

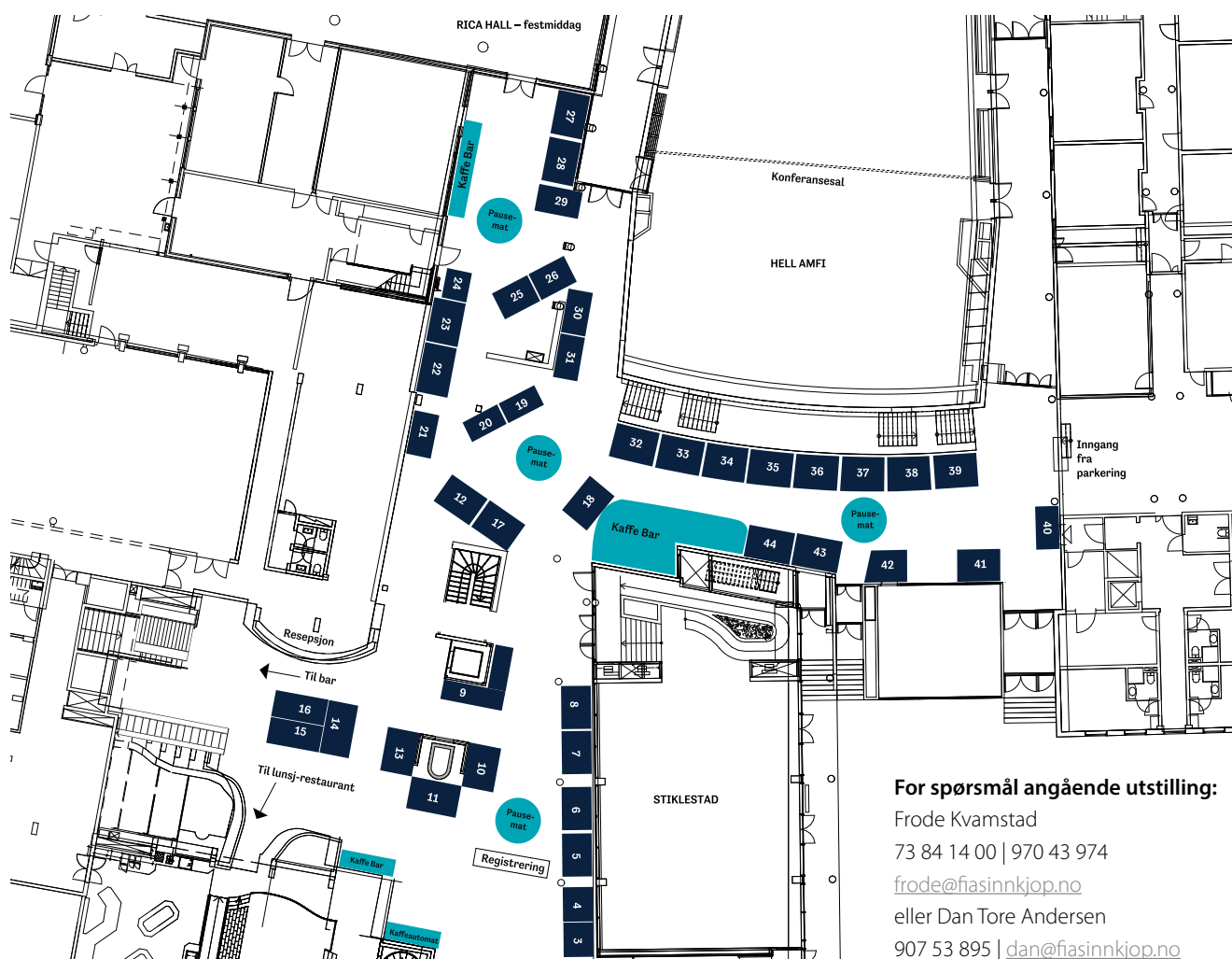


Utstilling under Sjømatdagene 2026

Sjømatbedriftene og FIAS arrangerer Sjømatdagene i 2026 på Scandic Hell Hotel ved Trondheim Lufthavn, Værnes den 10. til 11. mars 2026.

Sjømatdagene samler mellom 400 og 500 aktører fra alle ledd i sjømatnæringen. Det kommer beslutningstakere fra oppdrettsnæringen, slakterier, hvitfiskbedrifter, foredlingsbedrifter, grossister, eksportører og bedrifter som foredler og selger på innenlandsmarkedet.

Standnr.	Utstiller	Standnr.	Utstiller	Standnr.	Utstiller
3	Ide Group	14	Brimer	29	In the same boat
4	Fjordkraft	17	Aqua Farm equipment	30	VWR
5	Ecorebel	18	Frøy	31	Previwo
6	Amcor	19	Sands	32	If
7	Presto	20	DNB	33	ABC
8	Fished	21	Foodtech	34	Nortekstil
9	Tools	22	Nopla	35	Labolytic
10	Felleskjøpet	24	Empakk	44	Norsirk
11	Nippon	25	Sulzer		
12	Norengros	26	DS Smith		



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



UNDR

FIAS



eProvider er ny IT leverandør

FIAS har inngått samarbeid med eProvider som ny IT leverandør. Dette betyr at FIAS medlemmer nå får tilgang til en norsk IT partner med solid bransjee erfaring – og svært fordelsaktige medlemspriser på tjenester og løsninger innen IT, sikkerhet og kommunikasjon.

Tekst og foto: eProvider

Hvem er eProvider?

eProvider er en norsk IT leverandør som leverer drift, sikkerhet og moderne samhandlingsløsninger til virksomheter med høye krav til stabilitet og beredskap. De har særlig god erfaring fra bransjer der oppetid og kommunikasjon er kritisk – blant annet:

- Havbruk og akvakultur
- Fiskeri og sjømat
- Shipping og maritim drift
- Olje og Gass

For FIAS medlemmer betyr dette en partner som ikke bare "kan IT", men som også forstår driftsmodellen i næringer der ansatte jobber på tvers av lokasjoner, skift, fartøy, anlegg og kontor – og der IT må fungere når det gjelder som mest.

Hvorfor dette samarbeidet er viktig

IT behovene i havbruk, fiskeri og shipping er ofte komplekse: kommunikasjon mellom sjø og land, sikkerhet rundt data og drift, tilgangsstyring, beredskap og rask hjelp når noe stopper opp. eProvider har de siste årene gjort bevisste investeringer som er ment å gi kundene:

- Mer forutsigbar drift
- Tydeligere sikkerhet og kontroll
- Raskere hjelp og bedre tilgjengelighet

CEO uttrykker det slik: Valg som kanskje ikke alltid synes utenfra – men som er ment å gjøre hverdagen enklere og tryggere.

Kontrollert vekst – robust, men fleksibel

2025 har vært et år med kontrollert vekst for eProvider, der omsetningen gikk fra rundt 21 til 31 millioner kroner. For FIAS medlemmer betyr dette en IT partner som er:

- Robust nok til å investere i kompetanse, kapasitet og sikkerhet
- Fleksibel nok til å tilpasse leveransen til ulike medlemsbedrifter og behov

Support og tilgjengelighet – det som faktisk merkes

Sikkerhet handler ikke bare om teknologi. Det handler om mennesker som er der når du trenger dem. Derfor har eProvider prioritert support og tilgjengelighet – og resultatene fra 2025 viser effekten:

- Gjennomsnittlig svartid på telefon: 11 sekunder
- Kundetilfredshet: 97,2 %
- Churn: 0,5 % (et tydelig tillitstegn)

For virksomheter med operativ drift er dette ofte forskjellen på små avvik – og store konsekvenser



Datasenter og sikkerhet – lokal kontroll i Green Mountain
eProvider har valgt en litt annen vei enn mange IT partnere ved å åpne et nytt datasenter i Green Mountain. Det gir:

- Lokal og full kontroll på infrastrukturen
- Forutsigbare kostnader
- Tydelig oversikt over hvor dataene er

Datasenterløsningen er bygget for høy sikkerhet med blant annet lagvis, automatisk backup på flere lokasjoner – inkludert immutable og offline lagring – samt kryptering, strenge tilgangskontroller og kontinuerlig overvåking.

**For oss dødelige betyr det enkelt sagt:
Dataene dine er trygt lagret i flere kopier – og kan raskt gjenopprettes hvis noe skulle gå galt.**

Funfact:

eProviders CEO er tidligere maskinist og i dag er hans største lidenskap å være kaptein på muuseum fartøyet «Anna af Sand».

Hva kan eProvider tilby FIAS medlemmer?

Gjennom FIAS avtalen kan medlemsbedrifter få tilgang til blant annet:

- IT drift og forvaltning (helhetlig eller delvis)
- Microsoft 365 / Azure/serverdrift (migrering, drift og optimalisering)
- Nettverk, Wi Fi og kommunikasjon (kontor, anlegg og felt)
- Sikkerhet og beredskap (overvåking, backup, tilgangsstyring)
- Samhandling og telefoni/kommunikasjonsløsninger
- Utstyr og klients håndtering tilpasset krevende miljøer
- Rådgivning for bedre struktur, standardisering og kostnadskontroll

FIAS medlemmer har fått svært fordelsaktige priser – hør med oss

Gjennom FIAS avtalen er det fremforhandlet svært gunstige priser og vilkår. Vi oppfordrer derfor alle medlemmer til å ta kontakt for en uforpliktende gjennomgang av:

- hva avtalen innebærer for dere
- hva dere kan spare
- hvilke forbedringer som kan gi bedre drift og sikkerhet

Ta kontakt – så tar vi gjerne en prat (og fullversjonen tar vi gjerne over en kaffe).

eprovider.no



Ditt eget innkjøpsselskap

Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus

LITT DITT

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

SuperGreen – ny standard for kjøling av fersk fisk



SuperGreen™ er superkjøling med tørris (CO₂), der vann-is erstattes for å holde temperaturen nær frysepunktet i opptil 72 timer under transport. Foto: Nippon Gases Norge.

Kravene til kvalitet, holdbarhet og bærekraft i sjømatnæringen øker. Stadig flere produsenter ser derfor etter løsninger som både sikrer optimal kjølekjede og reduserer unødige kostnader og miljøavtrykk. **SuperGreen-konseptet fra Nippon Gases Norge** er utviklet nettopp med dette som utgangspunkt.

SuperGreen kombinerer bruk av **tørris (CO₂)** og redusert eller eliminert mengde vann-is for å superkjøle fisken raskt og kontrollert. Tørris senker produktets temperatur effektivt ned mot 0 °C, uavhengig av før-temperatur, og bidrar samtidig til å eliminere utfordringer knyttet til smeltevann og avrenning i fiskekasser.

For mange produsenter har særlig bruken av **tette fiskekasser** vært begrenset av hvor mye vann-is som kan benyttes før smeltevannet når opp til fisken og skaper risiko for kvalitetsavvik. Her gir tørris den ekstra kuldeenergien som trengs, uten å tilføre fukt. Resultatet er bedre temperaturkontroll, renere logistikk og mer forutsigbar kvalitet.

Basert på erfaringer i markedet ser vi nå en tydelig utvikling:

- **VAP-produkter** produseres i økende grad helt uten vann-is
- **HOG-produkter** sendes med betydelig redusert vann-is i kombinasjon med tørris
- Begge i **tette fiskekasser**

I tillegg gir SuperGreen dokumenterte gevinster i form av **lavere transportkostnader, forlenget holdbarhet på mer enn tre dager og et redusert miljøavtrykk.**

– Når du kan kombinere bedre kvalitet, lengre holdbarhet, lavere logistikkostnader og et tydelig grønnere fotavtrykk, blir valget enkelt. Vi opplever at SuperGreen raskt er i ferd med å bli den nye standarden for kjøling av fersk fisk, sier **Thomas Juve**, Business Development, tørris og CO₂ i Nippon Gases Norge.

Som medlem av **FIAS** er det også verdt å merke seg at **FIAS og Nippon Gases har reforhandlet avtalen for 2026**, noe som gir **særlig gode betingelser på gassleveranser** for alle medlemsbedrifter.

SuperGreen er ikke bare et nytt konsept, det er et viktig steg videre for en mer effektiv, bærekraftig og kvalitetsfokuset sjømatnæring.

Møt oss på Sjømatdagene

Nippon Gases Norge deltar på **Sjømatdagene**, og vi oppfordrer alle FIAS-medlemmer og produsenter av fisk til å **ta turen innom for en faglig prat**. Våre selgere og spesialister vil være til stede for å dele erfaringer fra produsenter som allerede har tatt i bruk SuperGreen, diskutere konkrete utfordringer i egen verdikjede og se på hvordan tørris og CO₂ kan bidra til bedre kvalitet og mer effektiv logistikk.



Thomas Juve og Stig Are Karlsen fra Nippon Gases møter bransjen på Sjømatdagene på Scandic Hell i Stjørdal. Foto: Nippon Gases Norge.

Enten du er nysgjerrig på hvordan SuperGreen kan implementeres i din produksjon, eller ønsker å diskutere mulighetene innenfor FIAS-avtalen, er Sjømatdagene en god arena for å starte dialogen.

nippongases.com/no-no



Fished styrker laget med fire nøkkelansettelser

SaaS-selskapet Fished har styrket organisasjonen med fire nyansettelser. De går alle inn i sentrale roller ut mot selskapets kunder. Ansettelsene skjer i en fase der selskapet skaleres videre for å møte sterkt økende etterspørsel fra sjømatnæringen.

– Dette markerer et viktig steg i utviklingen av Fished. Når vi vokser, er det avgjørende å bygge et team med både sterk bransje-forståelse, teknologisk kompetanse og personlige egenskaper. Det har vi virkelig fått. At disse dyktige damene valgte Fished i et konkurranseutsatt marked, er vi svært fornøyde med, sier Kristian Hoff, CEO i Fished.

Fished leverer skybasert programvare for sjømatbransjen og samler prosesser som innkjøp, salg, lagerstyring og fakturering i én helhetlig løsning. Selskapet er bygget fra bunnen av uten teknisk arv og utvikles i tett samarbeid med brukerne. I dag er Fished til stede i fem land og opplever sterk internasjonal vekst.

Blant selskapets kunder finner vi aktører som Nordic Group, Hofseth konsernet, Jangård. Ålesundfisk, Skaar, Nordic Wildfish, Brødrene Remø og Myre Fiskemottak, i tillegg til en rekke andre selskaper innen sjømat og tilknyttede næringer.

De fire nyansettelsene skal styrke Fished både overfor nye og eksisterende kunder. De vil ha kommersielle roller, sikre trygge implementeringer og bidra til å sikre fornøyde kunder. Samlet er de en viktig del av selskapets langsiktige strategi for videre vekst.

– Sjømatnæringen stiller stadig høyere krav til kontroll, effektivitet og innsikt gjennom hele verdikjeden i tillegg til topp kundesupport. For å levere på dette må vi ha riktig kompetanse på plass, sier Hoff.

De nye medarbeiderne er:

Barbro Holm har både MBA og en mastergrad i fiskehelse fra UiT. Hun kommer fra PatoGen AS og har solid erfaring fra skjæringspunktet mellom biologi, teknologi og kommersialisering. Hun har vært 6 år i styret i Oceana, og gikk ut av det 12. februar i år. Hun er realfagsnerd og leder for Tekna Ålesund.

Fausta Smilgyte har bachelorgrad i logistikk og har seks års erfaring fra Hofseth-konsernet, hvor hun jobbet parallelt med studiene. Hun er allerede en erfaren bruker av Fished sin programvare gjennom sitt arbeid i bransjen, og bringer med seg verdifull operativ forståelse for verdikjeden i sjømatnæringen.

Ida Elisabeth Myrvang kommer fra rollen som R&D Manager i Seagems Group og har bachelorgrad i matteknologi. Hun har



bred erfaring med produktutvikling og kvalitetsarbeid i sjømat-industrien.

Madeleine Rye har bachelorgrad og bred erfaring fra både Hofseth Gruppen og Tine. Hun er også en erfaren bruker av Fished sin programvare, og tar med seg meget relevant erfaring.

– For oss handler dette om å bygge et lag som forstår både teknologi og virkeligheten ute i alt fra produksjon, logistikk, administrasjon til kjøp og salg. Når vi kombinerer solid bransje-erfaring med kompetanse på programvare og implementering, blir vi en enda bedre partner for kundene våre. Det er slik vi skal fortsette å vokse sammen med næringen, sier Kristian Hoff.

Reflex
Etikett

Reflex
BarCom

Leverandør av etiketter og emballasje til fiskeindustrien

Etiketter til isporkasser
Holdbare etiketter med god festeevne. Sikrer sporbarhet under hele transporten.

C-Wrap etiketter
Brukes for merking av skåler og beger. Sikrer en god presentasjon av produktet.

Linerless etiketter
Etiketter med limfrie soner. En bærekraftig løsning for ferdigpakkede produkter.

Reseal-it®
Åpne og lukke etiketter som sikrer ferske produkter og bidrar til å forlenge produktenes levetid.

Appliseringsløsning
Vi leverer også appliseringsløsninger som gir sikker og effektiv drift.

✉ bestilling@reflexetikett.no
☎ 61 02 00 20
🌐 www.reflexetikett.no

UNIVERN + **PROTEC - UTVIKLET FOR NORSKE VÆRFORHOLD**

ProTec 2-1
Vinterjakke kl. 2/3

ProTec Vinterbukse kl. 1

ProTec Vinterkjoleddress kl. 3

ProTec Seaman skallkjoleddress

Signal Lucence teip, det er en fluoriserende teip som lyser i mørket.

NYHET!

**SPESIALISTEN PÅ VERKTØY,
ARBEIDSKLÆR OG VERNEUTSTYR**

TOOLS

**VELKOMMEN TIL
TOOLS SIN STAND!**



LUNDR

FAK



Øk effektiviteten og få mer ut av råvaren – med riktig håndverktøy

Foodtech Industri er til stede på Sjømatdagene for å vise løsninger som gir bedre flyt, høyere presisjon og økt utbytte i produksjonen.



Vi presenterer den nye, modulære **trimmekniven EVO3** fra vår tyske samarbeidspartner **Freund**. Verktøyet er utviklet med robuste komponenter for høy ytelse og lave vedlikeholdskostnader, og gir kontrollert trimming og maksimalt filetutbytte. Den modulære oppbyggingen og flere knivblad gjør det enkelt å tilpasse et effektivt og ergonomisk håndverktøy til ulike trimmeoppgaver.



Skarpe kniver er avgjørende for resultatet – derfor kjøper vi også live demo av vår **slipemaskin for rundkniver**.



Vi gleder oss til gode, faglige samtaler
– håper vi sees!

FOODTECH 



LINDR

FIAS



Seafood Expo Global – Barcelona 2026

Seafood Expo Global i Barcelona står for tur, og det er på tide å forsikre seg om at alt er klart for det kommende arrangementet. Når du deltar på en messe eller et arrangement, er synlighet nøkkelen.

Produktene og profilartiklene som brukes under arrangementet viser seg å være effektive virkemidler når du møter potensielle kunder eller samarbeidspartnere. Når deltakere og besøkende ser bedriftens logo på bekledning, giveaways eller messeutstyr, bidrar dette til økt merkeeksponering. Dette kan føre til økt bevissthet om bedriftens tilstedeværelse og styrke merkegjennkjennelsen blant målgruppen.

IDÉ House Of Brands er din totale leverandør og står klar til å hjelpe deg med alt du måtte trenge til Barcelona eller andre arrangementer. Vi tilbyr et bredt spekter av bekledning, giveaways, merch,

messeutstyr og mye mer. Ta gjerne kontakt med oss, så kan vi sammen skreddersy en pakke som passer perfekt for din bedrift.

Vi ser frem til å bidra til at din deltakelse på arrangementet blir en suksess!

Ta kontakt med Maiken eller Julie hos IDÉ for og sammen finne det som passer for din bedrift.

Oppgi gjerne ved bestilling at du er FIAS-medlem for bedre betingelser.

MAIKEN ROSTAD

E-post: maiken.rostad@idegroup.no

Telefon: 952 41 611

JULIE WANGBERG PETERSEN

E-post: julie.petersen@idegroup.no

Telefon: 930 00 971

www.idegroup.no

IDÉ
HOUSE OF BRANDS