



UNDR

FIASnytt

SIDE 1

AUGUST, DEL 1 – 2026

Marlink – Din norske partner for fremtidens maritime kommunikasjon

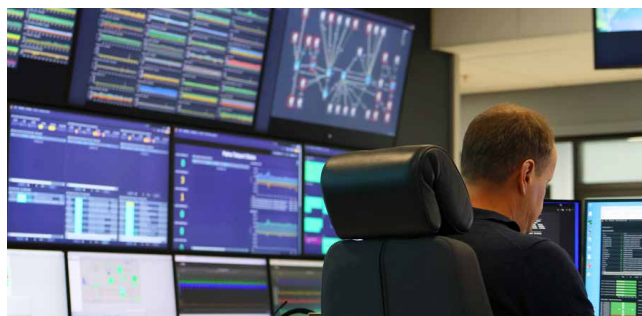
Langs norskekysten stilles det høye krav til stabil, sikker og effektiv kommunikasjon. For fiskeflåten og rederier er dette ikke bare en fordel – det er en forutsetning for drift, sikkerhet og lønnsomhet. Marlink er en norsk forankret totalleverandør som sikrer deg pålitelig forbindelse – uansett hvor du opererer.

En pioner i maritime løsninger

Marlink har vært en drivkraft innen satellittkommunikasjon i flere tiår og er i dag en global pioner innen kritiske kommunikasjonsløsninger til sjøs. Våre løsninger er utviklet for krevende operasjoner – fra fiskeri og shipping til offshore og energi. Røttene våre går tilbake til 1970-tallet og utviklingen av satellittkommunikasjon gjennom Televerket og Ekofisk. Allerede da var Norge i front – og den arven lever videre i alt vi gjør.

Norsk tilstedeværelse – global styrke

Marlink er et internasjonalt selskap med sterk lokal forankring i Norge. Vi har hovedkontor på Lysaker, norsk CEO og ledelse, samt feltavdeling og lager i Stavanger. Totalt har vi rundt 350 ansatte i Norge, fordelt på Oslo, Stavanger, Eik, Bergen og Stord. Vi kombinerer lokal forståelse av norsk maritim virksomhet med global kapasitet og leveransekraft.



Eik Teleport – hjertet av vår innovasjon

Eik Teleport i Rogaland er et av Norges viktigste knutepunkt for satellittkommunikasjon. Her får du døgnbemannet support på norsk, samt tilgang til et unikt ingeniør- og kompetansesenter.

Dette er avgjørende for vår evne til å utvikle innovative og fremtidsrettede løsninger som fungerer i praksis – ute på havet.

Verdensledende – også i Norge

Marlink er blant verdens ledende leverandører av satellittbasert kommunikasjon. For deg betyr dette dokumentert driftssikkerhet, skalerbare løsninger og en partner som leverer – også når det gjelder mest.

Totalleverandør – klare for fremtiden

Marlink tilbyr en komplett portefølje av kommunikasjon og digitale tjenester. Vi leverer løsninger basert på Starlink, OneWeb og Iridium, kombinert med hybride nettverk på tvers av LEO, MEO, GEO og 4G/5G. I tillegg tilbyr vi nettverkløsninger, skyintegrasjon, cybertjenester og sikkerhetstjenester. Vi er klare for fremtidens behov, inkludert nye LEO-konstellasjoner som Amazon.

En partner – full kontroll

Med Marlink får du én leverandør som tar ansvar for hele kommunikasjonskjeden. Vi forenkler hverdagen om bord og på land, og gir deg trygghet til å fokusere på det viktigste: sikker drift, effektiv fangst og god lønnsomhet.

Ønsker du bedre dekning, høyere oppetid og en partner som kjenner norskekysten? Ta kontakt med en ekspert fra Marlink i dag for en uforpliktende prat om hvordan vi kan styrke din virksomhet.

Hvorfor velge oss?

- Over 50 års erfaring fra det norske offshore og maritime markedet
- 24/7 support fra Eik Teleport i Rogaland
- Totalleverandør av avanserte kommunikasjons, IT/cloud og cyberløsninger

Kontakt oss

Email: contactus@marlink.com | Tel: +47 22 58 20 00

For å finne ut mer om Marlinks portefølje: www.marlink.com



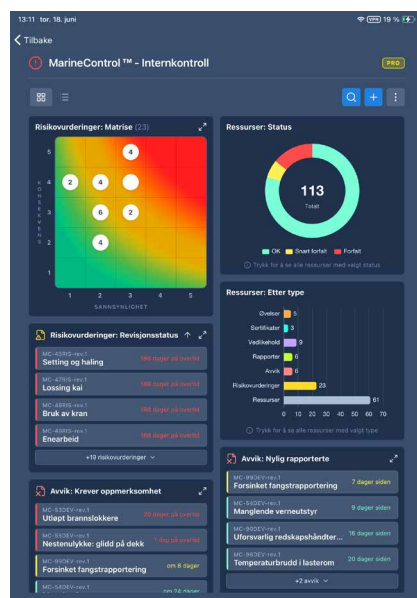
Papirløs drift om bord – fra fangst til tilsyn

Tre verktøy bygget for norske fiskefartøy: Full internkontroll, sporbar fangst- og seilingshistorikk og en elektronisk dekkssdagbok. Samme data, samme app – på sjøen og på land.

▲ INTERNKONTROLL

MarineControl™

Effektiv administrasjon av sikkerhetsstyringssystemet



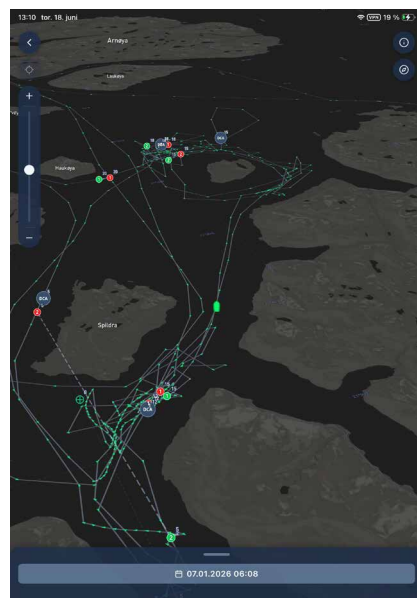
Et system for sertifikater, vedlikehold, øvelser, avvik og risiko – et internkontrollsystem for sikkerhetsstyringssystemet.

- **Sertifikater & vedlikehold** med varsel førfrist og sjekkklister
- **Avvik & rapporter** signeres ut med PIN
- **Risikomatrise** og fullt revisjonsspor til tilsyn

📍 SPORBARHET

Tidslinje

Fangst- og seilingshistorikk på kartet



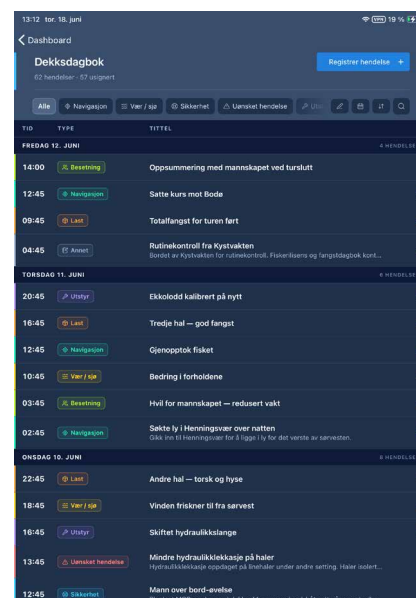
Spol tilbake i tid og se fartøyet rute, fangst og ERS-meldinger – DEP, POR og DCA – nøyaktig der og når de skjedde.

- **Hele sporet på kart** med datovelger og scroll
- **Fangst per hal**, art og kvantum, posisjoner etc.
- **ERS-koblet** fangstdata rett fra dine egne meldinger

📅 DEKKSDAGBOK

Dekksdagbok

Elektronisk dekkssdagbok



Den digitale erstatningen for papirdagboka. Hendelser føres, signeres og låses om bord – alltid lesbar og sikkerhetskopierte.

- **Forskriftsmessig** – norsk forskrift, IMO
- **Signert & låst** med fullt signaturspor
- **Optimalisert med automatiske log-føringer** og oppføringstyper
- **Integrasjon mot MarineControl** og MarineCrew

Klar for papirløs drift? Ta kontakt for en demo.

Blir i løpet av 2026 også tilgjengelig på desktop/web.

Moderne | Norsk | Nyskapende

Marine Dynamics AS
Hattvikveien 2
8373 Ballstad
Norway

Org.nr. 927 411 644 MVA
+47 760 84000
post@marinedynamics.no
www.marinedynamics.no

MARINE
DYNAMICS

2026-112 MarineDynamics - FIAS

Tickets now available!

Aquatiq

FOOD FORUM

2026



Verden har endret seg. Har matindustrien hengt med?

Verden endrer seg raskere enn noen gang, og matindustrien merker det. Nye utfordringer dukker opp kontinuerlig, forsyningskjeder settes under press og teknologisk utvikling gir muligheter som ikke venter. I september samles over 100 ledere og fagpersoner til Aquatiq Food Forum 2026 for å ruste seg for det som kommer.

Virksomhetene som lykkes fremover er de som oppdager risiko tidlig, handler raskt og bygger robusthet før utfordringene treffer. Å utnytte teknologi og ny kunnskap er ikke lenger valgfritt. Forblir man passiv, havner man bakpå. Tiden for «just in time» er over.

Aquatiq Food Forum 2026 er arenaen der norsk matindustri møtes for å forstå det nye risikobildet og dele konkrete strategier for å navigere det. Årets tema er «Tryggere, Smartere, Bærekraftig, Sammen», og programmet dekker alt fra nye regulatoriske krav og Listeria-kontroll til cybertrusler, teknologiinvesteringer og ledelseskultur.

Mattilsynet forklarer hva som kommer

Anders Thorheim, seksjonssjef for samfunnssikkerhet og beredskap i Mattilsynet, setter det gjeldende risiko- og trusselbilde i perspektiv og tydeliggjør hva det betyr for ledelsesansvar i matindustrien.

Catherine Signe Svindland, senior rådgiver ved Mattilsynets hovedkontor, tar opp det nye Listeria-regelverket konkret: hva betyr det i praksis, og hva vil bli etterspurt i tilsyn?

Paw Dalgaard, professor i prediktiv matmikrobiologi ved DTU National Food Institute, viser hvordan risiko knyttet til Listeria kan styres gjennom dokumenterte og effektive tiltak.

«Hva betyr det nye Listeria-regelverket i praksis, og hva vil bli etterspurt i tilsyn»

- Catherine Signe Svindland, Senior rådgiver, Mattilsynet

Internasjonale erfaringer fra Nestlé, McDonald's og Mowi

John A. Donaghy, tidligere global leder for mattrygghet i Nestlé, deler erfaringer fra en organisasjon med over 300 fabrikker i mer enn 80 land. Madelen Weistrand fra McDonald's Norden presenterer arbeidet med å bygge én felles struktur og kultur for mattrygghet på tvers av fire land. Randi Nordstoga Haldorsen fra Mowi presenterer resultater fra implementering i praksis.

Stian Johnsen fra Norges delegasjon til EU setter EUs nye retning i perspektiv og viser hva den faktisk betyr for norsk matindustri gjennom EØS.

Norske erfaringer fra produksjonsgulvet

Hilde Talseth, administrerende direktør i Norsk Kylling, gir et lederperspektiv på hvordan verdier og kultur kan drive mattrygghet og prestasjon. Fabrikkdirektør Gunnar Andreas Aarvold fra samme selskap viser hvordan sterk kultur skaper eierskap og forbedring i produksjon. Hege T. Berg-Knutsen, administrerende direktør i Coop Norge Industri, deler en lederhistorie om hvordan teknologi kan øke norsk matproduksjon og gjøre den tryggere og mer bærekraftig.

Risiko, cybertrusler og kommunikasjon

Bill Marler, grunnlegger av Marler Clark og USAs fremste advokat innen matbårne sykdommer kjent fra Netflix-dokumentaren «Poisoned» deler innsikt fra banebrytende rettssaker som har formet lovgivning og inspirert til endring globalt. Eddie og Marius fra Etisk Hacker AS viser hvordan hackere tenker og hvordan matvirksomheter kan beskytte seg. Pellegrino Riccardi, prisbelønt TEDx-taler og ekspert på kultur og kommunikasjon, er tilbake etter stor suksess i 2018.

«Having attended almost every major food safety conference worldwide, the AquatIQ Food Forum stands out as one of my favorites, a unique global platform for leading thinkers to discuss today's most important food safety issues. Don't miss it.»

- Frank Yiannas, tidligere nestleder, US FDA

Praktisk informasjon

AquatIQ Food Forum 2026 arrangeres 23. og 24. september på Clarion Hotel Oslo.

Billettpris er 12 000 kr. Grupper på tre eller flere fra samme juridiske virksomhet får 15% rabatt.

Fullstendig program
og påmelding:
aquatiq.com/no/food-forum

AquatIQ®



Velkommen til AJ Produkter - vi vil at du skal ha det bra på jobben!

KONTOR OG KONFERANSE | LAGER OG INDUSTRI | GARDEROBE | KANTINE OG SERVERING | SKOLE OG BARNEHAGE



FIAS + AJ Produkter = 15 % rabatt

FIAS har ekstra gode betingelser hos oss,
vi tilbyr 15 % rabatt på hele vårt sortiment!

Du får også fri frakt på kjøp over 15.000,- når du handler i vår nettbutikk.

Din bedrift/avdeling må være registrert avtalekunde hos oss for at du skal få tilgang til rabatten i nettbutikken. Logg inn for å se dine priser.

www.ajprodukter.no



Solceller til bedrifter, uten investering og risiko

**Bedrifter kan nå abonnere på solceller uten å betale for selve anlegget.
Veien til grønn omstilling blir kortere med «Solar as a Service».**

– Dette er solenergi gjort enkelt. Bedriftene får solceller på taket og grønn strøm til en gunstig pris, uten å betale en krone for selve anlegget. Vi tar oss av alt det praktiske, sier Kent Olav Kvamme, kommersiell direktør i Fjordkraft Bedrift.

En undersøkelse viser at 90 prosent av norske virksomheter ønsker grønnere næringsbygg. Men bare 30 prosent har løsninger som gjør dem mer bærekraftige.

Slipper investering og ansvar

Med «Solar as a Service» som tjeneste betaler bedriften kun for strømmen som produseres. Prisen er fast gjennom hele avtaleperioden, og kunden er sikret en sømløs opplevelse fra planlegging til ferdig montert system.

Strømmen fra solcelleanlegget brukes direkte i bygget, noe

som betyr at bedriften unngår nettleie og avgifter på den delen av forbruket.

Passer for de fleste bygg

Løsningen egner seg for næringsbygg innen industri, lager, landbruk, kontor og butikk. Det eneste som kreves, er et solid tak med nok areal og bæreevne, lite skygge og god adkomst.

– De fleste næringsbygg med flate tak er velegnet. Vi analyserer hvert enkelt bygg og lager en skreddersydd løsning for maksimal lønnsomhet, sier Kvamme.

www.fjordkraft.no/bedrift/

 **Fjordkraft Bedrift**



FIAS – ditt eget innkjøpsselskap

Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus

LITT DITT

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



UNDRA

FIAS

SIDE 6

AUGUST, DEL 1 – 2026

Cowab

Effektiv lagerdrift starter med riktig utstyr

**15 %
RABATT**



Næringsmiddelgodkjente
plastkasser

Fra 45,-
eksl. mva.

[LES MER](#)



KEBNEKAISE
pallereol

Fra 5 455,-
eksl. mva.

[LES MER](#)



Rustfri stroppemaskin

Fra 40 675,-
eksl. mva.

[LES MER](#)

EKSKLUSIVT FOR FIAS-MEDLEMMER:

Som FIAS-medlem får du alltid 15 % rabatt på alt til arbeidsplassen.
Gjelder alle produkter i alle kategorier. [Se mer på cowab.no](https://cowab.no)



UNDR

ELAC

SIDE 7

AUGUST, DEL 1 – 2026

INVITASJON



VWR-dagen 2026

Forward Looks Familiar

TORS DAG 24.
SEPTEMBER 2026

08:30 – 16:00

RADISSON BLU
SCANDINAVIA HOTEL
HOLBERGSGATE 30,
OSLO

PÅMELDNING:



vwr.com/no/no/





Bestilling av hotellrom Nor-Fishing 2026

Trondheim 18.-20. august

Nr.	Hotell	Periode mandag til torsdag	Pris pr. døgn pr. pers. Tillegg for frokost om 2 på rommet	Pris pr. døgn
1	Royal Garden Radisson Blu – <i>Minimum 2 døgn</i>	17. - 20.	4728	
2	Britannia Hotel – <i>Minimum 3 døgn</i>	17. - 20	6929	
3	Scandic Nidelven – <i>Minimum 3 døgn</i>	17. - 20.	5078	
4	City Living Centrum – <i>Minimum 2 døgn</i> «Frokostpakke med drikke leveres på romdøren»	17. - 20.	3350	3650

Prisene gjelder per døgn og inkluderer frokost. Alle rompriser er uten mva.
FIAS er ikke et reisebyrå, så vi legger til mva når vi formidler hotellrom. 12 % på overnatting og 25% på frokost.
De som leier hele perioden, blir prioritert.

BESTILLING:

Navn på deltakere	Ønsket Hotell (Nr.)	Dobbelt/enkelt	Dato

Endringer etter 1. august belastes med et gebyr på 250 kroner pr. døgn.

AVBESTILLINGSFRISTER:

Avbestillingsfrister	% gebyr av rompris
30.04.2026	0%
30.05.2026	50%
30.06.2026	75%
Etter 30.06 ingen refusjon	

Overnatting under Nor-Fishing 2026

Firma: _____

Fakt.adr. eller org. nr. _____

E-post: _____

Dato: _____ Underskrift: _____

E-post: lill.gran@sjomatbedriftene.no

Med vennlig hilsen
Fiskerinæringens Innkjøpselskap AS
Frode Kvamstad

