

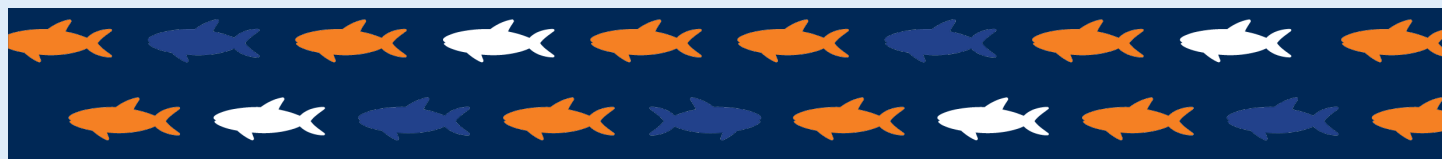


UNDR

FIASnytt

SIDE 1

SEPTEMBER 2 – 2024



Nytt tilbud fra Eurofins – Kvalitetspakke på fett og farge

Vet du viktigheten av omega-3-fettsyrene EPA og DHA?

Kostnadseffektiv hurtigmetode

Oppdrettere av laks og ørret jobber kontinuerlig for å sikre optimal fiskevelferd og levere produkter av ypperste kvalitet. En avgjørende faktor, som påvirker både fiskens velferd og produktets verdi, er nivået av de essensielle omega-3-fettsyrene, DHA og EPA, samt en gunstig balanse mellom omega-3 og omega-6 fettsyrer.

Som et tillegg til fett- og fargeanalyser, utfører Eurofins Havlandet nå en effektiv og rimelig hurtigmetode for disse viktige fettsyrene.

Bedre fiskevelferd

DHA og EPA har en betydningsfull rolle når det kommer til fiskens helse og velvære. Disse fettsyrene spiller en avgjørende rolle i utviklingen av celler og hormoner, styrking av immunforsvaret og fremming av fiskens vekstpotensial. Ved å nøye overvåke nivåene av DHA og EPA i fisken, kan man tilpasse fôrings- og avlusningsstrategier, og dermed sikre at fisken absorberer tilstrekkelige mengder av disse essensielle fettsyrene. Dette er avgjørende for å opprettholde fiskens trivsel og sikre en sunn vekst.

Økt kvalitet

Ikke bare er DHA og EPA avgjørende for fiskevelferd, de bidrar også til å forbedre kvaliteten og ernæringsverdien til fisken. Disse fettsyrene er knyttet til forbedret tekstur og farge i fiskekjøttet. Ved å opprettholde optimale nivåer av DHA og EPA, vil kvaliteten effektivt sikres og samtidig reduseres de betydelige kostnadene kvalitetsutfordringer kan medføre.

Forskning indikerer en tydelig sammenheng mellom DHA og forekomsten av melaninflekker. Gjennom overvåking av DHA-nivåene i fisken, kan forekomsten av melaninflekker reduseres.

Forbedret immunrespons

Nylige forsøksresultater demonstrerer at førets sammen-

setning av fettsyrer og balansen mellom omega-6 og omega-3 i føret spiller en sentral rolle i immunresponsen, både i modell-systemer og under smitteforsøk.

Riktig sammensetning av fettsyrene i fiskefôr gjør fisken mer robust og motstandsdyktig mot virus, bakterier og parasitter.

I tillegg finner man lavere dødelighet og færre sykdomstilfeller knyttet til tarm, hjerte, kar og benstruktur.



Ta kontakt med Stine og få presentert FIAS sin spesialpakke.

Stine Eriksen
Key Account Manager
E-mail: stine.eriksen@ftn.eurofins.com
Website: www.eurofins.no/food-feed-testing



Eurofins Food & Feed Testing Norway AS
Direkte: +47 98 61 90 18



 eurofins



UNDR

ETAS



Rekruttering og konsulentutleie av ingeniører og annen teknisk kompetanse

Leter du etter flinke ingeniører, teknisk personell eller andre fagspesialister? Vi har det som skal til for å styrke teamet ditt og drive virksomheten din videre.

Spisskompetanse innen Seafood industry, Energy og Engineering

Vår spesialiserte kunnskap innen disse bransjene gjør at vi kan identifisere og evaluere kandidater med presis kompetanse og erfaring for å oppfylle dine behov. Gjennom mange år i bransjen, har vi opparbeidet et stort og bredt nettverk innen disse fagfeltene..

Trygg rekruttering

Vi tilbyr en grundig screening-prosess og administrativ støtte for å sikre at du får tilgang til pålitelige kandidater som er nøye vurdert og kvalifisert for stillingene dine.

Sømløs rekrutteringsprosess

Vår tilpassede tilnærming tar hensyn til din virksomhets kultur og behov for engineering, teknisk personell/kompetanse og sikrer en sømløs og effektiv rekrutteringsprosess som sparer tid og ressurser.

Rekruttering av ingeniør og annen teknisk kompetanse

Vi har lang erfaring i å rekruttere ingeniører, annen teknisk kompetanse

og andre fagspesialister, og har stor geografisk spredning. Å rekruttere riktig kompetanse er en kritisk prosess som vil ha stor betydning for utviklingen av ditt selskap. Vi er opptatt av at våre kunder får den best egnede kandidaten og at kandidaten opplever prosessen som etisk og rettferdig. Med kundefokuserte prosesser og skreddersydde løsninger, er vi kjent for å levere topp kvalitet i bransjen.

Azets People sine erfarne rådgivere gjennomfører executive search og annonserte rekrutteringsprosesser på en kvalitetssikret og profesjonell måte – dette reduserer din risiko for feilansettelse.

Rune Levang
Head of Recruitment, Engineering, Aqua and Energy
Mobil +47 922 37 697
Mail: rune.levang@azets.com

Azets People Management AS
Sentralbord +47 40 10 40 18

www.azets.no



Azets People omsetter årlig for 120 MNOK. Vi har kontorer i Oslo, Asker og Bærum, Bergen, Trondheim, Stavanger, Kristiansand, Fredrikstad og Larvik. Vi er ca 100 ansatte, og har bred erfaring fra både offentlig og privat sektor.

Vi har 25 års erfaring og gjennomfører over 500 rekrutteringer av spesialister og ledere årlig. Vi gjennomfører nærmere 2000 intervjuer årlig og kjenner derfor ditt lokale kandidatmarked. Våre tjenester er rekruttering og konsulentutleie av ingeniører, fagspesialister, ledere, økonomi og IT.

Nye produkter som forbedrer din arbeidsdag



KONTOR OG KONFERANSE • LAGER OG VERKSTED • GARDEROBE • KANTINE • ENTRÉ OG LOUNGE • UTEMILJØ • SKOLE



Vi i AJ Produkter ønsker å tilby produkter som gjør arbeidsdagen din enklere, og vi streber alltid etter å utvikle sortiment vårt etter dine behov. Ved å utvikle nye produkter med smarte funksjoner og designløsninger ønsker vi å forenkle arbeidet ditt, enten du jobber innenfor kontor, industri eller skole. Sjekk ut de siste nyhetene og finn dine nye favoritter nå!

Se nye produkter



Kontorstol HURRAY

Lav rygg,
grå

5 365,- [Se mer](#)
ekskl. mva.



Safe KEEP

Kodelås,
133x400x350 mm

1 795,- [Se mer](#)
ekskl. mva.



Kildesortering NORTON

4 beholdere,
60 l

10 695,- [Se mer](#)
ekskl. mva.



Rengjøringsvogn MOVE

5 skuffer,
1040x460x910 mm

1 690,- [Se mer](#)
ekskl. mva.



Skrivebord QBUS

Hev/senk, L1400 B800 mm,
svart, svart

5 835,- [Se mer](#)
ekskl. mva.



Lydabsorbent IMAGE

Språk,
1200x800 mm

2 595,- [Se mer](#)
ekskl. mva.



Dobbel trappestige BRINK

3 trinn,
H700 mm

1 495,- [Se mer](#)
ekskl. mva.

Vi hjelper deg med
[leasing av inventar](#)

Kundeservice 67 02 42 00
www.ajprodukter.no





Et par tips før du velger arbeidsbenk

Er det på tide med en ny arbeidsbenk til verkstedet, lageret eller garasjen? Er du usikker på hvilken modell du skal satse på? En god arbeidsbenk er både tilpasset arbeidet som skal utføres og arbeidsmiljøet. I vårt sortiment finner du ulike modeller, som arbeidsbenker i rustfritt stål, mobile arbeidsbenker på hjul eller arbeidsbenker med ekstra oppbevaring. Vår guide gjør det lettere å velge riktig.

[Les mer her](#)

Hvilken tyngde bør arbeidsbenken tåle?

Tilstrekkelig belastningskapasitet og et robust stativ er grunnleggende. Jobber du med lettere formål klarer du deg med et arbeidsbord med lavere maksimalbelastning. Håndterer du tyngre gjenstander kreves en real arbeidsbenk med ekstra tykk benkeplate. De mest holdbare modellene vi har har en maksimalbelastning på 750 kg jevnt fordelt.

Fast eller hev- og senkbart stativ?

Et fast stativ er et godt alternativ der man ikke har behov for å tilpasse arbeidshøyden til ulike personer eller oppgaver.

En hev- og senkbar arbeidsbenk gir dog mer fleksibilitet og bedre forutsetninger for en ergonomisk arbeidsstilling. Det er enkelt og raskest med et elektrisk stativ, men også et med manuelt justerbare ben kan rekke langt. Vi har flere modeller der høyden justeres med en innebygd sveivfunksjon.

Stasjonær eller mobil løsning?

I de fleste tilfeller passer det med en stasjonær arbeidsbenk. Av og til kan det derimot være bedre å velge en mobil arbeidsbenk

på hjul som enkelt kan flyttes på for å frigjøre plass. Mange mobile arbeidsbenker er utstyrt med håndtak som gjør det enkelt å flytte på dem.

Vil du ha tips til hva du bør velge for en arbeidsbenk? Vi lister her noen av våre favoritter:

- 1. COMBO** er en robust arbeidsbenk som finnes i ulike modeller med ulike arbeidsflater. Bygg din egen kombinasjon eller kjøp en ferdig pakkøløsning.
- 2. VERVE** er en rimelig arbeidsbenk som finnes i flere kombinasjoner med praktisk tilbehør. Alle er elektrisk justerbare slik at du kan jobbe ergonomisk.
- 3. SOLID** er vår mest klassiske arbeidsbenk og også den mest slitesterke med et kraftig stålstativ som egner seg for krevende miljøer. Flere av bordene i serien har en maksimal belastning på 750 kg.
- 4. MOTION** arbeidsbenken er en bestselger som kan tilpasses helt etter dine behov. MOTION er tilgjengelig med manuelt eller elektrisk stativ som kan heves og senkes, men også i modeller med faste ben eller ben med hjul.

[Her finner du alle våre arbeidsbenker](#)



Få nyheter og inspirerende artikler rett i innboksen!

Vil du lese om produktnyheter og få våre beste tips til hvordan du kan gjøre arbeidsplassen din litt bedre? Meld deg på vårt nyhetsbrev og vær først til å motta våre beste tips, inspirerende artikler og tilbud - helt gratis!

Kundeservice 67 02 42 00

www.ajprodukter.no





NYHET: Nå matcher Norwegian Reward din status på bonusprogrammet til SAS

**Er du gull- eller diamantmedlem hos SAS?
Da får du nå en snarvei til Norwegian Rewards toppnivå, Priority.**

Norwegian tilpasser seg mer og mer forretningsreisende, og har de siste årene fått gode tilbakemeldinger når det kommer til punktlighet og få kanselleringer fra de som reiser ofte. Derfor ønsker nå Norwegian å få enda flere inn på sitt toppnivå på fordelsprogrammet.

Alt du trenger å gjøre er å [fylle ut et skjema på Norwegians nettside](#), og dokumentere gull- eller diamantmedlemskap. Da vil du motta fordeler som:



- Gratis setereservasjon
- Prioritert ombordstigning
- Gratis innsjekket bagasje
- Gratis håndbagasje
- Fast Track på utvalgte flyplasser
- Prioritert kundeservice
- Ingen utløpsdato på CashPoints
- Gratis varm drikke om bord

www.norwegian.no/reward

norwegian ✕

FISKERINÆRINGENS INNKJØPSSKAP AS

1994–2024
30 ÅR

FIAS fyller 30 år i år
Ditt eget innkjøpsselskap

BONUS
25 millioner
UTBETALT TIL AKSJONERER

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

Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus – **LITT DITT**

FIAS

ISPILOTEN

Våre kurs

Vi leverer kurs med praktisk tilnærming til teorien, og benytter eksempler som de fleste deltakerne kan kjenne seg igjen i. Vi kan også levere bedriftsinterne kurs – hvor innholdet blir tilpasset din bedrifts behov.



MATTRYGGHET

Allergenhåndtering

Trenger dine ansatte mer kunnskap om allergenhåndtering? God kunnskap om allergener og håndtering av varer som inneholder allergener er svært viktig med tanke på å forebygge uønskede konsekvenser!

Kursavgift er kroner 3100,- per deltaker, og inkluderer kursmateriell og kursbevis. Kursmateriell består av kursplansjer.

1. november 2024, Lillestrøm, Lillestrøm Kultursenter, Kirkegata 11, kl. 08.30 – 12.00

[Info og påmelding](#)

HACCP-Analyse/Mattrygghet

Myndighetene stiller krav til at alle virksomheter som håndterer matvarer, både store og små, skal ha gjennomført en fare-analyse basert på HACCP-prinsippene. Virksomhetene skal også ha kunnskaper om HACCP.

Kursavgift er kroner 4900,- per deltaker, og inkluderer kursmateriell, kursbevis og lunsj. Kursmateriell består av kursplansjer og skjemaer/elektroniske filer til bruk ved utarbeidelse av bedriftens HACCP-plan.

31. oktober 2024, Lillestrøm, Lillestrøm Kultursenter, Kirkegata 11, kl. 09.00 – 15.30

[Info og påmelding](#)

Interne revisjoner og avviksbehandling (Nettkurs)

Interne revisjoner og avviksbehandling er sentrale krav i Internkontrollforskrifter og standarder som ISO 9001 og 14001. I dette kurset skal du lære om systematisk HMS- og kvalitetsarbeid med hovedfokus på følgende tema:

Kursavgift er kroner 4900,- per deltaker, og inkluderer kursmateriell og kursbevis.

Onsdag 16. oktober 2024, digitalt, kl. 09.00 – 15.30

[Info og påmelding](#)

HMS

HMS kurs for verneombud og AMU-representanter (40t kurs)

Har du blitt valgt til verneombud eller AMU-representant? For å inneha disse rollene kreves det opplæring i helse, miljø og sikkerhet.

Kursavgift kroner 9.800 per deltaker inkluderer lunsj, kurs-materiell og kursbevis.

Kristiansund – på Quality Hotel Grand Kristiansund 15. og 16. oktober + 22. og 23. oktober 2024

[Info og påmelding](#)

For alle kurs: Vi gir 15 % rabatt om det er flere deltakere fra samme bedrift.

10% rabatt til FIAS medlemmer – men da må det skrives inn som merknad i påmeldingen.

MERCHANDISE PRODUCTS

World SKI Championship Trondheim 2025

IDE[®]
HOUSE OF BRANDS

PRODUCT MEDIA
SPECIALISTS



SKI VM `S MERCH KOLLEKSJON

I nyhetsbrevet fra april delte vi den spennende nyheten om at vi har blitt den offisielle leverandøren på merch til Ski-VM 2025. Siden da har vi jobbet iherdig med å utvikle produkter med fokus på holdbarhet og kvalitet, samt skal appellere til alle har vi endelig klart å få til en flott VM kolleksjon som vi er stolte av å presentere for dere.

Om dere er interessert i å kjøpe noen av disse VM produktene så ta kontakt med meg. Eller skal bedriften din gjøre noe gøy under disse dagene med enten kollegaer eller kunder, så kan vi være behjelpelige med å skreddersy både klær og merch for anledningen.



Kontakt: Maiken Rostad

Telefon: 952 41 611

Mail: maiken.rostad@idegropu.no

IDE[®]
HOUSE OF BRANDS

SJØMATDAGENE

SAVE THE DATE

24. – 26. mars 2025 på Hell



SJØMATBEDRIFTENE

Det er med stor glede vi nå kan annonsere datoen for Sjømatdagene 2025, som vil finne sted på Scandic Hell. Som en av de mest tradisjonsrike konferansene i bransjen, lover vi et program som vil inspirere og engasjere.

Sett av datoen allerede nå for neste års viktigste bransjesamling. Vi er i full gang med å sette sammen et innholdsrikt program som vil annonseres til høsten.

Vi ser frem til å ønske deg velkommen på Hell i 2025!

GET TOGETHER på mandagskvelden 24.03.25

Suksessen fra Sjømatdagene 2024 med GET TOGETHER gjentas i 2025 i samme format.

Det vil mandags kveld bli en del faglig påfyll med relevante foredrag, samt god mat og drikke under minglingen etterpå.