



UNDR

FIAS



Ny hurtigtest for påvisning av patogene Listeria-bakterier

SensiList er en ny og innovativ hurtigtest for påvisning av patogene Listeria-bakterier i produkt og produksjonsmiljø i næringsmiddelindustrien.

Tekst: Sensilist. Foto: Pixabay.com

Metoden er så sensitiv at den gir matprodusenter muligheter for å vurdere om Listeria-innholdet setter mattrygghet i fare eller ikke.

Spesielle retningslinjer

Listeria-bakterier er et stort problem for matvareindustrien, fordi de kan gi alvorlige matforgiftninger når mengden blir for høy. Bakterien er vanlig og kan finnes overalt, den kan formere seg i kjøleskapstemperatur og er ikke lett å oppdage. Den utgjør derfor en risikofaktor som det er nødvendig å aktivt håndtere i næringsmiddelproduksjonen.

I næringsmiddelforskriften er det satt en grenseverdi for hva som ansees som trygge mengder Listeria i spiseklar mat, sier seniorforsker ved Veterinærinstituttet og ekspert på Listeria, Taran Skjerdal. Hun har i samarbeid med kolleger utviklet en metode som gjør det mulig å detektere og mengdebestemme svært små mengder av Listeria. Metoden er 200 ganger mer sensitiv enn eksisterende metoder og kan med høyere presisjon vise hvorvidt en matvare er trygg gjennom hele holdbarhetstiden, selv om en råvare skulle

inneholde spor av bakterien. Metoden bidrar gjennom dette til tryggere mat, samtidig som man reduserer matsvinn ved å unngå unødvendig kasting.

Motivasjonen bak prosjektet

Taran Skjerdals store motivasjon for utviklingen av Sensilist var å kunne bidra til økt mattrygghet og samtidig unngå unødvendig kasting av mat.

- Grenseverdien som er satt i regelverket for akseptable mengder Listeria i trygg mat er 100 cfu/g på siste forbruksdag. Siden Listeria kan vokse, tar man utgangspunkt i mengden som måles på produksjonsdatoen og regner seg frem til hvorvidt man er under grenseverdien satt i regelverket på siste holdbarhetsdag. Eksisterende metoder kan kun måle ned til 10 cfu/g og man så derfor et behov for en mer sensitiv metode, som kan måle lavere konsentrasjoner enn dette. Dette både for å lettere kunne dokumentere om maten er tilstrekkelig trygg gjennom hele holdbarhetstiden, men også for å kunne bruke regelverket med de mulighetene det



gir. Ofte kastes store mengder mat der bakterien er påvist, selv om det virkelige Listeria-innholdet er så lavt av mattryggheten ikke er i fare.

En lavteknologisk metode som fremmer bærekraft

Sensilist gir kjøtt- og matprodusentene bedre mulighet til å vurdere om Listeria i en prøve setter mattrygg- heten i fare. Bedre risikostyring fremmer bærekraft gjennom mindre matsvinn og økt mattrygghet.

I tillegg er dette en lavteknologisk metode. Dagens metoder krever bruk av avanserte laboratorier og ingeniører for å gjennomføre analysene. Med Sensilist kan prøvene utføres av fabrikkene selv, uten avansert utstyr og personell med høy kompetanse. Dette er en enkel test der man etter prøvetaking og inkubering i 24-48 timer vil se en fargeforandring fra rød til gul ved tilstedeværelse av Listeria.

Prosjektets start

Taran Skjerdal forteller videre at de startet å jobbe med utviklingen av denne teknologien i et EU-prosjekt for over ti år siden.

- Målet med dette prosjektet var å finne midlertidige grenseverdier tidlig i produksjon. Her fikk vi kontakt med et firma som klarte å håndtere bakterien i sin bedrift, og som bidro med veldig godt prøvemateriale. Vi tok utgangspunkt i eksisterende metoder, og med litt justering resulterte dette i en prototype som var like presis, men mye mer sensitiv enn de eksisterende metodene. På dette stadiet kontaktet Veterinærinstituttet Kjeller Innovasjon, som er Veterinærinstituttets kommersialiseringspartner, for å undersøke mulighetene for å utvikle et forbrukervennlig produkt og kommersialisere dette. Det er lite nytte i å utvikle nye løsninger hvis de ikke tilgjengeliggjøres for de som trenger det, sier Taran.

Stort potensial

Forretningsutvikler Ann Ingeborg Wålen i Kjeller Innovasjon så et stort potensial i løsningen til Taran Skjerdal og hennes kolleger ved Veterinærinstituttet og ønsket å samarbeide om utvikling og kommersialisering.

- Fordi denne metoden er 200 ganger mer sensitiv enn de metodene som finnes i markedet i dag og er mye enklere i bruk enn dagens metoder, så vi et behov i matindustrien som denne metoden kunne fylle. Vi så også at teknologien hadde et stort potensial til å skape nye arbeidsplasser og en ny næring, både i Norge og globalt, understreker Wålen.

Det samme potensialet så Heidi Camilla Sagen-Ohren og Elvin



Bugge som er hhv spesialist i mikrobiologi og mattrygghet og grunnlegger av Aquatiq AS. De ble, sammen med ei gruppe aktører fra kjøtt og fiskeindustrien, kontaktet av Kjeller Innovasjon for et samarbeid om utvikling og kommersialisering av metoden. Sagen-Ohren og Bugge skjønnte raskt at dette var noe som var innenfor Aquatiq sitt kompetansefelt og noe de så at industrien har et stort behov for.

Deling av kunnskap

Heidi Camilla Sagen-Ohren som nå er daglig leder i Sensilist AS, har vært delaktig i videreutviklingen og valideringene av metoden frem til det nå kommersielt salgbare produktet.

- Dette har inkludert deltakelse i designstudier, innspill til regelverk og kunders behov, deling av kunnskap rundt laboratoriearbeidet og se dette mot et behov som er ute i industrien, kontakt med kontraktsprodusent, og alt praktisk rundt kommersialiseringen av produktet, forteller Sagen-Ohren.

Hun har bakgrunn fra laboratoriebransjen, og kunnskapen om produksjon og kontroll av dyrkingsmedier har kommet godt med.

Viktig verktøy for samfunnet

Dette samarbeidet har gitt matvareindustrien tilgang til helt ny teknologi. Den nye teknologien sikrer trygg mat og reduserer matsvinn, samtidig som den bidrar til å skape nytt bærekraftig næringsliv og nye arbeidsplasser.

Det ble raskt tydelig at Forskningsresultatene kunne omsettes til veldig praktiske og gode løsninger for samfunnet, og Kjeller Innovasjon etablerte selskapet Sensilist AS i 2020. Aquatiq AS kom inn på eiersiden i selskapet våren 2021. Løsningen er nå i ferd med å bli validert. Videre begynner jobben med å sette opp produksjon og lansering i Norge, og deretter videre til resten av verden.



UNDR

ETAS



IDÉ House of Brands – Nordens største leverandør av Produktmedia

IDÉ House of Brands er Nordens største leverandør av produktmedia og har vært i profilbransjen i over 35 år. IDÉ er en totalleverandør som hjelper dere med hele prosessen fra idémyndring til design, konsept, produksjon, og logistikk.

Produktmedia handler om å kommunisere ved hjelp av produkter. Produktene skal fortelle en historie, og det er viktig at historien blir fortalt på riktig måte. Produktmedia spiller godt på lag med de andre kanalene i markedsaksjonen, resultatet blir en styrket merkevare.

IDÉ House of Brands har et stort utvalg av profilprodukter. De kan levere alt ifra uniform, messebekledning, gaver til ansatte, gaver til kunder, profileringsprodukter til jobbfester eller bedriftsturen. IDÉ hjelper deg også med den kreative prosessen. Ta kontakt med avtaleansvarlig hos IDÉ, Julie Wangberg Pettersen. Sammen finner dere rett produkt til ditt budskap.

IDÉ House of Brands har kontorer i Drøbak, Oslo, Trondheim, Stavanger, Sandefjord, Ålesund, Lillehammer og Bergen i Norge, og er også å finne i de nordiske landene Sverige, Danmark, Finland og Island.



Julie Wangberg Pettersen

Key Account Manager

Tlf: +47 93 00 09 71

E-post: julie.wp@idegroup.no



Anne Wirkola Svanholm

Avdelingsleder/Area Manager

Tlf: +47 97 11 14 59

E-post: Anne.Svanholm@idegroup.no

Nettside: www.idegroup.no

IDÉ
HOUSE OF BRANDS

El-Watch igangsetter stort innovasjonsprosjekt og tilføres over 20 millioner i kapital

Teknologibedriften El-Watch med hovedkontor i Rindal og avdelingskontor i Trondheim fikk nettopp tilsagn om 9 millioner kroner i støtte fra Innovasjon Norge til et stort innovasjonsprosjekt innen sensorbasert prediktivt vedlikehold for industrien. I tillegg gjennomførte selskapet en emisjon i oktober og hentet 12,2 mill kroner fra eksisterende og nye eiere, med mål om å styrke virksomhetens satsning på salg og markedsføring og bringe IoT-sensorer videre ut i verden. - En enorm styrke for selskapet, og en anerkjennelse av det vi har skapt sier CEO Ingar Fredriksen.



Ingar Fredriksen, CEO i El-Watch Foto: Lediard Foto

El-Watch har i lang tid jobbet med forberedelser til innovasjonsprosjektet kalt «PdM-prosjektet», som nå vil materialisere seg etter at tilsagnsbrevet fra Innovasjon Norge kom for noen dager siden. Nyheten medførte spon-tan applaus og jubel fra de 21 medarbeiderne i El-Watch som har ventet i spenning på om prosjektet ville passere nåløyet på nasjonalt nivå i Innovasjon Norge.

- Dette betyr enormt mye for oss for de kommende årene, sier CEO i El-Watch Ingar Fredriksen, og ikke minst for kundene våre som vil få enda flere verktøy i teknologi-verktøykassen sin, legger han til.

Kort forklart skal El-Watch utvikle en rekke nye IoT (Internet of Things)-sensorer som er optimalisert for bruksområdet prediktivt vedlikehold i industrien. I prediktivt vedlikehold overvåkes maskiner og utstyr av sensorer, og når noe er slitt eller viser unormal aktivitet varsler utstyret ved hjelp av sensorene om at vedlikehold må utføres. Dermed kan vedlikeholds-operasjoner gjøres til gunstig tid for personell, og til optimal tid for utstyret – dette er dermed bærekraft i praksis.

I PdM-prosjektet vil El-Watch utvikle algoritmer som gjør at sensorene selv vil lære seg hva som er normal drift, og sende alarmer når sensordata avdekker unormalitet. I forlengelsen av dette vil El-Watch også utvikle funksjoner som gjør at disse varslene automatisk oppretter arbeidsordrer direkte inn i i industrikundenes vedlikeholds- software.

Her er noen nøkkelpoenger:

- Den nye løsningen vil ha stor skalerbarhet og stort internasjonalt potensiale
- Flere nye teknologiarbeidsplasser til Midt-Norge
 - Rindal og Trondheim

- 2 piloter er med i utviklingsfasen – Trevareprodusenten Bergene Holm i Norge og Malone Group i Storbritannia.
- Vi tror sterkt på at IoT vil forandre verden – og hvordan vedlikeholdsoperasjoner utføres i industrien
- All utvikling og all produksjon foregår i midtnorge – i Rindal og hos vår leverandør Inission på Løkken – altså noe så kult som heltrøndersk teknologi!
- Vi har allerede kunder over hele verden: Australia, Canada, USA, Island, Nederland, England, Spania for å nevne noe, og disse står nå for ca 40% av omsetningen vår.
- Store kunder på vår kundeliste er eksempelvis: Elkem, Hydro, Smurfit Kappa, Alcoa, Bravida, Nidar, Kjeldsberg, Tine, Bergene Holm, Moelven, Nexans, Meiyume, Berry BPI, Orkla Foods, Norsk Kylling, Talgø MøreTre
- Passer like godt for gigantiske smelteverk på andre siden av kloden som for slakteren på hjørnet – rimelig, brukervennlig og lett tilgjengelig på alle måter.



Ansatte i El-Watch gleder seg til å komme ordentlig i gang med innovasjonsprosjektet som skal gi enda flere muligheter for de mange industrikundene til bedriften. Foto: Lediard Foto

Nordea Liv overtar pensjonsporteføljen til If

Nordea Liv og If har signert innledende avtale om overdragelse av pensjonsporteføljen fra If til Nordea Liv.

Porteføljen består av 4.300 bedriftskunder med 21.000 ansatte som gir en samlet forvaltningskapital på rundt tre milliarder kroner.

– Vi har opparbeidet oss bred erfaring med denne typen overdragelser, og tar med oss en hel del kunnskap inn i prosessen. Vi vet det krever mye tid og krefter, og skal ta oss god tid til å planlegge og gjennomføre dette på en måte som er til det beste for våre nye kunder, sier administrerende direktør i Nordea Liv, Hans-Erik Lind.

Sømløs overgang

Det har over tid blitt arbeidet med å klargjøre for distribusjon, og salget starter opp allerede 1. desember. Kundene er planlagt overført i andre kvartal 2023, slik at det blir tilstrekkelig med tid for å sikre en god kundeopplevelse i forbindelse med overdragelsen.

– For If Pensjon er dette et bra løft, der kundene vil få en ny pensjonsleverandør med enklere administrasjon og gode pensjonsprodukter. Det er svært viktig at kundene våre får en sømløs overgang til Nordea Liv og vi ser framtil et godt samarbeid med alle parter om dette, sier Stine Borgersen, leder i Bedrift Norge i If.

– Det er grundige vurderinger som ligger til grunn for valget om å samarbeide med Nordea. Dette gir oss nye spennende muligheter til å øke salget av If Pensjon, slik at så mange som mulig av våre forsikringskunder får samlet alle sine forsikringsbehov hos oss, legger hun til.

Sterk vekst

Med denne overtakelsen har Nordea Liv en vekst på antall avtaler med bedrifter på over 70 prosent siden slutten av 2020. Dette gir totalt en vekst på over 40 prosent på antall personer med innskuddspensjon i samme periode

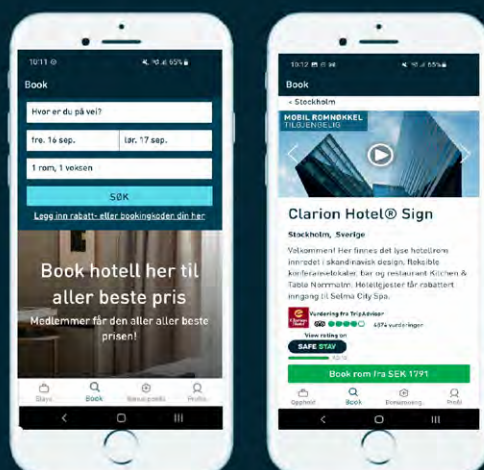
– Denne veksten har vært mulig på grunn av alle våre ansatte. Vi er veldig fornøyd med avtalen og dette er helt i tråd med våre ambisjoner om å vokse innenfor tjenestepensjon for små og mellomstore bedrifter avslutter en entusiastisk Hans-Erik Lind.

Nordea

LAST NED NORDIC CHOICE HOTELS APP!

NORDIC
CHOICE
HOTELS

Last ned vår app "Nordic Choice Hotels" nå og gjør din hotellopplevelse enda bedre



Med appen kan du:

- ✓ Du kan booke ditt neste opphold direkte i appen og få alle medlemsfordeler
- ✓ Du får oversikt over dine bookinger på ett og samme sted
- ✓ Du får direkte tilgang til alt rundt ditt medlemskap som status etc.
- ✓ Du kan sjekke inn og ut direkte med mobilen

Velg hotell, dato og antall personer. Trykk "Søk".
Trykk "Book rom fra NOK ..."
Bla gjennom ulike priser og velg kontraktspris.
Bestill ditt opphold.

[Les mer om appen og innsjekking](#)



UNDR

FIAS



Lietpak har fått salgskontor i Norge og blir nytt medlem i Emballasjeforeningen

Det litauiske familieselskapet produserer innovative og bærekraftige emballaseløsninger primært for næringsmiddelindustrien. Bedriften har 700 ansatte.

- Vi har hovedkontor i Vilnius og ble etablert i 1991, etter at Litauen ble selvstendig, forteller Tomas Kaminskas, som er senior salgssjef i selskapet.

- I 2019 kjøpte vi Hafliger i Italia med produksjon på to steder i Moretta og Rozzano.

Med seg på laget har han fått Kati Huttunen, som er en velkjent emballasjeselger som blant annet har vært ansatt i Emballasjeforeningen i en periode.

- Vi åpnet kontor i Hønefoss i april og dette blir interessant, jeg har allerede fått nye kunder. Jeg har jo finsk sisu, sier Huttunen som har stor tro på satsingen.

-Jeg kjente til Lietpak fra tiden som selger hos min forrige arbeidsgiver, forteller Huttunen.

Sa opp jobben

Hun sa opp i desember og tok seg en pause, men takket ja da tilbudet fra det litauiske selskapet dukket opp. Foreløpig er hun alene i Norge, men planen er å ansette flere på sikt.

Lietpak har fra før egne salgskontorer i Sverige, Finland, Storbritannia og Polen. I våres har både Norge og Tyskland kommet med på denne listen. I 2021 solgte selskapet materialer til over 50 land.

- Vi er sannsynligvis til stede på alle de store supermarkedkjedene i verden, sier Kaminskas.

Mange bruksområder

Lietpak har stor fokus på sikker matemballasje og er BRC-sertifisert, og har moderne utstyr for testing av kvaliteten av produkter og råvarer.

- Vi har ISO 9001 sertifisering for kvalitetsstyring, samt ISO 14001 sertifisering for miljø. Lietpak retter alltid søkelyset på utvikling av mer miljøvennlige emballaseløsninger



Kati Huttunen, salgssjef i Norge.



UNDRE

FIAS



Tomas Kaminskas, senior salgssjef i Lietpak.

slik som denne serien vi kaller: SOLOPAK/RECYCLABLE HIGH BARRIER FILMS, forteller Huttunen.

Lietpak har utviklet egen serie som er et monomaterial, og resirkulerbart.

SOLOPAK serien er utviklet for ulike pakkemetoder slik som:

- Vertikale- og horisontale flowpacklinjer
- Med high barrier eller non barrier
- Trykk opptil 10 farger høy kvalitets flexo
- AF og peel egenskaper
- PA fri dypttrekkingsfilm, med eller uten high barrier
- PA fri vakuumposer, med eller uten high barrier

- Med Lietpaks tradisjonelle «high gloss» dypttrekkingsfilm, får kunden en super transparent og punkteringssikker film, opplyser Huttunen.

I følge Huttunen utgjør Laminater og co-extruderte filmer fortsatt stor del av deres produksjon. I tillegg produserer de store mengder med APET/PE, APET/PE-EVOH PE, samt MONO APET, innfarget APET, som finnes i ulike tykkelser etter kunden ønsker/behov.

Våre hovedprodukter er:

Film for thermoforming

- PA/PE, PA/EVOH/PE og andre materialkombinasjoner
- Mono APET, APET/PE, APET/EVOH/PE

Liddingfilm/FFS filmer

- Lietpak kan tilby de fleste materialkombinasjoner med medium eller høy barriere
- Trykk opptil 10 farger høy kvalitets flexo
- Individuelle tilvalg som AF, Peel, reclose, UV barriere etc.

Skin overbane som sveiser på:

- APET/PE peel
- MONO apet film
- Komplett pakkelsøsning – over-og underbane fra samme leverandør.



Poser

- Vakuumposer, wicket bags, stand up poser etc.
- Trykk opptil 10 farger høy kvalitets flexo
- Individuelle tilvalg som euro hull, zipper etc.

Flowpak filmer

- Lietpak kan tilby de fleste materialkombinasjoner
- Trykk opptil 10 farger høy kvalitets flexo
- Med individuelle tilvalg som peel, AF, etc.



- Hos oss får du, raske og sikre leveranser til konkurransedyktige priser og personlig og høy service nivå, kort og godt en lang-siktig pålitelig leverandør, fastslår Huttunen.

Noe av det første Huttunen gjorde da hun startet i den nye jobben var å søke om medlemskap i Emballasjeforeningen for Lietpak.

- Det er viktig å være med i Emballasjeforeningen og lære og utveksle kompetanse med andre bedrifter som gjør en god jobb, avslutter Kati Huttunen.



UNDR

ELIAS

SIDE 9

JANUAR 2023



HOLDBAR

Tall fra Holdbar 2020

82%av de besøkende
er beslutnings-
takere**90%**synes messen i
2020 var bedre
enn i 2017**85%**ønsker å besøke
messen igjen
i 2023

14. - 16. februar 2023. NOVA Spektrum, Lillestrøm.

Den viktigste møteplassen for produksjon, emballering og håndtering i Norge.

På **HOLDBAR** møter du viktige beslutningstakere, knytter nye kontakter så vel som pleier eksisterende kontakter. De besøkende på messen ønsker inspirasjon

gjennom nye og innovative løsninger, og å møte leverandører som deler sin lidenskap innenfor akkurat sin spisskompetanse og kunnskap!

holdbarmessen.no

 [holdbarmessen](https://facebook.com/holdbarmessen)

 [holdbar_messen](https://instagram.com/holdbar_messen)

 [Holdbarmessen](https://linkedin.com/company/holdbarmessen)





Fiskerinæringens Innkjøpsselskap AS (FIAS) ble etablert i 1994. Vi arbeider for å gi våre aksjonærer de beste prisene i markedet på en rekke ulike produkter og tjenester.

Selskapet har i dag 3600 aksjonærbedrifter fra små og store bedrifter i fiskerinæringa.

FIAS har avtaler med følgende samarbeidspartnere:

TESS TEKNISK FAG-HANDEL Slangor, drift- og vedlikeholdsprodukter	if... if... Skadeforsikring Forsikringer	TOOLS Maskiner og vedlikehold	SVEA Finansiering, fakturering, inkasso	FORMYUE Økonomisk rådgivning	telenor Telefontjenester	ahlsell VA, VVS, Elektro, Verktøy, Drift, Verneutstyr, Arbeidsklær
Ei Kontor-, lager- og verkstedinnredning	Nordea Pensjon	solar Elektro-materiell	NorEngros Totalleverandør på emballasje og rekvisita	NIPPON GASES The Gas Professionals Gassprodukter	Lyreco Rekvisita	HERDE INDUSTRIER Frysereoler, kvernere og pumper
RS Drift og vedlikeholdsrekvisita	DESOM Emballasje	Fjordkraft Her for pengene Energiløsninger	VARTDAL PLAST Emballasjeprodukter	ettiketto Etiketter	mal proff Industrimaling	M/PAK Maskiner og emballasje
:skala Rekvisita og driftsmateriell	Rentokil Ekspert på skadedyrkontroll Skadedyrbekjempelse	nopla Plastemballasje	DS Smith Bølgepapp	SERVICE GROSSISTENE Fullsortiment grossist	Anticimex FOREBYGGE OG BEVARE Næringsmiddelhygiene og skadedyrbekjempelse	GEA Engineering for a better world. Produksjon- og pakkemaskiner
Haagensen Plast AS Plastemballasje	Rani Raniplast AS PE- og HD produkter av film, ark, sekker pallehetter, strekkfilm	FIAS Gaveesker for laks og ørret	PELIAS Skadedyrbekjempelse	personalhuset Rekruttering	Nautilus Sjø Sikkerhetsstyringsystemer og andre tjenester	ON/OFF bemanning Bemanning
collector bank Finansielle tjenester	ECOLAB Rengjøringsmidler, maskiner og utstyr	AZETS Regnskap og rådgivning	BERGHANSEN Reisebyråttjenester	RANHEIM PAPER & BOARD Massivpapp	TRAVELNET REISEVAREHUSET Reisebyråttjenester	mabs Emballasje AS Labutstyr og emballasje
HYGIENE GRUPPEN Næringsmiddelrenhold	Atradius Managing risk, enabling trade Kredittforsikring	THON HOTELS Hotell	ISØPILOTEN Mattrygghet, kvalitet og HMS	Empakk as Emballasje og maskiner	vikørsta Flytebrytter	unifon Telefoni
Kartonage bærekraftig emballasje Kartongemballasje	IVAR Høete AS Emballasje og lab-utstyr	MYHRVOLD INDUSTRI MYHRVOLD-GRUPPEN Utstyr til næringsmiddelbransjen	sikker MAT Ulike kvalitetskurs og tjenester	KATRIN Papir, tærk og dispensere	INTOPRO E-læring/kursvirksomhet	RUBB we will never stop innovating Plasthaller
Aquatig CHEMISTRY Konsulenttjenester, kjemi og vaskeanlegg	ABC Arne B. Cornelussen AS Krydder, stivelse og hjelpestoffer	/OPTIMERA/ Monte Festemateriell og byggevarer	LAB forum Analysetjenester	SYSTEMKJØP Mat og drikke	avonova Bedriftshelsetjeneste	NORDIC CHOICE HOTELS Overnatting
norwegian Flyreiser	Scandic Hotell	SGS Analysetjenester	BOKKEN Leverandør til næringsmiddelindustrien	BarCom Labelling Datafangst og merking	CIRCLE K Gassolje, strøm og energi	evindu Vinduer på nett
avantor delivered by VWR Forbruksvarer, kjemikalier og rekvisita	jetpak Markedets raskeste dør-der tjeneste	el-watch Trådløse IoT-sensorer	Reflex Etikett Etiketter og emballasje	IDÉ HOUSE OF BRANDS Profilprodukter og Konseptutvikling		

Ansatte i FIAS-bedrifter og medlemmer i Norges Fiskarlag kan nå også benytte disse avtalene.

TRAVELNET REISEVAREHUSET Reisebyråttjenester	norwegian Flyreiser	evindu Vinduer på nett	Scandic Hotell	if... if... Skadeforsikring Forsikringer	NORDIC CHOICE HOTELS Overnatting	BERGHANSEN Reisebyråttjenester	unifon Telefoni	THON HOTELS Hotell	vikørsta Flytebrytter
---	-------------------------------	----------------------------------	--------------------------	---	--	--	---------------------------	---------------------------------	---------------------------------