



UNDR

FIASnytt

SIDE 1

SEPTEMBER – 2023

SJØMATDAGENE

23. – 24. januar 2024

Sjømatdagene 2024

Sett av datoen: 23. – 24. januar

Den største og mest relevante møteplassen for medlemmer, bransjeaktører og alle med interesse for sjømatnæringen i Norge



SJØMATBEDRIFTENE

Skann QR-koden
for påmelding.





Utstilling under Sjømatdagene 2024

Sjømatbedriftene og FIAS arrangerer Sjømatdagene i 2024 på Scandic Hell Hotel ved Trondheim Lufthavn, Værnes den 23. til 24. januar 2024.

Sjømatdagene samler mellom 400 og 500 aktører fra alle ledd i sjømatnæringen. Det kommer beslutningstakere fra oppdrettsnæringen, slakterier, hvitfiskbedrifter, foredlingsbedrifter, grossister, eks-portører og bedrifter som foredler og selger på innenlands-markedet.

Utstillingsområde på Scandic Hell

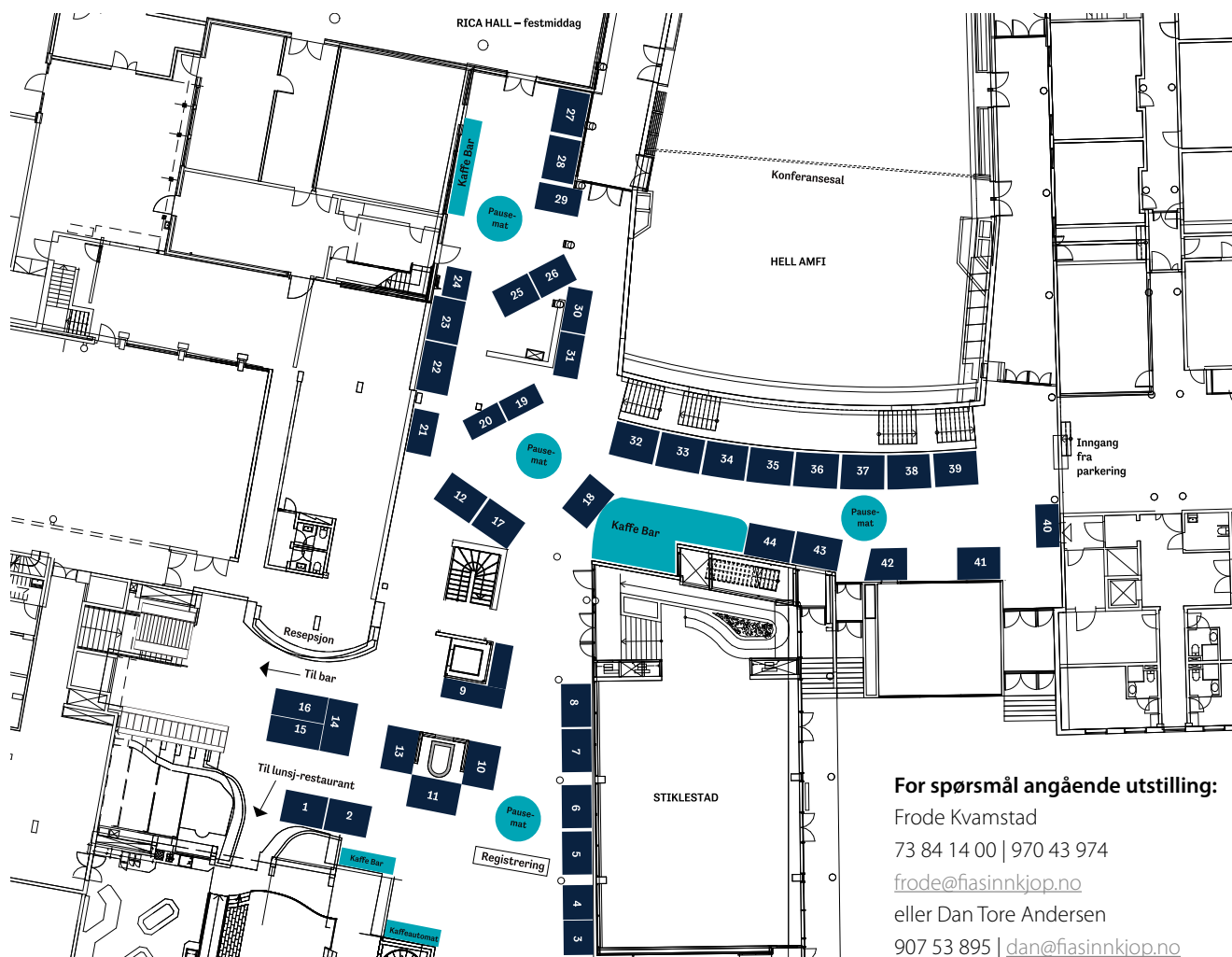
Vi inviterer våre samarbeidspartnere til å delta med en utstillingsplass under konferansen. Utstillingsområdet er i vrimeområdet mellom resepsjonen, konferansesalen og der vi spiser lunsj og har festmiddagen. Se vedlagte standoversikt.

Vi har valgt å differensiere prisene på standene etter hvor sentralt de ligger. Dette er et forsøk på å gi dere utstillere en valgmulighet med tanke på plassering og kostnad.

Utstillingsplassene ligger på mellom 17.500 til 40.000 kroner + mva pr. plass for hele konferansen.

For dette får utstillerne:

- Utstillingsplass ca. 2 X 3 meter. Følgende kan leies: Barbord og krakker, brosjyrestativ og skjerm m/stativ.
- Utstillingsplass i resepsjonsområdet eller i vrimearealer der deltakerne passerer gjennom på vei inn og ut av konferansesalene.
- Fritak for deltakeravgift på hele konferansen for 1 person (verdi inntil kr. 6500,-)
- Unik mulighet til å skape relasjoner og etablere kontakt med bedriftene i næringen.
- Profiling av bedriften inn mot laks og oppdrettsnæringen, hvitfisk-bedrifter og den resterende sjømatindustrien.
- Muligheter for reklame under konferansen.



For spørsmål angående utstilling:

Frode Kvamstad
73 84 14 00 | 970 43 974
frode@fiasinnkjop.no
eller Dan Tore Andersen
907 53 895 | dan@fiasinnkjop.no

Sjømatdagene 2024

SØLVSPONSOR

PRIS: 50 000

ANTALL: 3

SØLVSPONSOR: PROFILERING

- Logo på hjemmeside og andre digitale profileringsflater
- 1/2 side i Norsk Sjømat. Enten redaksjonell omtale eller annonse (Verdi: 8 800)
- Logo på 2 promoteringsvideoer
- Godt plassert stand (Verdi: 19 300)
- 2 gratis konferansepakker (Verdi: 11 900)

SUM TOTALT 50 000

Sjømatdagene 2024

BRONSESPONSOR

PRIS: 30 000

ANTALL: 5

BRONSESPONSOR: PROFILERING

- Logo på hjemmeside og andre digitale profileringsflater
- 1/2 side i Norsk Sjømat. Enten redaksjonell omtale eller annonse (Verdi: 8 800)
- Logo på 1 promoteringsvideoer
- En person gratis på konferansen m/festmiddag (Verdi: 7 200)
- 4 000 kr rabatt på stand

SUM TOTALT 30 000



Laboratoriekurs for oppdrettsnæringen

Dette er et kurs som egner seg for settefisk-produsenter, RAS-anlegg, laboratorier, fiskehelsetjenester og andre interesserte. Denne dagen vil dekke følgende temaer med praktiske oppgaver og test av instrumenter og metoder, der deltakerne selv utfører analyser.

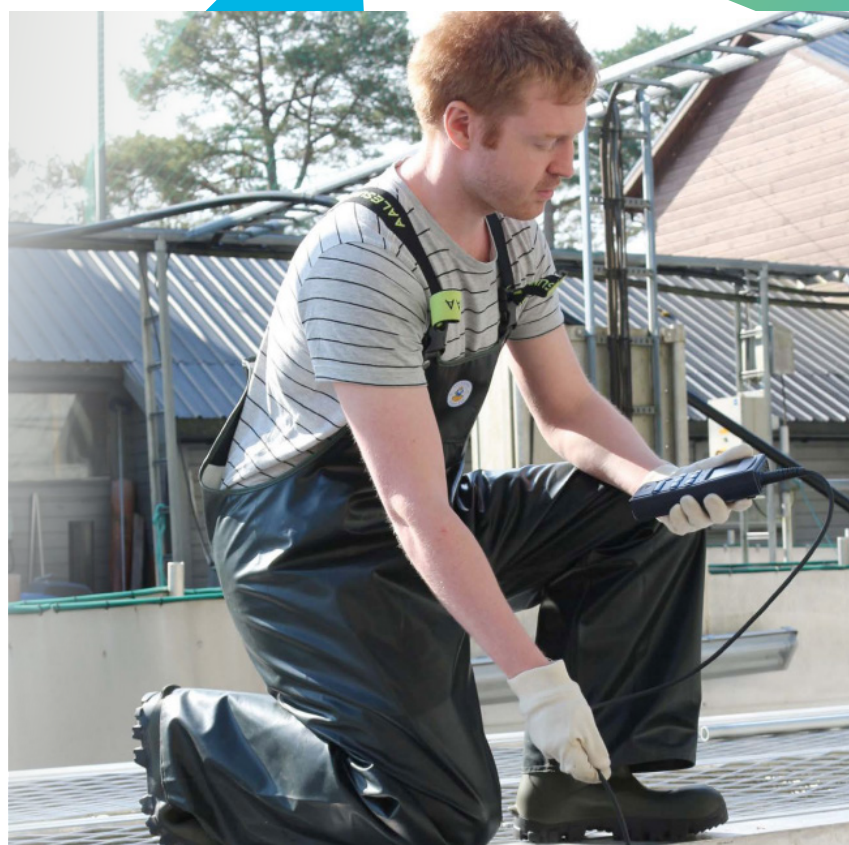
Velkommen!

07/12-2023, KL. 09:00 - 16:00
SCANDIC ISHAVSHOTELL,
TROMSØ

- Måling og kontroll av de mest vanlige parameterne inkludert NH_4/NH_3 , CO_2 og metaller
- Viktigheten av nøyaktig pH måling
- Generell elektrokjemi inkl. konduktivitet, oppløst oksygen og redox
- Hvordan være sikker på at dine målinger er korrekte og bruk av standarder
- Kjemikaliehåndtering og sikkerhet
- Kloridtitrator for smoltstatus
- Salinitetsmålinger ved bruk av Refraktometer
- Balanser og likevekt i vann
- Temperatur: måle, logge og overvåke

For mer info/påmelding kontakt:
hilde.martinsen@avantorsciences.com

- Deltagelse koster kr 2750 pr. person inkludert lunsj.
- Vi spanderer pizza på Yonas Pizzeria for de som ønsker å være med på dette etter endt kursdag.
- Ved stor pågang må vi begrense antall deltakere. Påmeldingen er bindende.



VWR International AS
Brynsalleen 4, 0667 Oslo
t 22 90 00 00
info.no@vwr.com | no.vwr.com

Planer om å øke produksjonen fremover?

Vi har nå kort leveringstid på en microtine-maskin som kan tine store mengder fryste matvarer på få minutter!



Den har **disse fordelene**, men vi nevner:

- Tiner opp til 3 tonn/time (fra -20 °C til ca. -2 °C)
- Tinetid fra 5-15 minutter pr. mengde
- Kan tines i emballasjen
- Homogen tining med lavt tinesvinn og minimal bakterievekst



Har du spørsmål, kontakt oss:

Edvard Strømnes
Salg Prosjekt
+47 926 09 988

Skala AS | Fredrik Selmers vei 6 | 0663 Oslo | +47 23 05 28 00 | www.skala.no

skala

 **FIAS – ditt eget innkjøpsselskap**

Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus

LITT DITT

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



UNDR

FIAS

PELIAS-INFO HØSTEN 2023

Tiden er inne for å tenke **FOREBYGGING** mot rotter og mus

Når været blir kaldere, begynner gnagere å trekke inn i varmen. Sikre bolig og driftsbygg i tide.



Tips om hva du kan gjøre selv:

- Ha gode rutiner for avfallshåndtering utvendig. Søppel tiltrekker skadedyr.
- Sjekk at alle innvendige sluk har rister.
- Hold dører og porter lukket.
- Tett åpninger under dører og porter. PELIAS selger utstyr for tetting.

Ledende innen **FUGLESIKRING**

Vi setter sammen løsninger som er tilpasset dine behov.



FIAS har hatt avtale med PELIAS gjennom flere år

Som medlem får du gunstige priser på tjenester innen skadedyrkontroll, fuglesikring og TryggMat.

Kontakt oss for en gratis og uforpliktende befaring.

PELIAS HAR:

- Ansatte i alle landets fylker
- Fast skadedyrtekniker hos alle kunder
- Over 35 års bransjeefaring
- Kvalitet- og miljøsertifiseringer **ISO 9001:2015** og **ISO 14001:2015**
- 97% fornøyde kunder

PELIAS®

Bemannet Døgnvakt - Hele Norge

33 33 00 00



FIAS har fornyet avtalen med Norwegian

FIAS er fornøyd med å kunne forlenge samarbeidet med Norwegian. I fellesskap oppnår vi bedre betingelser enn hva enkeltbedrifter oppnår. Vi har fra 10-20 % rabatt på Flex avhengig av avreisetidspunkt. Og inntil 6% på LowFare + og LowFare. FIAS-avtalen har også Fast Track uansett hvilken billettklasse man kjøper. Vi ser nå at Norwegian har et godt utviklet rutenett i Norge sammen med rutenettet til Widerøe.

VIKTIG!

For de bedriftene i FIAS som ønsker å komme inn i FIAS-avtalen, kan de registrere seg eller sende oss den unike Norwegian-koden, så får man bedre betingelser. Da må dere registrere bedriften på Norwegian side ved følge denne lenken: <https://corporate.norwegian.com/no/innga-bedriftsavtale/> og får da tilsendt en unik avtalekode. For å oppnå disse rabattene jobb og privat så må alle ansatte legge inn FIAS (med store bokstaver) i avtalekoder på sin egen profil hos Norwegian.

Info fra Norwegian

Nå kan du kombinere Norwegian og Widerøe på hele rutenettet i Norge Neste steg er å utvide dette til også gjelde ruter innen Norden. Planen er at du skal kunne kombinere Norwegian og Widerøe også på rutenettet ute i Europa. Bagasjen sendes selvfølgelig gjennomgående. Billettene tas ut på Widerøe-dokumenter (701-xxxxxx billett nr.) Gjelder da på publiserte priser i kategoriene LowFare+ og Flex.

Norwegian på norsk innenriks

19 direkte ruter på norsk innenriks

- Oslo – Kristiansand
- Oslo – Stavanger
- Oslo – Haugesund
- Oslo – Bergen
- Oslo – Ålesund
- Oslo – Molde
- Oslo – Trondheim
- Oslo – Bodø
- Oslo – Harstad/Narvik
- Oslo – Tromsø
- Oslo – Alta
- Oslo – Kirkenes
- Oslo – Longyearbyen
- Bergen – Stavanger
- Stavanger – Trondheim
- Trondheim – Bergen
- Trondheim – Stavanger
- Tromsø – Alta
- Tromsø – Longyearbyen

LowFare



Max weight 10 kg

LowFare+



Total combined weight 10 kg

+ 1 x 23 kg checked baggage

Flex



Total combined weight 15 kg

+ 2 x 23 kg checked baggage

Billett kategorier

LowFare Inkluderer: liten veske/bag under sete.

LowFare+ Inkluderer: setereservasjon, håndbagasje i bagasjehyllen, liten veske/bag under setet, 1x23kg innsjekket bagasje.
Totalvekt håndbagasje: 10kg

Flex Inkluderer: setereservasjon, håndbagasje i bagasjehyllen, liten veske/bag under setet, 2x23kg innsjekket bagasje, Fast Track og priority boarding.
Totalvekt håndbagasje: 15kg

www.norwegian.no

norwegian

