



LUND

FIASnytt

SIDE 1

OKTOBER – 2024

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.



RENTOKIL

INITIAL



Rentokil Initial presenterer PREMIUM SCENTING

Rentokil Initial takker for noen fine dager på Nor-Fishing der Initial både fokuserte på hygiene og på det unike produktet Premium Scenting.



Denne løsningen har avansert teknologi som kan eliminere uønsket lukt og erstatte den med **ren og behagelig lukt**, helt fritt for skadelig VOC-utslipp.

Vi utfører kostnadsfri befaring, installerer og følger opp med fast service.

Det eneste du trenger å gjøre er å nyte.

Installasjonsmuligheten er store, enten om du vil punktbehandle eller installere direkte i ventilasjonssystemet. Vi skreddersyr og programmerer slik at det passer bygningen din og dine ansatte.

www.initial.no www.rentokil.no

Initial



Er du klar for å ta neste steg med Nippon Gases kundeportal?

Vi er glade for å kunne informere deg om kundeportalen vår. En digital plattform der du kan gjennomføre bestillingene dine når som helst! I tillegg gir den deg som kunde full oversikt over dine gasskjøp, leieavtaler og leiesaldo; Alt på ett sted, enkelt og greit.

Kanskje du allerede har oppdaget fordelene med kundeportalen, men ikke har kommet helt i gang med bestillinger, da kan du lese videre og finne en ekstra god grunn til at du bør ta den i bruk i dag!

3 gode grunner til å ta i bruk vår kundeportal

Døgnåpent

Du er ikke lenger avhengig av våre åpningstider for å bestille gass. Med kundeportalen kan du bestille varer når som helst, og du vil ha en oversiktlig vareliste tilgjengelig på din side. Du kan enkelt lage nye bestillinger basert på tidligere kjøp.

Effektivitet og sikkerhet

I kundeportalen blir kjøp og håndtering av gass og leie av sylindere enklere, smartere og tryggere. Dette kan bidra til å redusere administrativt arbeid og øke forutsigbarheten på levering av gass.

Selvbetjening

Fakturaer, følgesedler eller andre dokumenter finner du enkelt på din egen side i kundeportalen. Dette gir deg full kontroll og oversikt over leiesaldo, bestillinger og avtaler.

Det er enkelt å lage seg en bruker, gjør det i dag ved å klikke på linken under.

Ditt kundenummer hos Nippon Gases Norge AS er 5000949.

[Registrer deg i dag og dra nytte av alle fordelene med vår kundeportal!](#)

Er du enda ikke overbevist?

Prøv nå og vinn digitale gassikkerhetskurs

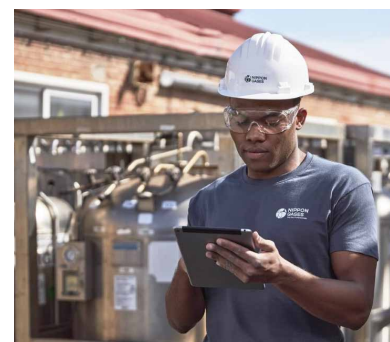
Er du en av kundene som har oppdaget kundeportalen vår, men trenger litt ekstra motivasjon til å ta den i bruk på daglig basis? Du vet allerede at du kan effektivisere bestillingsprosessen, men nye rutiner er vanskelig å etablere. Derfor vil vi nå gi fem heldige kunder ubegrenset lisens til våre digitale gassikkerhetskurs i ett helt år.

Hvordan kan du vinne?

Hvis du gjennomfører tre bestillinger i kundeportalen før nyttår, kan din bedrift bli den heldige vinneren av et ubegrenset antall lisenser til lovpålagte gassikkerhetskurs i ett helt år.

Vi trekker fem tilfeldige kunder som i denne perioden har brukt kundeportalen til minimum tre bestillinger.

Digitale gassikkerhetskurs er lovpålagt for alle bedrifter som bruker gass, og vår tilbyder Munio sørger for at du får den beste opplæringen.

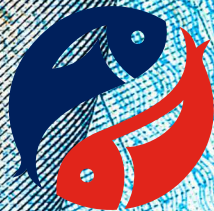


[Logg inn og bestill i dag](#)



<https://nippongases.com/no-no>

NIPPON GASES
The Gas Professionals



UNDR

ETAR

MOVING IN THE RIGHT DIRECTION

Everything you need to keep
your industry moving



Med døgkontinuerlig drift, stramme vedlikeholdsplaner å forholde seg til og mye fragmentering og kompleksitet i de ulike sektorene i transportbransjen, vet vi at du trenger å samarbeide med noen du kan stole på. Du trenger bare RS - vi er her for å hjelpe deg med å holde virksomheten i gang på den mest effektive måten.

FREMTIDSSIKRE MRO- LEVERANDØRKJEDEN DIN

Innkjøpere er under press som aldri før. Forsyningskjedene har blitt forstyrret, og leverandører har gått konkurs. Så hvordan kan du gjøre MRO-leverandørkjeden din motstandsdyktig mot fremtidige sjokk?

[Les mer](#)



TRANSPORT I EN TID MED KLIMAENDRINGER

Transportbransjen har vært en stor bidragsyter til utslipp av klimagasser. Men hvordan har bransjen utviklet seg de siste årene for å redusere sin innvirkning på miljøet?

[Les mer](#)



KONTAKT OSS

 64 83 40 00

 kunde@rsonline.no

FØLG OSS PÅ





Har du en mikrobiologisk lab? Hvis ja, les her!

Hvor trygg er du på dine analyseresultater? Hvordan trener du opp nye analytikere? Sertifiserte referansematerialer (CRM) er standardiserte materialer som brukes til verifisering av analyseresultater og sikring av kvalitet i laboratoriet. Materialet kommer med et sertifikat som sikrer metrologisk sporbarhet til spesifikk målorganisme, viser forventet nivå og gir et intervall som angir usikkerhet.

Tekst: Nina Skammelsrud og Therese Lundberg, Eurofins Food & Feed Testing Norway AS

Hvorfor Sertifiserte Referansematerialer (CRM)?

- **Pålitelighet:** Gir deg trygghet i dine analyseresultater.
- **Allsidighet:** Kan brukes til et bredt spekter av metoder innen mikrobiologi.
- **Kontroll:** Fungerer som både positiv og negativ kontroll, og/eller som bakgrunnsflora.
- **Opplæring:** Perfekt for å trene opp nye analytikere.
- **Trendanalyse:** Holder oversikt over endringer over tid.

Eurofins tilbyr sertifiserte referansematerialer som inneholder flere målorganismer samtidig. De er enkle i bruk, har flere bruksområder og kan anvendes med ulike teknikker/metoder. De kan anvendes som en frittstående test eller de kan tilsettes en valgt matris.

Du finner mer informasjon om CRM her: [Sertifiserte Referansemateriale](#)

Sertifiserte referansemateriale (CRM) versus Sammenlignende laboratorieprøver (SLP)

CRM og SLP komplimenterer hverandre. CRM er gunstig å bruke til opplæring eller for å godkjenne en analytiker, mens SLP er en viktig test der hvor laboratoriet skal vise sin kompetanse, og denne bør derfor utføres av en allerede godkjent analytiker.

KONTAKT:

+47 481 80 117 // PT001@ftn.eurofins.com



Nina Skammelsrud



Therese Lundberg

Nina Skammelsrud og Therese Lundberg

er begge ansatt i Eurofins Food & Feed Testing Norway AS. Vårt spesialfelt er Sammenlignende Laboratorieprøvinger (SLP) innenfor mikrobiologi. Vi tilbyr og arrangerer akkrediterte programmer for SLP for laboratorier over hele verden.

Formål	Format	Målorganismer	Analyser
Universallampulle til vann- og næringsmiddelkontroll	Frysetørket	<i>Bacillus cereus</i>	Aerobe mikroorganismer/kimtall, <i>Enterobacteriaceae</i> , koliforme bakterier, termotolerante koliforme bakterier, <i>E. coli</i> (kvantitativ/kvalitativ), (intestinale) enterokokker, <i>C. perfringens</i> , anaerobe sulfittreduerende bakterier (eller Clostridier), <i>P. aeruginosa</i> , presumptiv <i>Bacillus cereus</i>
		<i>Clostridium perfringens</i>	
		<i>Enterococcus faecalis</i>	
		<i>Escherichia coli</i>	
		<i>Klebsiella aerogenes</i>	
		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
Patogenkontroll	Pulver	<i>Listeria monocytogenes</i>	Kvalitativ eller kvantitativ
		<i>Salmonella</i> Hofit	
		<i>Klebsiella aerogenes</i>	
Hygienekontroll – koliforme, mugg og gjær	Pulver	<i>Escherichia coli</i>	Aerobe mikroorganismer/kimtall, <i>Enterobacteriaceae</i> , koliforme bakterier, termotolerante koliforme bakterier, <i>E. coli</i> , mugg, gjær
		<i>Aspergillus niger</i>	
		<i>Candida utilis</i>	
		<i>Bacillus cereus</i>	
Gram positive kontroll	Pulver	<i>Lactocaseibacillus casei</i>	Aerobe mikroorganismer, presumptiv <i>Bacillus cereus</i> , melkesyrebakterier, koagulasepositive stafylokokker
		<i>Staphylococcus aureus</i>	
		<i>Fluoribacter bozemanii</i>	
Legionellakontroll	Frysetørket	<i>Legionella pneumophila</i> SG1	Total <i>Legionella</i> , <i>Legionella</i> spp., <i>Legionella pneumophila</i> SG1

Våre sertifiserte referansemateriale (CRM) kommer i to formater; pulver og frysetørket, og kan brukes til både kvantitative og kvalitative analyser.

Avonova og FIAS har inngått ny avtale

Avonova og FIAS har sammen forhandlet frem en gunstig rabattavtale på produktet Avonova Assist.



Dette er den perfekte løsningen for små og mellomstore bedrifter, som gjør det mulig for arbeidsgivere å holde seg godt innenfor HMS-regelverket og skape et godt arbeidsmiljø med friske, fornøyde ansatte.

Du får en komplett løsning for HMS, en offentlig godkjent bedriftshelsetjeneste og aktiv rådgivning til en forutsigbar pris.

Mer enn bare HMS

Vi hjelper deg med å få full kontroll på lover og regler, men også med å skape lojalitet, stolthet, kultur og være en profesjonell arbeidsgiver.

- Mer attraktiv arbeidsgiver
- Økt produktivitet
- Full kontroll på lover og regler
- Raskere behandling
- Friske og motiverte ansatte

Fordelsavtale for FIAS-medlemmer

Med denne løsningen får dere oppfylt alle lovkrav om å være tilknyttet en offentlig godkjent bedriftshelsetjeneste.

Vi har skreddersydd en totalløsning for dere som ønsker å imøtekomme deres HMS-lovkrav på en god og effektiv måte.

Avonova Assist – en komplett løsning

• All bedriftshelsetjeneste på ett sted

Avonova leverer godkjent bedriftshelsetjeneste til bedrifter i alle bransjer.

• Helsetjenester til dine ansatte

Få hjelp til å ta vare på den største suksessfaktoren for bedriften din – dine ansatte.

• Faglig støtte i lederrollen

Hev kompetansen hos bedriftens ledere, og få hjelp og personlig rådgivning når du trenger det.

• Lavere sykefravær

Vi hjelper deg med å finne årsakene til sykefravær i din bedrift – så du kan senke det med varig effekt.



[Les mer om Avonova Assist](#)

Kontaktinfo:

Mail: kundesenter@avonova.no

Telefon: +47 48 08 08 08

www.avonova.no

avonova

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



FIAS vil tilby e-læringskurs til sine bedrifter

Opplæring av ansatte er viktig for alle bedrifter som håndterer sjømatprodukter. I dag skal alle ansatte, nyansatte og ferievikarer ha en slik opplæring og denne skal kunne dokumenteres i henhold til ulike kvalitetsstandarder. Utvikling av teknologi for sjømatforedling er stadig i utvikling og dette stiller krav til alle som skal jobbe i sjømatindustrien. Få feil, smart jobbing og gode holdninger er god økonomi! Dette oppnår man ved en effektiv og god opplæring.

Formål

Kurset, Hygiene og trygg matproduksjon, gir en grundig gjennomgang av grunnforutsetningene som kreves for å sikre trygg mat i bedriften. Dette e-læringskurset vil kunne tilbys på flere språk etter behov og vil være tilpasset sjømat-bransjen.

Formålet med kurset er å gi deltakeren en god forståelse av viktige grunnforutsetninger og hvilken risiko som er knyttet til disse.

Denne kunnskapen er nødvendig for felles forståelse av mattrygghet. Etter gjennomført kurs vil deltageren ha god forståelse av grunnforutsetninger og hvilken risiko de innebærer. Deltageren vil ha teo- retisk og praktisk kunnskap om hygiene og vite hvordan man skal håndtere mat for å sikre trygg matproduksjon. Kurset vil også gi deltagerne kunnskap til å forstå bedriftens risikofaktorer.

Målgruppen for dette kurset er for de som er i daglig produksjon av fiskeprodukter i bedriften. Det er lagt fokus på kritiske punkter i fiskens verdikjede som i ett eller flere ledd skal håndtere et produkt som til slutt ender som mat til forbruker/kunde. Kurset krever ingen forkunnskaper.

Dokumentert opplæring:

Ved bestått e-læringskurs, vil deltageren kunne laste ned kursbevis som kan benyttes som dokumentasjon for bedriftens internkontroll.

I en utvidet løsning så kan man ha en rapporteringsløsning som gir full kontroll og oversikt over gjennomført opplæring i bedriften/organisasjonen.

Kursets innhold

- Modul 1 – Hva er hygiene og mattrygghet?
 - Modul 2 – Internkontroll og HACCP
 - Modul 3 – Farer
 - Modul 4 – Grunnforutsetninger
 - Modul 5 – Temperaturkontroll
 - Modul 6 – Opplæring
 - Modul 7 – Produksjonshygiene
 - Modul 8 – Personlig hygiene
 - Modul 9 – Utstyr, bygg og skadedyr
 - Modul 10 – Kvalitets- og sporingsrutiner
- Eksamen

Annen info

Det er kontrollspørsmål mellom hver modul. Du kan starte og stoppe kurset som du vil og ta det i flere biter. Kurset starter der du stoppet forrige gang.

Kontakt FIAS:

post@fiasinnkjop.no
Frode Kvamstad
Mobil: 970 43 974



Eget FIAS-kull våren 2025

I mai 2024 lanserte Eurofins Food & Feed Testing Mattrygghetsskolen, et unikt utdanningstilbud for alle ansatte i næringsmiddelindustrien. I samarbeid med FIAS settes det nå opp et parallelt kursprogram rettet mot fiskeindustrien. Mattrygghetsskolen er Norges første eksterne utdanningstilbud som kvalifiserer kandidater til stillinger innen kvalitetsarbeid og mattrygghet.

Skreddersydd for næringsmiddelindustrien

Næringsmiddelbransjen har lenge etterlyst et program for å utdanne personell til ulike kvalitetsroller i industrien. Årlig ansettes det over 400 personer til ulike kvalitetsstillinger og -roller i næringsmiddelindustrien. Mange av disse er virksomhetens egne ansatte som kun får intern opplæring. Mattrygghetsskolen er Norges første eksterne utdanningstilbud – skreddersydd for å kunne kvalifisere kandidater til stillinger innen kvalitetsarbeid uten ressurskrevende og omfattende internopplæring. Utdannelsen gir et solid fundament for å utvikle virksomhetens kvalitetsarbeid og forenkler prosessen for arbeidsgivere med å utdanne egne medarbeidere.

Gjennom Mattrygghetsskolen får deltakerne en grundig forståelse av prinsippene for mattrygghet og de nyeste metodene og verktøyene for kvalitetsstyring og risikovurdering, samt hvordan de kan implementere disse i sin egen virksomhet.

Et fagområde i kontinuerlig utvikling

Det kan være krevende å holde seg oppdatert innenfor fagområdet mattrygghet, hverdagen kan fort ta overhånd. Lover, forskrifter, standarder og kundekrav utvikler seg stadig. Mattrygghetsskolen sørger for oppdatert kompetanse og erfaringsdeling, og deltagerne vil trygges i egen hverdag til å kunne ta gode og effektive beslutninger til fordel for virksomheten og dens kunder.

Kvalitetsarbeid innebærer kontinuerlig utvikling og forbedring. Utover å gi deltakerne nødvendig kunnskap og kompetanse, fokuserer programmet også på å utvikle deres evne til kontinuerlig forbedring. Dette innebærer å identifisere potensielle forbedringsområder, implementere tiltak for å adressere disse, og evaluere effektiviteten av tiltakene over tid. Utdannelsen er derfor tilrettelagt for både kvalitetsledere med lang fartstid og for ansatte som er nye i rollen.

Målgruppe

Programmet er spesielt utformet for virksomheter som ønsker å investere i egne ansattes utvikling for å styrke virksomhetens mattrygghet. Ved å delta i dette programmet, får medarbeiderne en unik mulighet til å tilegne seg både praktiske ferdigheter og formell kompetanse som er direkte relevant for deres daglige arbeid innen kvalitets- ledelse.

Programmet er aktuelt for deg som ønsker deg eller allerede innehar en stilling som kvalitetsmedarbeider, kvalitetskoordinator eller kvalitetsleder med ambisjoner om en karriere innen kvalitetsledelse.

Virksomheter, som ønsker å utvikle egne medarbeidere til denne typen stillinger, kan gjennom dette utdanningstilbudet på en enkel måte gi disse en praktisk og formell utdanning som er spesielt tilpasset behovet.

Programmet passer for alle som ønsker å jobbe med kontinuerlig forbedring og bidra til å styrke virksomhetens mattrygghet. Det vil være et stort fortrinn å ha vitnemål fra Mattrygghetsskolen på din CV!

20% RABATT For alle FIAS' aksjonærer

Mattrygghetsskolen,
ordinær pris kr. 49 990,-

Påmelding: eurofins.no/MTS/FIAS

Tlf: +47 480 66 771

foodconsulting@ftn.eurofins.com

www.eurofins.no





Seafood Expo Global – Barcelona 2025

Sjømatbedriftene og Fiskerinæringens Innkjøpselskap arrangerer fagtur til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 5.– 8. mai 2025. 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

Vi er behjelpelig med å bestille ekstra døgn både før og etter messen.

Fly

Vi har direktefly med Norwegian fra Oslo.

05.05.25 Oslo – Barcelona avgang kl. 09:05 – ankomst kl. 12:55

08.05.25 Barcelona – Oslo avgang kl. 13:10 – ankomst kl. 16:35

Fly t/r med 2 kylli 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

Pakkepris pr. person i enkeltrom kr 21.800*

Pakkepris pr. person i dobbeltrom kr 14.700*

* Med forbehold om tillegg på grunn av valutaendringer.

Prisen inkluderer:

- Flyreise t/r Oslo-Barcelona
- Busstransport til og 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.

Frist for påmelding er 10. desember 2024.

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

PÅMELDING – Frist for påmelding er 10. desember 2024. Vi garanterer denne prisen for de 15 første plassene.

Vi ønsker å melde på følgende personer til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 2025 i Barcelona:

1. _____ 2. _____

3. _____ 4. _____

Jeg/vi ønsker at dere bestiller tilslutningsbillett:

Jeg/vi ønsker avbestillingsforsikring (v/sykdom) fra kr 200,- ekskl. 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

