



Våre hansker er godkjent for matvarekontakt

Godkjenning **EN 1186** er utført av **SGS** og gjelder alle våre fiskerihansker.

CENTER PLAST AS er – og har vært leverandør av høykvalitets arbeidshansker til alle deler fiskeindustrien gjennom 66 år.

- Familiebedrift
- Norsk produksjonsbedrift med produserende datter-bedrift i utlandet siden 1996.
- Lokalisert ved verdenskjente Saltstraumen, med Bodø som terminal-hub. Vei, båt, jernbane og fly.
- Distribusjon gjennom forhandlere og grossister over hele kystlinja.
- Tilpassende produkter for næringen.

- CE-sertifikater på produktene iht internasjonalt regelverk for Personlig Verneutstyr.

- Våre hansker er godkjent for Matvarekontakt, også for fet fisk.

Kontakt:

John Rune Ringberg

Tel: +47 415 16309

Email: jrr@hansker.no

Ordre: office@hansker.no

WEB: www.centerplast.no



Øk industrisikkerheten med tydelige skilt og gulvmarkeringer



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



Gulvmerking på arbeidsplassen er et effektivt tiltak for å forbedre sikkerheten til de ansatte. Ved å tydelig markere områder med høy risiko, som for eksempel soner med tunge maskiner, farlige kjemikalier eller mye trafikk, skapes det en mer strukturert og oversiktlig arbeidsplass.



Enklere å navigere på arbeidsplassen

Gode skilt og markeringer skaper orden på arbeidsplassen. I et organisert arbeidsmiljø finner man raskt frem blant hyller og utstyr, noe som gir medarbeiderne gode forutsetninger for å prestere godt på jobben.

Fordeler med skilt og gulvmarkering i lager og industri

- Redusert risiko for ulykker
- Effektiv flyt og logistikk
- Økt bevissthet om farer
- Mer effektiv utnyttelse av gulvarealet
- Oppfylle sikkerhetsstandarder

Bevissthet om sikkerhet

Visuell informasjon hjelper både medarbeidere og besøkende med å forstå hvilke områder som er risikofylte og hvilket atferdsmønster som forventes. Som for eksempel bruk av hørselvern eller det å være oppmerksom på brannfarlige stoffer. Et raskt overblikk skal være nok for å gi forståelse for arbeidsplassens utforming og flyt.



6 tips for et bedre arbeidsmiljø



Gulvlinjetape

50 mm x 33 meter, gul

95,-
ekskl. mva.

[Se mer](#)



Varseltape

50 mm, 33 meter, gul/svart

67,-
ekskl. mva.

[Se mer](#)



Skilt

Brannalarm, selvlysende, 200x200 mm

110,-
ekskl. mva.

[Se mer](#)



Markeringsspray

500 ml /ca. 50 m pr. flaske, 12-pk, hvit

2 640,-
ekskl. mva.

[Se mer](#)



UNDR

FIAS

Velg riktig type gulvmarkering

Hvilken type gulvmarkering som passer best for ditt lager eller industrivirksomhet avhenger helt av behov og arbeidsforhold. Faktorer som kan spille inn inkluderer sikkerhetskrav, budsjett, gulvmateriale og hvor mye slitasje markeringen vil bli utsatt for.

Ikke glem – vedlikehold av linjemarkeringer

Områder med høy trucktrafikk og mange palleløftere sliter på gulvmarkeringene. Industristøv og smuss kan også over tid bleke fargene. Sørg derfor for at markeringene alltid er tydelige, og etterfyll gulvmarkeringer som har blitt slitt ned. Dårlig synlige og avbrutte linjer oppfyller ikke de høyeste sikkerhetskravene.

Hva sier EU-direktiv 92/58/EØF?

Europaparlamentets direktiv 92/58/EØF krever at arbeidsgiver setter opp skilt og bruker tydelige signaler og varselsmarkeringer for helse og sikkerhet på arbeidsplassen. Merking av gang- og transportveier, områder og arbeidssoner bidrar til å oppfylle kravene i dette direktivet.



Direktivet fastsetter retningslinjer for både lys-, lyd- og hånd-signaler samt muntlige beskjeder, i tillegg til ulike skilt, symboler og farger. Les mer hos [Arbeidstilsynet](https://www.arbeidstilsynet.no).

[Les mer her](#)



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



Vi ønsker alle våre aksjonærer og samarbeidspartnere

*en riktig god jul
og et godt nytt år!*

Frede Kramstøl

Don Tor

[Signature]

Erling Heknes

Stim



Kjell Inge Jørgensen

[Signature]





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

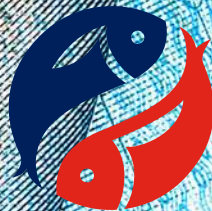
Mattrygghetsskolen,
ordinær pris kr. 49 990,-

Påmelding: eurofins.no/MTS/FIAS
Tlf: +47 480 66 771
foodconsulting@ftn.eurofins.com

www.eurofins.no

 **eurofins**





UNDRP

FIAS



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 20. desember 2024.

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

PÅMELDING – Frist for påmelding er 20. 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



Reiseavtaler for FIAS



Norwegian

Avtalen inntil gir 20% rabatt på flex-billetter og 5% på lavpris. I tillegg så får vi Fast Track – uansett hvilken billettklasse man kjøper.

For å få dette må du legge inn **FIAS** (med store bokstaver) i avtalekoder på din egen profil. Legg gjerne inn denne koden på dine familiemedlemmer også. Vi trenger flest mulig solgte seter.



Thon Hotels

Varierende rabatt fra hotel til hotel.

Opprett profil og legg inn avtalenummer: **tb14107** eller når du logger inn, trykk på firmaavtale og legg inn avtalenummeret.



Scandic Hotels Group

Prosent rabatt som trekkes av Flex pris
10 %
15 %
20 %

Antall dager før ankomst
0 - 10 dager*
11-20 dager
21 dager eller mer

Logg inn på din egen profil – når du bestiller, trykk på bedrift i fanen øverst. Legg inn bestilling og legg inn i bookingkode: **D000039257** og hak av for «husk meg».

Betingelser: – Rom kan kun bookes via web (www.scandichotels.no)
 – Det gis en høyere rabatt jo tidligere en booker før ankomstdato, man er alltid sikret 10% rabatt selv om man booker samme dagen

* Med null dager før ankomst, menes samme dato for ankomst

Reiseavtaler for FIAS



Choice Hotels

10% rabatt på overnatting.

Opprett profil og legg inn avtalekode: **60366763**



Britannia

Utvalgte rom-kategorier:

15% på BAR (best available rate)

Kampanjekode: **FIAS1870**

Direktelink: <https://be.synxis.com/?Hotel=6742&Chain=24447&promo=FIAS1870>

Avtalens innhold ifm. møter og konferanser: Dagpakker i forbindelse med kurs og konferanse tilbys det 10% rabatt på dagens pris. Pris på dagpakker forutsetter minimumsantall på 10 personer. Pris på overnatting ifm. møter og konferanser på forespørsel.

FISKERINÆRINGENS INNKJØPSSKAP AS



FIAS fyller 30 år i år

Ble etablert av 10 bedrifter i 1994

Har i dag 4000 handlende bedrifter



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