



UNDR

FIASnytt

SIDE 1

JANUAR – 2025



SJØMATDAGENE

24. – 26. mars 2025 på Hell

Velkommen til Sjømatdagene 2025

Bli med på Sjømatdagene 2025 på Scandic Hell i Stjørdal! I over tre tiår har dette arrangementet vokst til å bli den viktigste møteplassen for alle som jobber med eller har interesse for sjømatnæringen i Norge.

Arrangert av Sjømatbedriftene, gir Sjømatdagene en unik mulighet til å knytte kontakter, dele innsikt og diskutere de mest aktuelle temaene i bransjen.

Hold av 24.–26. mars, og meld deg på i dag!!

[MELD DEG PÅ HER](#)

«Get Together» på mandagskvelden 24.03.25

Konferansen og banketten finner sted på Scandic Hell i Stjørdal tirsdag 25. – onsdag 26. mars. Basert på fjorårets suksess, inviterer vi i år også til en uformell «Get Together»-aften mandag 24. mars.

Her blir det god mat, mingling og faglige innslag – en flott anledning til å komme i kontakt med kollegaer i bransjen.



SJØMATBEDRIFTENE



LUNDR

FIAS

Utstilling under Sjømatdagene 2025

Sjømatbedriftene og FIAS arrangerer Sjømatdagene i 2025 på Scandic Hell Hotel ved Trondheim Lufthavn, Værnes den 24. til 26. mars 2025.

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

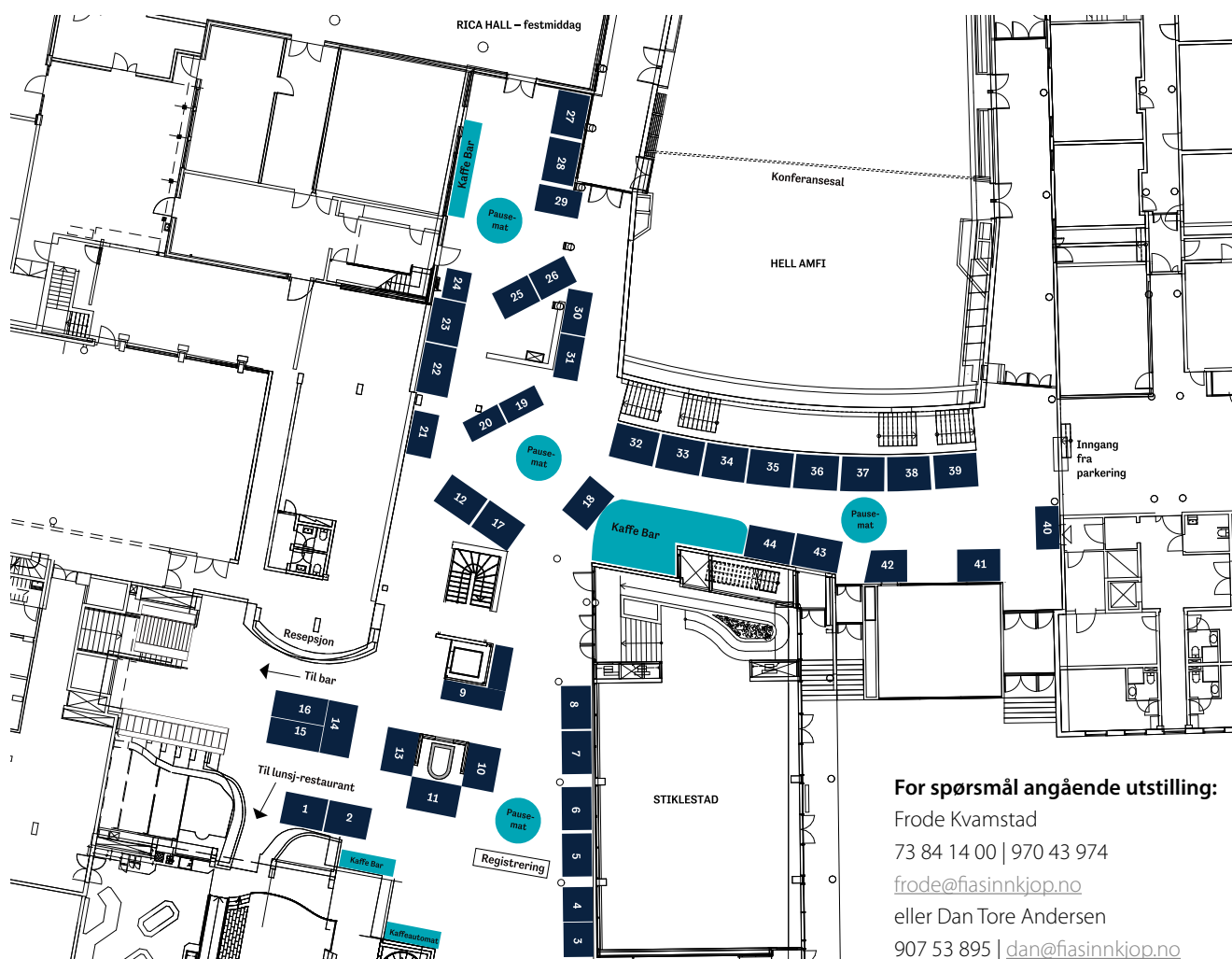
Vi inviterer våre samarbeidspartnere til å delta med en utstillingsplass under konferansen. Utstillingsområdet er i vrimeleområdet mellom resepsjonen, konferansesalen og der vi spiser lunsj og har festmiddagen. Se standoversikt nedenfor.

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

FIAS og Skala Driftsutstyr styrker samarbeidet gjennom fornyet avtale

Vi er stolte av å kunngjøre en fornyet og styrket avtale mellom Fias og Skala Driftsutstyr, en avtale som har vært i kraft siden 2010. Gjennom alle disse årene har samarbeidet vært tett og produktivt, med felles fokus på kvalitet, innovasjon og verdi til våre kunder.



Fra venstre: Leder Skala Driftsutstyr, Camilla Hamberg og Daglig leder FIAS, Frode Kvamstad.

Som medlem av FIAS får du ikke bare tilgang til markedets beste produkter til næringsmiddelindustrien, men også en lojalitetsbonus som gir tilbake til din bedrift for hvert kjøp som gjøres gjennom avtalen. Dette er en flott måte å sikre både gode produkter og økonomiske fordeler for alle aksjonærene.

Skala, selskapet som ble etablert i 1937, har i snart 90 år vært en viktig ressurs for norsk næringsmiddelindustri. Skala Driftsutstyr leverer forbruksartikler, utstyr og maskiner til næringsmiddelindustrien i hele landet.

I 2024 gjennomførte ledelsen i Skala Gruppen et eierskifte, der ledergruppen overtok eierskapet fra TINE og Nortura. Dette styrker Skala sitt kommersielle fokus, faglige styrker og fremmer innovasjon.

Brukervennlig nettbutikk

Skala har nylig lansert en omfattende oppgradering av sin nettbutikk for å gjøre din handleopplevelse enklere og mer effektiv. Ønsker du tilgang eller har spørsmål? Kontakt Skala i dag, så hjelper de deg i gang.

skalanetshop.no

God ekspertise

Trenger du hjelp til å skape et hygienisk og sikkert produksjonsmiljø? Skala har ekspertisen du trenger. Fra sluser som skiller rene og urene soner, til pålitelig hånd- og overflatedesinfeksjon, samt desinfeksjonsmidler og kjemi som holder alt rent. Skala tilbyr slitesterkt fottøy og verneutstyr som beskytter, samt oljeklær og engangsbekledning som dekker ulike behov.

La Skala hjelpe deg med å tegne sluser og finne alt utstyret du trenger – alt på ett sted for trygg og effektiv drift!

Et partnerskap bygget på tillit og kvalitet

Siden starten av samarbeidet har Skala deltatt på arrangementer og messer sammen med FIAS, og har prioritert besøk hos FIAS sine medlemmer for å sikre en tett oppfølging. Skala er stolte av å være mer enn bare en leverandør – Skala er en partner, som ikke bare tilbyr produkter, men også opplæring, kurs og fagdager for å sikre en optimal drift.



Vi ser frem til å møte bransjen på kommende messer – Sjømatdagene, Seafood Expo i Barcelona og Aqua Nor!



Sammen bygger vi videre på et sterkt samarbeid, og vi ser frem til å fortsette å levere de beste løsningene for deg og din bedrift!



Bli med på lab-kurs for havbruksnæringen

Avantor holder foredrag og kurs innen vannkvalitet og grunnleggende laboratoriepraksis, med hovedfokus på havbruksnæringen. Passer særlig for deg som jobber med settefisk eller fiskehelse, men alle er velkomne!

TEORETISK DEL
OG PRAKTISK
DEL, DER ALLE
FÅR PRØVE SEG

3. APRIL 2025
08.30 - 16.30
THON HOTEL BERGEN AIRPORT

TEMAER FOR DAGEN

- Måling og kontroll av de mest vanlige parametrene inkludert NH₄/NH₃, CO₂, aluminium og metaller
- Viktigheten av nøyaktig pH måling
- Generell elektrokjemi inkl. konduktivitet, oppløst oksygen og redox
- Hvordan være sikker på at dine målinger er korrekte
- Temperatur fra A-Å
- Test av instrument og metoder
- Måling av salinitet
- Utslippsanalyser

Frist for påmelding er 1. mars 2025. Påmelding er bindende.
Disse kursene fylles raskt opp, vær gjerne tidlig ute med påmelding.

For påmelding eller mer info, skriv til:
hilde.martinsen@avantorsciences.com

DELTAKERPRIS
kr 2750 PER
PERSON,
INKLUDERER
LUNSJ OG
MIDDAG

Avantor / VWR International AS
Brynsalleen 4
0667 Oslo





100 års erfaring innen emballasje,
pakkemaskiner og service.



**FRA ORGANISK
AVFALL TIL JORD
PÅ 24 TIMER**



**Ta miljøansvar med
Empakk**



- Empakk AS tilbyr BAT (Beste Tilgjengelige Teknologi)
 - Modeller og størrelser tilpasset ditt behov
 - Reduserer avfallsmengden med opp til 90%
- Restproduktet blir et kraftig jodforbedringsmateriale
 - Spar penger på renovasjon



empakk.no



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



UNDR

FIRARBEID



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 15. februar. Først til mølla!

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

PÅMELDING – Frist for påmelding er 15. februar. 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

