



UNDR

FIASnytt

SIDE 1

NOVEMBER – 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

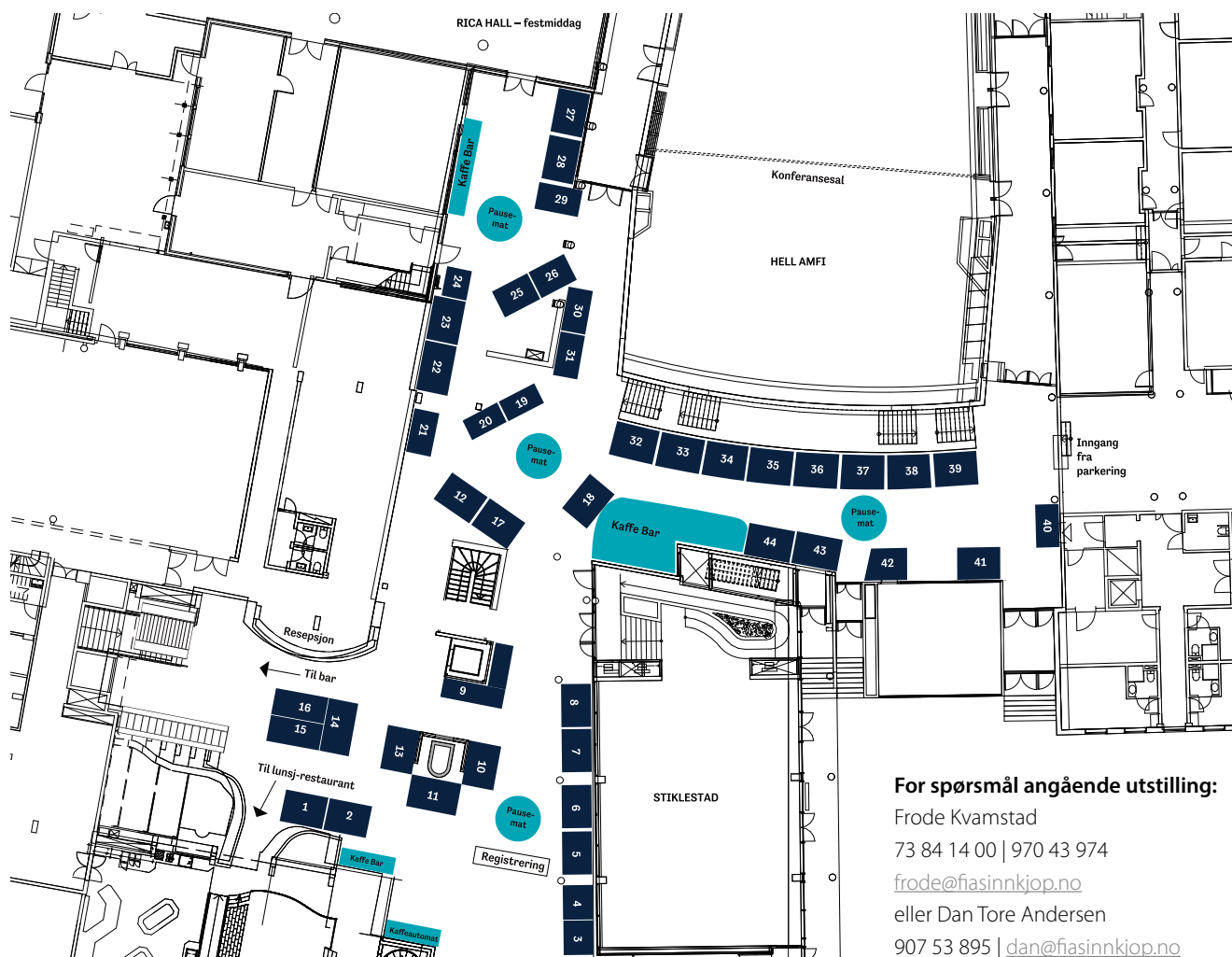
Vi inviterer våre samarbeidspartnere til å delta med en utstillingsplass under konferansen. Utstillingsområdet er i vrimeleområdet mellom resepsjonen, konferansesalen og der vi spiser lunsj og har festmiddagen. Se vedlagte standoversikt.

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 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

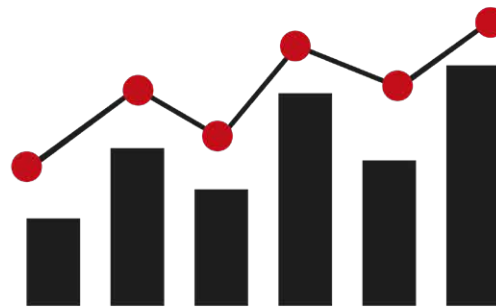
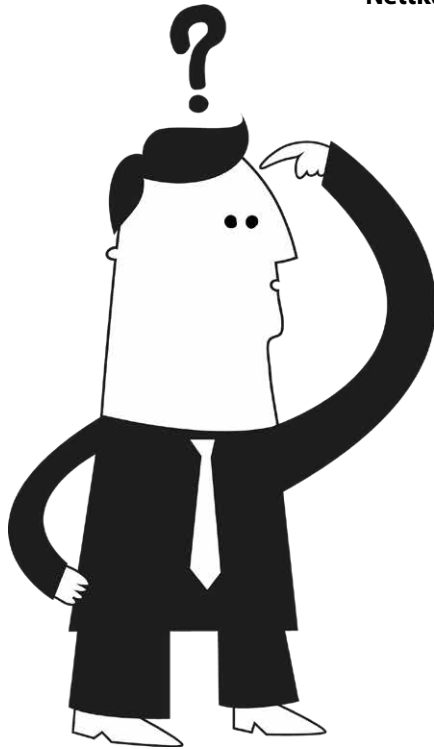
BRONSESPONSOR: PROFILERING

- 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

Ledelsens gjennomgåelse (3 timer)

Nettkurs | 12. desember



Ledelsens gjennomgåelse er et sentralt krav i flere standarder.

I dette nettkurset skal du lære om hvordan man på best mulig måte forbereder og gjennomfører ledelsens gjennomgåelse i egen bedrift.

Nettkurset passer for personer som er involvert i ledelsens gjennomgåelse gjennom forberedelser, ledelse og deltakelse, i sertifiserte bedrifter eller i bedrifter som ønsker å bli sertifisert.

Vi gjennomgår kravene i henhold til ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018 og ISO 22000:2018.

Nettkurset omhandler:

- Målsetningen ved gjennomføring av ledelsens gjennomgåelse
- Hvordan forberede ledelsens gjennomgåelse – innsamling og analyse av datagrunnlag
- Konklusjon, evaluering og oppfølging
- Praktiske tips og erfaringer

Vi gjennomfører kurs i relativt små grupper – noe som gir gode muligheter for diskusjoner og erfaringsutveksling.

ISO-Piloten's medarbeidere har lang erfaring fra revisjoner og gjennomføring av ledelsens gjennomgåelse i ulike bransjer og standarder.

Kursholder vil være en av våre seniorkonsulenter.

Kursavgift kroner **3 200** per deltaker inkluderer kursmaterieell og kursbevis.

Vi gir **15% rabatt** om det er flere deltakere fra samme bedrift. Be om pris dersom du ønsker bedriftsinternt kurs.

Kursdatoer 2023: 12. desember kl 12.00 – 15.00

NB! Bindende påmelding.

[Meld deg på her](#)

På våre nettkurs ber vi om at alle benytter kamera, det er hyggeligere når alle kan se hverandre – og det blir lettere å få til en dialog underveis. Kurset blir ikke tatt opp.

<https://iso-piloten.no/>

ISOPILOTEN



UNDR

FIAS



Morgendagens kundereise

Ved å ta i bruk ny teknologi og samtidig forbedre og forenkle dagens arbeidsprosesser, vil Anticimex legge til rette for enda bedre kundeopplevelser i fremtiden. I tillegg handler det om å skape en enda bedre arbeidshverdag for alle våre medarbeidere

Anticimex bytter til nytt ERP-system fra 1. november 2023

I Anticimex har vi i lenge jobbet med vårt interne prosjekt «Morgendagens Kundereise».

Prosjektet handler om å bygge en ny grunnmur som gir oss nye muligheter! Ved å ta i bruk ny teknologi og samtidig forbedre og forenkle dagens arbeidsprosesser, vil Anticimex legge til rette for enda bedre kundeopplevelser i fremtiden. I tillegg handler det om å skape en bedre arbeidshverdag for alle våre medarbeidere.

Hva betyr det for deg som kunde?

Fra 1. november bytter Anticimex sine kjernesystemer og implementerer Microsoft Business Central. I den forbindelse er alle tidligere avtaler konvertert over til nye tjenestekoder. Det vil si at navn på de tjenestene dere har fra Anticimex får nye navn på faktura fremover.

Overgangen medfører ingen endringer i innhold i tjenester eller priser på avtalene dere har i dag.

Ved spørsmål vedrørende endringen vennligst ta kontakt med:

Espen Ulrik Gundersen

Key Account Manager

Autorisert skadedyrbekjemper

espen.gundersen@anticimex.no

+47 926 06 209

www.anticimex.no



FIAS – ditt eget innkjøpsselskap

Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus

LITT DITT

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

 **Norion Bank**

Collector Bank har skiftet navn til Norion Bank

Collector Bank har skiftet navn til Norion Bank, og tilbyr samme gode finansieringsløsninger mot bedrifter som før. Norion Bank er en nordisk finansieringsbank og et godt supplement til tradisjonelle storbanker. Banken har spesialisert seg på finansieringsløsninger for middels store bedrifter og eiendoms selskaper. Det banken tilbyr er bedriftskreditter, eiendoms lån og fakturakjøp. I Norge har banken meget god erfaring på bedrifter innen sjømat næringen. Norion Bank (tidligere Collector Bank) ble grunnlagt i 1999 og har kontorer i Oslo, Gøteborg, Stockholm, Helsingborg og Helsingfors. Norion Bank AB er notert på Nasdaq Stockholm.

Foto: Smallpigart Studios. Anna Roström.

Ann-Christin Carlsen
Portfolio and Office Coordinator
ann-christin.carlsen@norionbank.no
+47 93 22 13 35

Øystein Kroken
Senior Client Executive
oystein.kroken@norionbank.no
+47 91 63 57 39

www.norionbank.no



UNDR

ETAS



Steinar Dahl, gründer og hovedeier, Svolvær Seafood.

Skapte fiskeeventyr med gode relasjoner

Fra Svolvær i Lofoten leverer Svolvær Seafood over 250 typer forskjellige sjømatprodukter til hele Norge og til store kunder over Europa. For gründer og hovedeier Steinar Dahl så har nøkkelen til framgang alltid vært god service og sterke relasjoner.

Med sitt store nettverk og gode rykte er det få som ikke kjenner Steinar Dahl i Lofoten. Hans produkter, det vil si fisk og skalldyr, serveres på de beste restauranter i Svolvær og fraktes til store kunder over hele Norge og Europa. Dahl gir hardt arbeid og pågangsmot æren for denne suksessen.

– Vi omsetter for 450 millioner, men har ikke brukt ett øre på markedsføring. For meg har det alltid vært viktig å skape gode og langvarige relasjoner og å stå på litt ekstra for kunden. Selv om ting kan være tøft så finnes det et lys i enden av tunnelen, det er min filosofi. Grunnen til at firmaet har lyktes er at jeg alltid forsøker å finne løsninger sammen med kundene våre, sier Steinar Dahl, gründer og hovedeier, Svolvær Seafood.

Alt begynte da Steinar Dahl som 6-åring fikk bli med sin farfar, som var fisker, ut på sjøen. Da startet et langt og nært forhold til havet. Da han ble litt større så syklet han rundt etter skoletid for

å levere fisk til kunder. Av og til fikk jobben til og med prioritet foran skolen, innrømmer han. Med denne sterke interessen for fiske og allerede med gode relasjoner på plass, så startet Steinar Dahl opp firmaet sitt, opprinnelig med tanke på å selge seifilét. Men både virksomheten og utvalget vokste raskt og ble snart utvidet til torsk, kveite, breiflabb og skalldyr. Første året omsatte firmaet for 60 millioner kroner. Nå, 10 år senere, så ligger omsetningen på rundt 450 millioner.

Siden Svolvær Seafood begynte sitt samarbeid med Norion Bank har selskapet hatt en kraftig vekst. Steinar Dahl er godt fornøyd med samarbeidet.

– Vi har vært kunde hos Norion Bank siden 2018 og det fungerer fantastisk bra. Banken har vært fleksibel, rask og har forstått vår virksomhet. Det har alltid vært lett for oss å få tak i vår kontaktperson og banken har satt sammen en løsning som passer oss



UNDR

FAK



perfekt. Vår gode relasjon med banken er en stor trygghet for oss og samarbeidet har vært avgjørende for vår sterke utvikling de siste årene, sier Steinar Dahl.

Norion Bank er spesialister på finansieringsløsninger for mellomstore bedrifter i Norden, og tilbyr investeringslån, kreditter og fakturakjøp/factoring. Dette har også vært til hjelp for Svolvær Seafood, ifølge Dahl.

– Muligheten til å benytte fakturakjøp er den største fordelen med Norion Bank for vår del. Gjennom fakturakjøp får vi oppgjør

umiddelbart og vi slipper å tenke så mye på risiko og tilbakebetaling. Ettersom vi har store beløp som går inn og ut og har behov for å ha sterk likviditet, så har fakturakjøp gjort det mulig for oss å ekspandere og vokse på den måten vi har gjort, sier Steinar Dahl.

Med kontor i Sverige, Norge og Finland er Norion Bank en stabil partner til selskap i hele det nordiske markedet. Målet til banken er å knytte sterke samarbeid med kunder som fokuserer på utvikling og vekst. Svolvær Seafood er et godt eksempel på et slikt selskap.



Pål Mitsem, Norion Bank og Steinar Dahl, Svolvær Seafood.

– Norion Bank setter pris på langsiktige relasjoner med selskap i vekst og derfor er Svolvær Seafood en viktig kunde for oss. Bankens størrelse gjør det mulig for oss å være tett på våre kunder og å sette oss godt inn i deres virksomhet. Vi har tett og rask dialog internt i banken, både mellom forskjellige avdelinger og på tvers av våre kontorer i Norden. Dette gjør at vi kan finne gode løsninger for selskap som har behov for kapital og som for eksempel opplever store sesongvariasjoner eller har stram likviditet. Vi opplever at våre snare tilbakemeldinger og vår ekspertise er noe kundene våre setter stor pris på, sier Pål Mitsem, Senior Client Executive i Norion Bank



UNDR

FIAS

Norengros: Alt på et sted – sjekk produktkatalogen

FIAS-leverandør Norengros er Norges største leverandør av forbruksvarer til privat og offentlig sektor. Norengros har et omfattende produktspekter som gjør de til totalleverandør. Du finner alt du trenger til din bedrift på ett sted.

Produktbrosjyre

FISKERI & NÆRINGSMIDDEL



Sjekk ut produktkatalogen for fiskeri og næringsmidler, med produkten innen kategorier som bekledding, vern, pakking, etiketter og møbler.

[Last ned produktkatalog her](#)

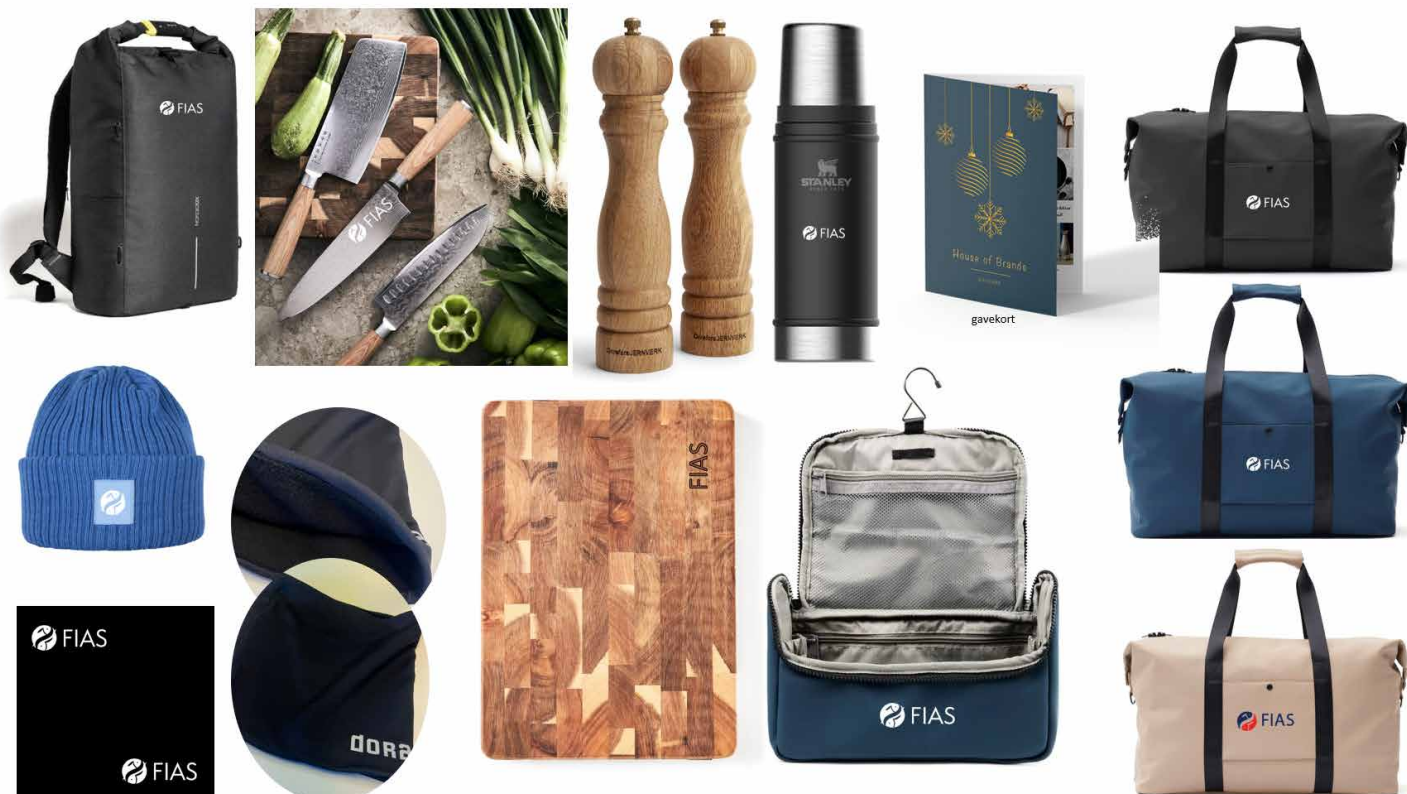


UNDR

FIAS

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.



Vi har også laget en julekatalog som dere kan ta en titt i:

[Se julekatalog](#)

For mer info:

Julie Wangberg Pettersen

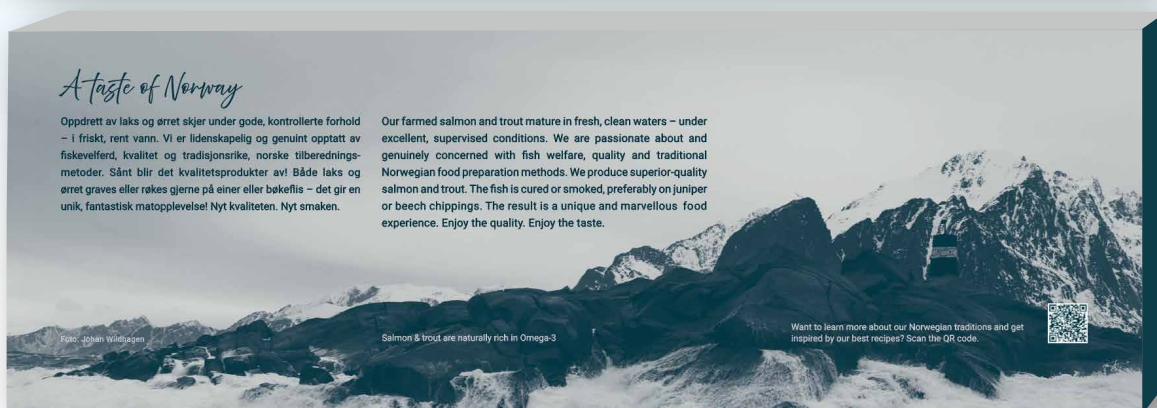
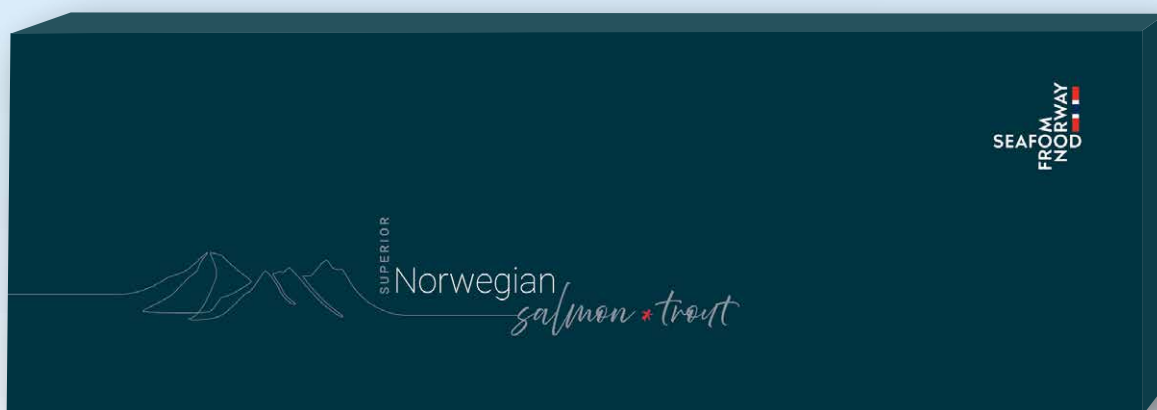
Telefon: 930 00 971

Mail: julie.pettersen@idegroup.no



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-bestendig 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.

GAVEESKE FIAS-AKSJONÆRER

Kjøp av 1 000-9 999 stk: kr. 5,91 pr stk. Kjøp over 10 000 stk: kr. 4,99 pr. stk.

Andre ikke-aksjonærer i FIAS: kr. 12,- pr stk. Ta kontakt hvis noen ønsker å samkjøre sine egen eske med samme mål.

Ta kontakt for et tilbud!

Frode Kvamstad:
frode@fiasinnkjop.no



Dan Tore Andersen:
dan@fiasinnkjop.no



UNDR

FIRAS



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
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

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 eller på skjemaet nedenfor.
Påmeldingen er bindende.

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

Her vil man kunne sjekke evt korona-tiltak.

PÅMELDING – 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

