

UNDR

FIASnytt

SIDE 1

FEBRUAR – 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

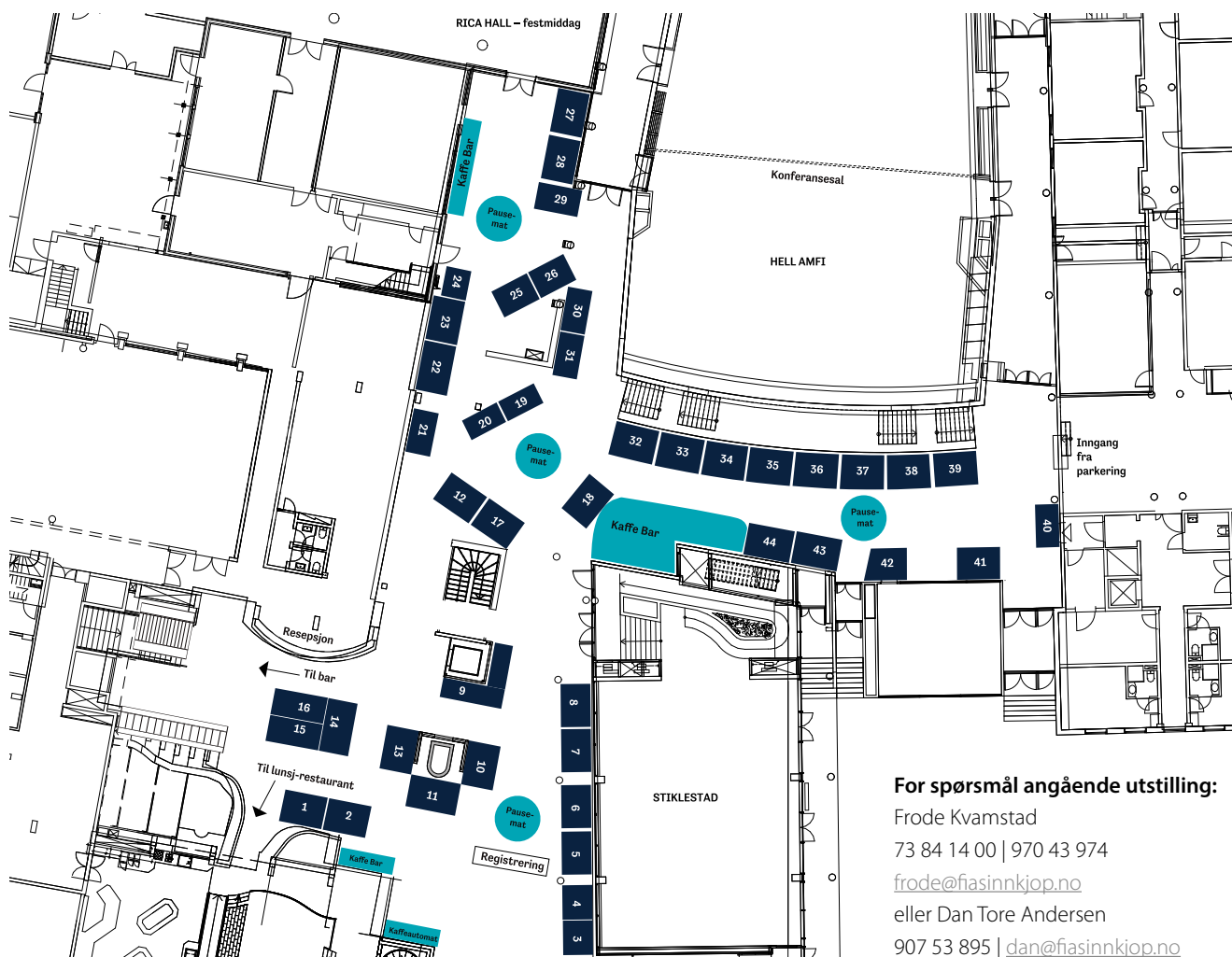
Vi inviterer våre samarbeidspartnere til å delta med en utstillingsplass under konferansen. Utstillingsområdet er i vrimeområdet mellom resepsjonen, konferansesalen og der vi spiser lunsj og har festmiddagen. Se standoversikt nedenfor.

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 vrimearealer 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

www.skipsdrift.no



FleetManager

Vedlikeholdssystem og styringssystem for skip (for FIAS medlemmer).

Integrerte funksjoner

Inkluderer relevante funksjoner for styrings- og vedlikeholdssystem som beskrevet under. Andre funksjoner kan utvikles som tilvalg.

- Vedlikeholdssystem
- Sjekklistor og rapporteringsmoduler
- Avvikssystem
- Dokumentkontroll
- Øvelsesoversikt og rapportering
- Elektroniske risikoanalyser og årsaksanalyse
- Sertifikatoversikt
- Mannskapssertifikater og hviletidsskjema
- Annet: Voyage plan, yardlist, ISPS, MLC, crewchange, IMO crewlist, Noon reporting, sikkerhetsmøter og arbeidstillatelse.

Tilgjengelig som tilvalg:

Integrert funksjon for IHM vedlikehold (Hazardous Materials) og rapportering av EU MRV (ta kontakt for pris).

FleetManager inneholder alle moduler for sikker drift av skip og kan sette opp ytterligere spesifikke moduler ved behov.

Dekkende for flere skipsstørrelser

Godt egnet for både små og mellomstore skip

Dekkende for skip både over og under 500GT (ISM/ Ikke ISM). Maritime Management AS kan supplere med faglige konsulent-tjenester til fast lav timepris og oppfølging av status etter behov.

Har også Document of Compliance for norsk flagg.

Kostnader

Designet for enkelhet og for kostnadseffektivitet

- Fast rimelig månedspris for FIAS medlemmer:
 - 500NOK per skip under 300GT.
 - 700NOK per skip mellom 300-500GT
 - 950NOK per skip større enn 500GT.
- Gratis prøvetid på 3 måneder
- Fleksibelt. Kan kjøpe enkeltmoduler.
- Faste lave timepriser på faglig assistanse.

Fleet Manager er rimeligst av tilsvarende systemer, og ivaretar alle myndighetskrav. Vi leverer også teknisk, crewing og QA management tjenester til fast lav timepris.

Kontakt detaljer

Kontakt oss for å sette opp konto

Telefon: +47 479 76 794

info@marman.no

– Vi hjelper deg å sette seil mot en smartere fremtid!

www.marman.no

www.skipsdrift.no




ISOPILOTEN

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 3500,- per deltaker, og inkluderer kursmateriell og kursbevis. Kursmateriell består av kursplansjer.

26. mars 2025, Asker, Kontorhuset, Hagaløkkveien 13, kl. 09:00 – 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 5100,- per deltaker, og inkluderer kursmateriell, kursbevis og lunsj. Kursmateriell består av kursplansjer og skjemaer/elektroniske filer til bruk ved utarbeidelse av bedriftens HACCP-plan.

27. mars 2025, Asker, Kontorhuset, Hagaløkkveien 13, kl. 09:00 – 12.00

[Info og påmelding](#)

Interne revisjoner og avviksbehandling

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 5100,- per deltaker, og inkluderer kursmateriell og kursbevis.

8. april 2024, Asker, Kontorhuset, Hagaløkkveien 13, kl. 09:00 – 12.00

[Info og påmelding](#)

DIGITALT KURS

Kvalitets-, miljø- og arbeidsmiljøledelse – Kurs om ISO-standardene i 7 deler

Ønsker du å starte veien mot ISO- sertifisering og har behov for kompetanse på ISO-standardene? Da er dette kurset for deg!
Du kan melde deg på ett eller flere av kursene!

Deltakeravgift er fra kroner 2800,- til kroner 15.000,-

Kursene starter kl. 08.30 på følgende datoer: **11.03., 13.03., 20.03., 27.03., 01.04., 03.04., og 08.04.**

[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.**

AVONOVA – fordelsavtale for FIAS-medlemmer

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.

[Les mer om Avonova Assist](#)

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
- 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.

Du får 30% rabatt på ordinære priser!

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.

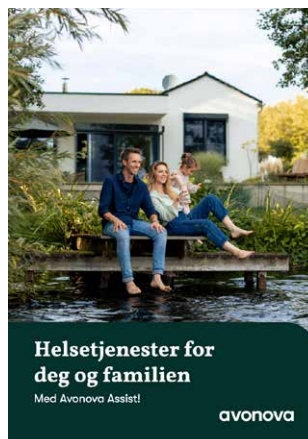
• Faglig støtte i lederrollen

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.

Ivareta dine ansattes helse – enkelt og helhetlig



Helsetjenester for deg og familien
Med Avonova Assist!

avonova

I dag handler helse om å se hele mennesket. Med Avonova Assist får både dine ansatte og deres husstander rask og enkel tilgang til et bredt spekter av helsetjenester.

Fra videokonsultasjoner med lege og psykolog til økonomisk rådgivning og parterapi – vi hjelper dine ansatte med å holde seg friske, både på jobb og hjemme.

[Les mer i brosjyren her](#)

La oss ta en prat

For forespørsler eller mer informasjon kan du ta kontakt med kundeansvarlig Samuel Solvang.

Mail: samuel.solvang@avonova.no

Telefon: +47 48 84 29 81

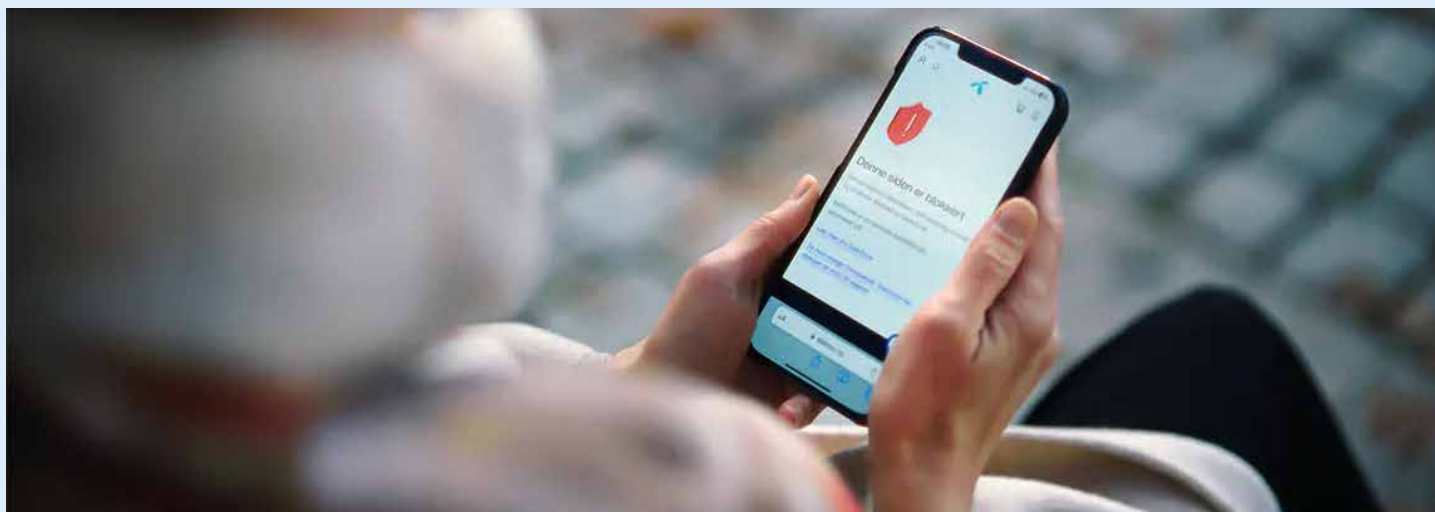
www.avonova.no

avonova



UNDR

ETAS



Klikket som kunne ødelagt alt ... om det ikke ble stoppet

Med SafeZone fra Telenor hindrer du potensielle angrep – før de i det hele tatt skjer.

Mange ledere eller IT-ansvarlige føler seg trygge på sin egen kunnskap om digital sikkerhet. Kanskje klarer de også å se forskjell på ekte og falske e-poster – helt til den dagen de ikke gjorde det likevel.

– Men hva med alle de andre ansatte? Hvordan kan du vite at de ikke trækker feil ... eller rettere sagt *trykker* feil, spør Kjetil Holm, produsjef for SafeZone i Telenor Bedrift.

Et uoppmerksomt øyeblikk, en stresset situasjon, og ett enkelt feiltrykk på mobilskjermen. Mer skal kanskje ikke til før hele bedriften kan bli satt i fare.

Holm peker på at mange fortsatt tror at slike digitale angrep primært rammer store selskaper med komplekse systemer. Men virkeligheten er en annen:



Kjetil Holm, produsjef for SafeZone i Telenor Bedrift

– Cyberangrep kan ramme absolutt alle, også mindre bedrifter – som nettopp ikke har på plass omfattende og kostnadskrevende sikkerhetssystemer.

SafeZone – en «snarvei» til bedre sikkerhet

– Svært mange angrep starter med noe så enkelt som en falsk lenke. Klikker du feil, kan det være nok til å gi nettkriminelle tilgang til sensitiv informasjon, eller låse ned hele bedriftens IT-systemer. Dette kan føre til store økonomiske tap og skade bedriftens omdømme, sier Holm.

Selv om Telenor blokkerer enorme mengder innkommende falske e-poster, SMS-er og anrop før de kommer frem til deg, kan du likevel bli utsatt for farlige lenker gjennom sosiale medier, usikre nettsider, falske annonser – eller meldingstjenester som iMessage, WhatsApp eller Messenger.

– Vi har laget SafeZone for å håndtere de mest vanlige angrepsformene, som phishing og falske nettsider, sier Holm og forklarer:

– Om en ansatt klikker på en skadelig lenke, leder SafeZone dem til en varslingside i stedet for å gi tilgang til den farlige nettsiden. Slik stoppes angrepet før det kan gjøre skade, sier Holm.

Svært enkelt å komme i gang

Det som skiller SafeZone fra mange andre sikkerhetsløsninger, er hvor enkelt det er å komme i gang. Tjenesten ligger i mobilnettet,

og det er ingen behov for installasjoner eller vedlikehold. Alt skjer i bakgrunnen.

– Med SafeZone kan du fokusere på det som virkelig betyr noe: å gjøre jobben din uten å bekymre deg for digitale trusler. Du trenger ikke å installere apper eller huske på oppdateringer. Sikkerheten er aktiv fra første sekund, sier Holm.

Sikrere Wi-Fi med innebygget VPN

Som en tommelfingerregel er det anbefalt at de ansatte bruker mobilnettet der de kan. Ikke bare er det gjerne kjappere og bedre enn Wi-Fi, men trafikken din er også tryggere. Siden SafeZone kjører i mobilnettet, er det også her du er best sikret mot potensielle angrep.

– Men vi vet at det kan oppstå situasjoner der du likevel må koble deg på offentlige nettverk, for eksempel på utenlandsturer, kafeer, flyplasser eller hoteller. Derfor har vi inkludert en VPN-klient i SafeZone, slik at du kan surfe og jobbe trygt også på offentlige Wi-Fi-nett, sier Holm.

Kobler du mobilen usikret til slike Wi-Fi-nett, er du mer sårbar for potensielle angripere. Hvem som helst kan med enkle grep snoke på det du gjør eller lure deg inn på en falsk nettside, og i verste fall snappe opp brukernavn og passord eller sensitiv bedriftsinformasjon.

– Det VPN-funksjonen i SafeZone gjør, er å kryptere tilkoblingen din til nettet. Dette skrur du enkelt på og av i Mitt Telenor-appen, og kan slik trygt bruke mobilen selv på offentlige nett uten at noen kan overvåke nettaktiviteten din, sier Holm.

[Les mer](#)

[Bestill](#)

www.telenor.no



Finansieringsbanken for mellomstore bedrifter

Norion Bank samarbeider med en rekke sjømatelskaper over hele landet, fra mindre familiebedrifter til store internasjonale konsern.

Vi er gode på å finne gunstige finansieringsløsninger som passer hver enkelt bedrift, og finansierer både arbeidskapital, oppkjøp og nye investeringer.

Ta kontakt med oss for en uforpliktende samtale om finansiering til din bedrift!

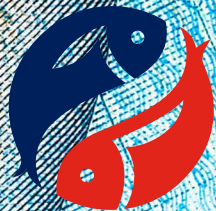
Ann-Christin Carlsen
Portfolio and Office Coordinator
ann-christin.carlsen@norionbank.no
+47 93 22 13 35

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

www.norionbank.no



Foto: Anna Roström



UNDR

ETAR



GOD PÅSKE!

DU KOMMER LANGT MED EN LITEN OPPMERKSOMHET!

Gjør påsketiden ekstra fin for de ansatte med en påsegave, ett påskeegg eller en påskelunsj på kontoret! Du kan se utvalget vårt her: [IDÉ House of Brands](#)

Finner du ikke det du leter etter, ta kontakt, så skreddersyr vi en gave for nettopp dine ansatte. Kontaktinformasjon finner du nederst.

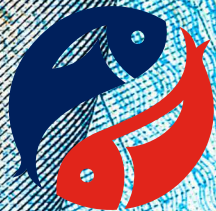
IDEGROUP.NO



Kontakt:

maiken.rostad@idegroup.no Tlf. 95 24 16 11
julie.pettersen@idegroup.no Tlf. 93 00 09 71





UNDR

FIR



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 senest 7. mars.**

Noen billetter igjen – det er førstemann til mølla som gjelder!

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

PÅMELDING – Frist for påmelding senest 7. mars. 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

