gir en optimal innløsningseffekt.

Betydelig oksygenbesparelse

Jan Eric Haagenen er segmentdirektør for havbruk og fiskeri i TESS og har fulgt utviklingsprosessen fra start.

Ifølge en rekke studier utført på både land- og sjøanlegg i Chile og Canada genererer nanoboblegeneratoren en besparelse på mellom 45-70 prosent oksygen. Landanleggene vil ha en mer stabil besparelse, der en gitt vannmengde oksygeneres i kontrollerte vannmasser. Utfordringen ligger i å tilpasse riktig oksygenmengde og lokalisert utblanding under mer krevende forhold i sjøanlegg.

- Det er ingen tvil denne teknologien vil gi havbruksnæringen en metode for betydelig oksygenbesparelse, sier Haagenen.

Samarbeid med SalMar

I et testprosjekt i samarbeid med SalMar optimaliserer TESS løsningen for avlusingfartøyet SLC-02. Key account manager Inge Haarberg i TESS har ansvaret for gjennomføringen av prosjektet og legger vekt på effekt og brukerforenkling.

- Vår intensjon er å forenkle brukervennligheten og optimalisere effekten av tilført oksygen i merden. Vi har gjort det enklere for mannskapet å sette i gang prosessen, og det settes pris på av kunden. De stadig skiftende forhold på sjøanleggene gir en utfordring men vi er godt i gang med å finne optimale løsninger sammen med kunden.

- Så langt så ser det ut som det har en effekt og at vi har en bedre innløsning i sjøvannet, sier Sondre Andreasen, skiftleder på SLC-02.

Vi opplever god brukervennlighet og vi ser at oksygeninnløsningen fungerer opp imot vår drift.

For mer informasjon, ta kontakt:
Inge Haarberg, tlf. +4748159047
Inge.haarberg@tess.no

TESS
TEKNISK FAGHANDEL

Knivsliping blir stadig viktigere – og mer automatisert

Skarpe kniver er et must både i slakterier, i skjærebedrifter og i vanlige produksjons bedrifter. Maskinell og automatisert knivsliping har derfor blitt enda mer aktuelt.

Det har daglig leder Petter Breigutu i leve-randørfirmaet Bokken fått erfare den siste tiden.

Økt behov

- Interessen og ikke minst behovet for sliping i kjøttbransjen synes å være enda større enn tidligere. Sliping er et fag og vi erfarer at kunnskapen rundt dette faget ikke er like god hos alle. Dette gjelder både store og små bedrifter. Derfor har det for oss vært viktig å finne slipemaskiner som sikrer både store og små bedrifter kniver som er skarpe lenge, sier Breigutu.

Risikerer sykemelding

Han understreker at en skarp kniv betyr mye både for brukeren av kniven og ikke minst bedriften. Man vil få et bedre utbytte og en mindre slitasje på de som skjærer. En skjæreøkt er hardt arbeid og med en sløv og mindre skarp kniv risikerer man også sykmeldte ansatte som igjen også koster bedriften penger.

Robotsliper

- For store anlegg med mye kniver i omløp, har Knecht over tid utviklet en robotsliper. Dette er en helautomatisk knivsliper som alltid vil sørge for en skarp kniv. Her er innovasjon i fokus med mange fordeler. Man får en skarp kniv, man unngår skader og ulykker ved sliping. På den måten blir også HMS ivaretatt. Utbyttet ved skjæring vil bli løftet og mindre tid går vekk på sliping, fastslår Bokken-lederen.



En skarp kniv betyr mye både for brukeren av kniven og ikke minst for bedriften, påpeker Petter Breigutu.

Vist på IFFA

Roboten kommer i tre forskjellige utgaver og med litt forskjellig kapasitet. I de to første utgavene mater man roboten med knivkassetter, mens den siste, som ble presentert på siste IFFA-messe, har en karusell hvor man kan kontinuerlig fylle på med kniver. Roboten analyserer formen på knivbladet, sliper og polerer før den blir plassert tilbake i kassetten eller karusellen.

Stor interesse

- Dette er veldig spennende og vi har nå levert to maskiner, en til en kjøttbedrift og en til fiskeindustrien (Salmar) så langt. En av hver av den typen hvor man plasserer kniver i kassetten. Robotslipingen passer kun for store anlegg. I Zahnd sin slipemaskin får du for øvrig en meget enkel og effektiv slipemaskin som alle kan benytte for å få en skarp kniv, avslutter Petter Breigutu.

Han oppfordrer bransjens folk til å komme innom i Kjøttbyen for å få testet et stort antall varianter av slipemaskiner.



UNDR

FIRAS



Seafood Expo Global er flyttet til Barcelona i 2022

Sjømatbedriftene og Fiskerinæringens Innkjøpselskap arrangerer fagtur til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 26.– 28. april 2022. Dette er verdens største sjømatmesse som "alle" besøker.

Hotell

Vi har rom på Hotel Catalonia Ramblas, 4* superiorhotell. Dette praktfulle 4-stjerners hotellet, Catalonia Ramblas, i modernistisk stil ligger i det historiske sentrum av Barcelona, i nærheten av Las Ramblas og noen få meter fra Plaza Cataluña. Det har 221 rom, egen restaurant og utendørs basseng. En symbolsk bygning fra begynnelsen av 1900-tallet, med sin egen personlighet og fullstendig renovert til dagens standarder. Den privilegerte beliggenheten gjør at gjestene kan nyte de varierte kulturelle og kommersielle alternativene som tilbys i byen til fulle.

Se mer på: www.cataloniahotels.com/en/hotel/catalonia-ramblas

Fly

Vi har direktefly med Norwegian fra Oslo.

25.04.22 DY1740 Oslo – Barcelona avg kl 09:00 – ank kl 12:20

28.04.22 DY1741 Barcelona – Oslo avg kl 13:05 – ank kl 16:30

Fly t/r med 2 kolli innsjekkert bagasje samt håndbagasje.

Tilslutningsfly

Vi kan ordne tilslutningsfly til/fra Oslo for dere. Vi booker rimeligste alternativ. NB! Hvis dere bestiller tilslutningsfly selv, må det beregnes minimum 2 timer mellom flyavgangene.

Transport fra flyplassen

Vi organiserer en felles buss fra flyplassen til hotellet samt at vi også har en felles buss fra hotellet til flyplassen på avreisedagen.

Priser

Pris pr. person i dobbeltrom er kr. 16.450,-*

Pris pr person når 2 i dobbeltrom er kr. 13.450,-*

* Med forbehold om tillegg på grunn av valutaendringer.

Prisen inkluderer:

- Flyreise t/r Oslo-Barcelona
- Busstransport fra/til flyplassen
- Hotellopphold i 3 døgn på 4* hotell
- Frokost
- Flyskatter

Tilslutningsfly og frivilling avbestillingsforsikring v/sykdom kommer i tillegg.

For påmelding:

www.fiasinnkjop.no/barcelona eller på skjemaet nedenfor.

Frist for påmelding er **15. november**. Påmeldingen er bindende.

Info om messen: www.seafoodexpo.com/global/.

PÅMELDING – Frist for påmelding er 15. november. Vi garanterer denne prisen for de 30 første plassene.

Vi ønsker å melde på følgende personer til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 2022 i Barcelona:

1. _____ 2. _____

3. _____ 4. _____

Jeg/vi ønsker at dere bestiller tilslutningsbillett:

Jeg/vi ønsker avbestillingsforsikring (v/sykdom) kr. 200,- eks mva

Tilslutningsflyplass: _____

Bedriftens navn: _____

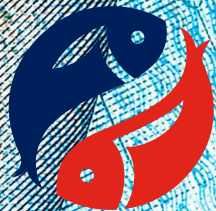
Postadresse: _____

Telefon: _____ Mobil: _____ E-post: _____

Forpliktende underskrift: _____

Endringer av navn, tidspunkt osv. vil føre til ekstra kostnader. Påmeldingen er bindende og sendes til: post@fiasinnkjop.no





UNDR

FIAS



StrongPoint Labels blir Ettiketto

StrongPoint Labels har blitt kjøpt opp av Ettiketto AB.

Det nye selskapet får navnet Ettiketto AS. Etter oppkjøpet blir alle fakturaer sendt ut fra det nye selskapet, Ettiketto AS.

Nytt organisasjonsnummer og bankkontonummer

Organisasjonsnummeret: NO 927 529 203 MVA
Kontonummeret: 8101 47 33787
IBAN NO34 8101 4733 787
BIC/SWIFT: DABANO22

Vennligst gjør de nødvendige endringer i dine systemer.

Oppkjøpet får ingen konsekvenser for deg som kunde eller leverandør. Både Produksjonen og Salgsorganisasjonen fortsetter som før.

Nytt telefonnummer og epostadresse

Telefonnummer: 904 88 444
E-postadresse: fornavn.etternavn@ettiketto.no

Endringen trer i kraft med virkning fra 01.09.2021

Vi ser frem til et fortsatt godt samarbeide. Har dere spørsmål, ta kontakt med din kontaktperson eller Country Manager i Ettiketto AS, Lars Ørbeck på e-post: lars.orbeck@ettiketto.no

Lars Ørbeck, Country Manager
Tlf: +47 90 98 26 75

www.ettiketto.no

ettiketto



FIAS

Ditt eget innkjøpselskap

Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus

LITT DITT

+47 73 84 14 00 | post@fiasinnkjop.no | www.fiasinnkjop.no