



UNDR

# FIASnytt

SIDE 1

OKTOBER – 2023

# SJØMATDAGENE

23. – 24. januar 2024

## Sjømatdagene 2024

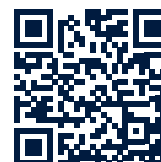
Sett av datoen: 23. – 24. januar

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



SJØMATBEDRIFTENE

Skann QR-koden  
for påmelding.







# LUNDR

# FIAS

## 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

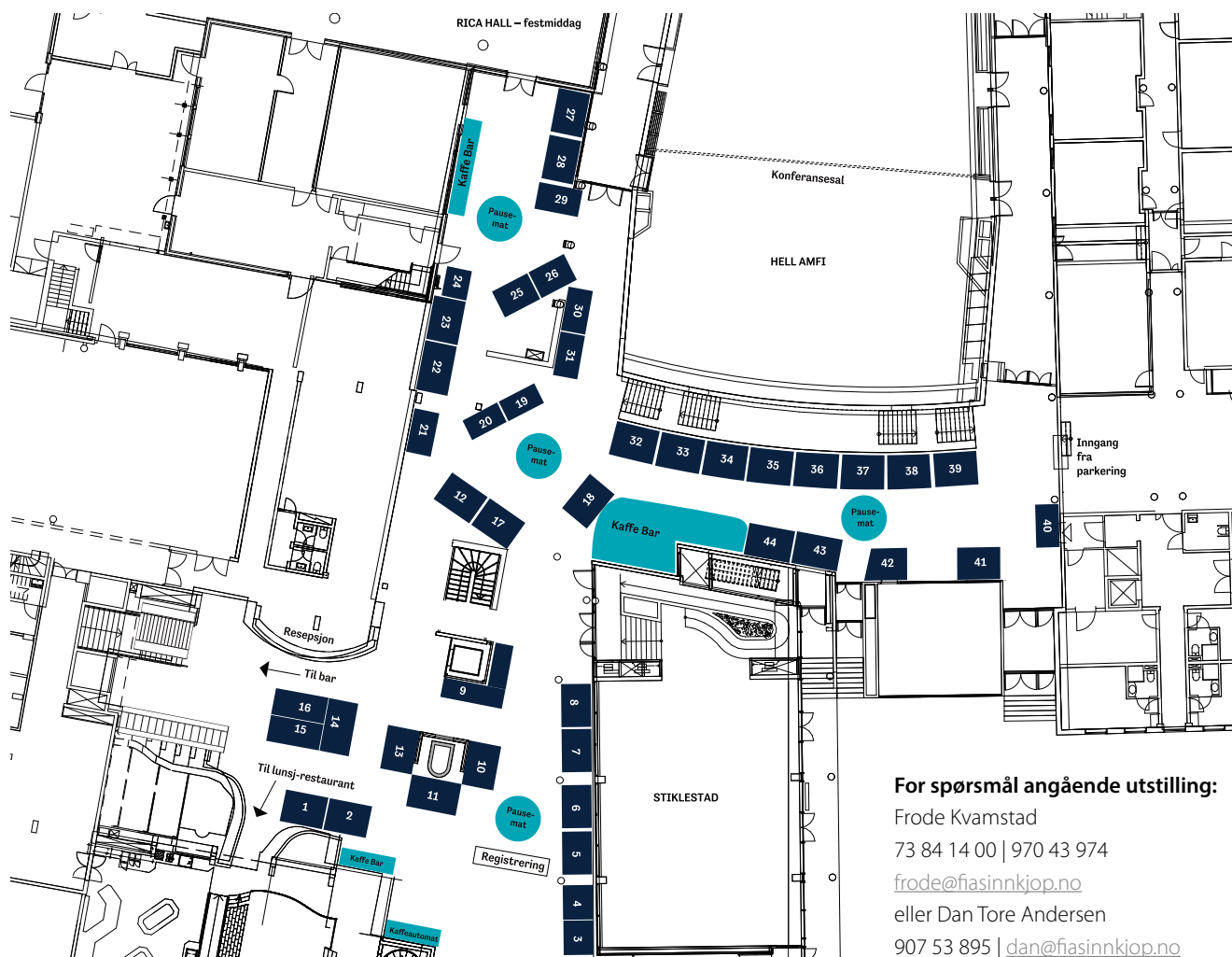
Vi inviterer våre samarbeidspartnere til å delta med en utstillingsplass under konferansen. Utstillingsområdet er i vrimeleområdet mellom resepsjonen, konferansesalen og der vi spiser lunsj og har festmiddagen. Se vedlagte standoversikt.

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 vrimelearealer 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 Kvanstad  
73 84 14 00 | 970 43 974  
[frode@fiasinnkjop.no](mailto:frode@fiasinnkjop.no)  
eller Dan Tore Andersen  
907 53 895 | [dan@fiasinnkjop.no](mailto: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





UNDR

ETAR



## JULEGAVER TIL ANSATTE

**En julegave er mer enn bare en gave. Dette er arbeidsgivers mulighet til å takke for et vel gjennomført år og gi de ansatte en fortjent klapp på skulderen.**

Julegaver til ansatte er best når de skreddersys etter bedriftens verdier. Ha alltid budskapet med gaven i bakhodet – da kan de ansatte gå inn i julestria med en god følelse etter årets innsats.

IDÉ House of Brands hjelper deg med alt det praktiske: innpakning, kort og levering.

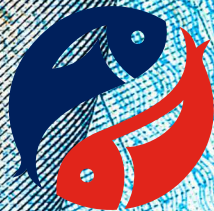
Ta kontakt direkte med Julie hos IDÉ for og sammen skreddersy en gave for din bedrift.

Kontakt: Julie Wangberg Pettersen

Telefon: 930 00 971

Mail: [julie.pettersen@idegroup.no](mailto:julie.pettersen@idegroup.no)





UNDR

FIAS

SIDE 5

OKTOBER – 2023

## Kampanje: Alfa Laval pumper

Fra 01.10.2023 og ut året, får dere EN EKSTRA GOD PRIS på flere av Alfa Laval sine pumper.



Sammen med Alfa Laval setter vi ned prisen på følgende modeller:

### Sentrifugalpumper

- LKH
- Solid C
- MR

### Roterende lobepumper

- Twinscrew
- Durasirc
- Optilobe
- SRU

**Ta kontakt med Owe Barsten  
for mer informasjon.**

mobil: 928 44 308

e-post [owe.barsten@skala.no](mailto:owe.barsten@skala.no)

Skala AS | Fredrik Selmers vei 6 | 0663 Oslo | +47 23 05 28 00 | [www.skala.no](http://www.skala.no)

**skala**



## FIAS – ditt eget innkjøpsselskap

Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus

LITT DITT

+47 73 84 14 00 | [post@fiasinnkjop.no](mailto:post@fiasinnkjop.no) | [www.fiasinnkjop.no](http://www.fiasinnkjop.no)



## ENDELIG TILBAKE PÅ LAGER

**Gladnyhet! Endelig er den helautomatiske hjertestarteren Powerheart G5 tilbake på lager. Vi feirer med å gi de første 30 som bestiller 4000 kroner i rabatt.**

Vil du høre om dette er hjertestarteren for deg?

Klikk **HER** eller ring **56 12 37 00** for å komme i kontakt med oss.

**Kampanjepris kr. 15.990 eks. mva.**

**Pris kr. 19.988,- ink mva. Ord.pris 19.990,- eks. mva.**

[Les mer om Powerheart G5](#)



### HVA ER EN HELAUTOMATISK HJERTESTARTER?

En helautomatisk hjertestarter, er en hjertestarter som analyserer og selv gir støt når det er påkrevd, til forskjell fra en halvautomatisk hjertestarter der førstehjelperen selv må trykke på støt-knappen.

Velger man en helautomatisk hjertestarter, kan man redusere unødvendige støtforsinkelser.



### DETTE MÅ DU VITE OM BRUK AV HJERTESTARTER

Lurer du på når du skal bruke hjertestarter? Eller hvordan du bruker den? Du er ikke alene. Derfor har vi samlet de mest stilte spørsmålene her.

**Les og lær!**

[Les mer om bruk av hjertestarter](#)

### HELAUTOMATISK POWERHEART G5

Hjertestarteren har i tillegg elektroder som gir tilbakemelding på kvaliteten av hjerte-lungeredring, to språk, svært robust, tester seg selv daglig og 8 års garanti!

**Kjøp nå - Spar kr. 4.000,-**

[Kjøp Poweheart G5 her](#)



### Kontakt:

T: 56 12 37 00 | E: [post@rodekorsforstehjelp.no](mailto:post@rodekorsforstehjelp.no)

### Røde Kors Førstehjelp

[www.rodekorsforstehjelp.no](http://www.rodekorsforstehjelp.no)

 **Røde Kors**  
Førstehjelp

[Råd og informasjon](#)

[Førstehjelpsutstyr](#)

[Nettbutikk](#)

[Registrer deg](#)

[Logg inn](#)



UNDR

IFAR

SIDE 7

OKTOBER – 2023



## Brannøvelser gjør arbeidsplassen tryggere

**Brannøvelser gir deg og dine medarbeidere trygghet og bevissthet om hva dere skal gjøre hvis det begynner å brenne.**

Bare en så enkel sak som å avtale et møtested utenfor bygget kan redde liv. Da kan dere raskt gi brannvesenet beskjed om noen mangler.

### Noen tips fra oss som kan redde liv

Bruk 5 minutter på å lese gjennom noen enkle tips som kan vise seg veldig viktige om det skulle begynne å brenne.

Du finner også informasjon om hvordan du forbereder og gjennomfører en brannøvelse på arbeidsplassen.

[Les mer](#)

**Vi oppfordrer deg til å gjennomføre brannøvelse hvert år  
– da at alle vet hva de skal gjøre om alarmen går.**



Mine sider



Kontakt oss



62 51 65 31







## Seafood Expo Global – Barcelona 2024

**Sjømatbedriftene og Fiskerinæringens Innkjøpselskap arrangerer fagtur til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 22.– 25. april 2024. 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](http://www.cataloniahotels.com/en/hotel/catalonia-ramblas)  
Dersom man ønsker hotellrom på dette hotellet utover disse dagene, så må det også gis beskjed om det.

### Fly

Vi har direktefly med Norwegian fra Oslo.  
22.04.24 Oslo – Barcelona avg kl 09:05 – ank kl 12:25  
25.04.24 Barcelona – Oslo avg kl 13:10 – ank kl 16:25  
Fly t/r med 2 kollo innsjekket bagasje samt håndbagasje.  
Det kan bookes fly gjennom vår samarbeidspartner Travelnet dersom man ønsker andre reisetidspunkter og også tilslutningsfly.  
De kontakter da Rigmor på mail på: [rigmor.fillingsnes@travelnet.no](mailto:rigmor.fillingsnes@travelnet.no)

### 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. 19.490,-\*

Pris pr person når 2 i dobbeltrom er kr. 14.400,-\*

\* Med forbehold om tillegg på grunn av valutaendringer.

Prisen inkluderer:

- Flyreise t/r Oslo-Barcelona
- Busstransport fra flyplassen
- Hotellopphold i 3 døgn på 4\* hotell
- Frokost
- Flyskatter
- Oppgitte priser gjelder reisen på de oppsatte tidspunkt med Norwegian

Tilslutningsfly og frivilling avbestillingsforsikring v/sykdom kommer i tillegg.

### For påmelding:

[www.fiasinnkjop.no/barcelona](http://www.fiasinnkjop.no/barcelona) eller på skjemaet nedenfor.

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

Info om messen: [www.seafoodexpo.com/global/](http://www.seafoodexpo.com/global/).

Her vil man kunne sjekke evt korona-tiltak.

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

Vi ønsker å melde på følgende personer til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 2024 i Barcelona:

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_  
3. \_\_\_\_\_ 4. \_\_\_\_\_

Jeg/vi ønsker at dere bestiller tilslutningsbillett:

Jeg/vi ønsker avbestillingsforsikring (v/sykdom) fra 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](mailto:post@fiasinnkjop.no)







UNDR

FIAS

## Ny gaveeske fra FIAS

**FIAS tilbyr en ny universal gaveeske som kan brukes både til røkt, gravet eller marinert laks/ørret. Esken har informasjon på norsk og engelsk. Det er benyttet en fukt-beständig kartong, dvs at den tåler å stå på kjølerom, og den har en god rive- og stablestyrke. Eskene leveres med trykk i fem farger (+lakk).**



Design: © Studio Pors | Margrethe Pors Muniz

Den nye FIAS-esken leveres kun i en størrelse i år – L x B x H : 570 x 195 x 30 mm.

**Ta kontakt for et tilbud!**

Frode Kvamstad:  
[frode@fiasinnkjop.no](mailto:frode@fiasinnkjop.no)



Dan Tore Andersen:  
[dan@fiasinnkjop.no](mailto:dan@fiasinnkjop.no)