

3. februar samles sjømatnæringen på Scandic Hell til en konferansedag med aktuelle temaer, gode samtaler og synspunkter fra sentrale stemmer i og rundt næringen. Årets program er under utvikling og vil bli lansert så fort som mulig.

Vi starter allerede tirsdag 2. februar med Get Together, hvor det blir faglige innlegg, samtaler, mat og mulighet til å møte andre deltakere før konferansedagen. Onsdag 3. februar fortsetter vi med selve konferansen, før dagen rundes av med vår tradisjonsrike festmiddag.

Sjømatdagene er en møteplass for mennesker som jobber i og med sjømatnæringen – her får du faglig påfyll, engasjerende debatter og diskusjoner, og en anledning til å møte kontakter og utvide ditt nettverk.



Årets programleder
Årets programleder og ordstyrer på konferansedagen er Fredrik Solvang, kjent som programleder for Debatten på NRK.

Som erfaren debattleder er han vant til å stille spørsmål, holde tråden i komplekse temaer, og lede samtalene.

Velkommen til Sjømatdagene 2027!

Utstilling Sjømatdagene 2027

For profilering av din bedrift har FIAS 50 utstillingsplasser tilgjengelig i prisområdet 18 000 til 40 500 kr for begge dagene.

SE STANDOVERSIKTEN HER

Benytt muligheten til å treffe hele sjømatnæringa!

KOMENT AS er vår samarbeidspartner og håndterer all informasjon rundt invitasjoner, påmeldinger og gjennomføringen av arrangementet.
sjomatdagene@koment.no

www.sjomatdagene.no

Scan QR-koden og meld deg på nå!

SJØMATBEDRIFTENE

FIAS

Fished ansetter ny salgssjef – styrker satsingen på laks og ørret

Fished fortsetter å vokse og har ansatt Christina Kragseth-Slotsvik som ny salgssjef for laks og ørret. Christina har lang erfaring fra sjømatnæringen, blant annet gjennom nesten 12 år i Hofseth International, og kommer nå fra All Akva.

Tekst: Mats Mørk (publisert i iLaks.no 30. oktober 2026)



Christina Kragseth-Slotsvik blir ny salgssjef for laks og ørret i Fished. Foto: Mia Sæbø / Fished

Hofseth-konsernet var den aller første kunden til Fished, og selskapene har hatt et svært godt og tett samarbeid helt siden oppstarten. Siden den gang har Fished hatt sterk vekst og nærmer seg nå 50 kunder.

– Hofseth var vår første kunde, og vi har hatt et veldig godt samarbeid med konsernet gjennom mange år. Siden den gang har det skjedd utrolig mye i Fished. Vi har fått med oss mange store og spennende kunder, og ser nå store muligheter for videre vekst. Laks og ørret er et viktig område for oss, og derfor er vi veldig glade for å få Christina med på laget, sier Kristian Hoff, daglig leder i Fished, i en pressemelding.

Skal lede satsingen på laks og ørret

Christina har bred erfaring fra internasjonalt salg, eksport og kundeutvikling. Gjennom årene i Hofseth har hun hatt flere sentrale roller, blant annet som salgssjef.

Hun kjenner sjømatnæringen godt, har et stort nettverk og solid erfaring fra hele verdikjeden.

– Christina har akkurat den bakgrunnen vi ser etter. Hun kjenner bransjen, har et stort nettverk og er en person med mye energi og stor gjennomføringsevne. Vi har blitt godt kjent med henne gjennom årene, og jeg tror dette blir en veldig god match. Vi gleder oss til å få henne med på laget, sier Robert Oldeide, CCO i Fished.

Gleder seg til å bli en del av Fished

Krahseth-Slotsvik ser frem til å bruke erfaringen sin fra sjømatnæringen til å bidra til videre vekst i selskapet.

– Jeg har kjent til Fished i mange år og fulgt utviklingen med stor interesse. Det er imponerende hva teamet har fått til, og jeg har stor tro på både løsningene og menneskene bak. Jeg kjenner bransjen godt og vet hvor viktig det er med gode systemer som gjør hverdagen enklere. Nå gleder jeg meg veldig til å bli en del av teamet og være med på å utvikle Fished videre, sier Kragseth-Slotsvik.

Fished er et norskeid teknologiselskap som utvikler moderne, skybaserte løsninger for sjømatnæringen. Systemene brukes til blant annet innkjøp, salg, logistikk og lagerstyring, og utvikles i tett samarbeid med kundene.

Fished har i dag rundt 50 kunder og opplever sterk vekst.

www.fished.com

Fished



Presto Training tilbyr e-læringskurs i varme arbeider til FIAS' medlemmer

Presto Training AS tilbyr nå FIAS-medlemmer kurset «Varme arbeider e-læringskurs og slokkeøvelse». Forsikringsbransjen krever sertifikat for alle som utfører varme arbeider, og kurset gir deg sertifikatet – uten at du trenger å reise på kurs i flere dager.

Slik fungerer kurset

Kurset består av to deler. Først tar du e-læringen med teori og eksamen på nett, i eget tempo og når det passer – det tar ca. 3–4 timer. Temaene er sertifiseringsordningen i Norden, regelverk, brann- og slokketeori, varme arbeider og risiko, slokking av brann, risikokartlegging og vurdering av tiltak, sjekklisten med utfyllende kommentarer og fremkommelighet.

Etter bestått eksamen melder du deg på den praktiske slokke-øvelsen med instruktør, som tar ca. 1 time og må gjennomføres innen tre måneder. Slokkeøvelsen tilbys i de fleste storbyer i Norge, slik at du kan ta den nært der du bor eller jobber. Når begge delene er gjennomført, får du sertifikatet, som er gyldig i 5 år.

Kurset er åpent for alle og krever ingen forkunnskaper.

Pris: kr 2.950 (ekskl. mva)

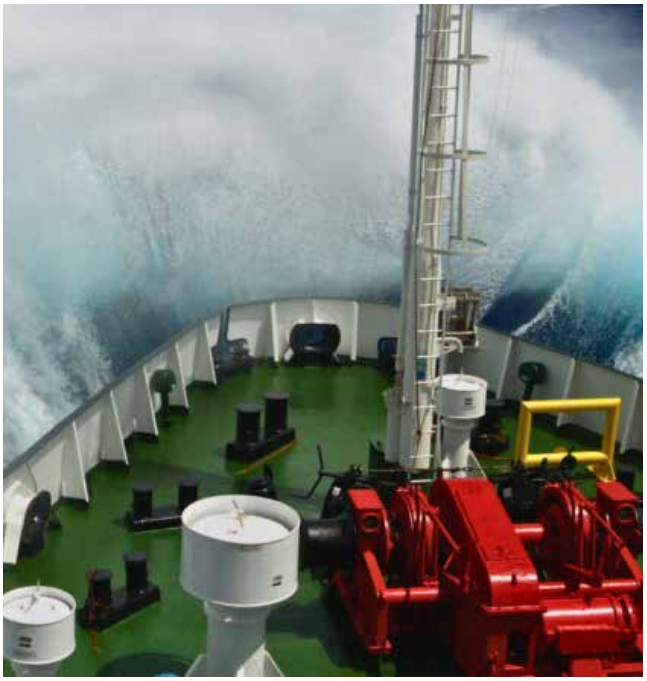
PÅMELDING

Kontakt: Kjartan Taranger, Presto Training AS,
Tlf: 959 04 010
E-post: kjartan.taranger@tryggkurs.no

Presto | Training

Presto Training og Arcos tilbyr Dekksoffiser klasse 6 til FIAS' medlemmer

Presto Training AS og Arcos AS tilbyr nå FIAS-medlemmer kurset «Dekksoffiser klasse 6 (D6)» – opplæringen for deg som vil føre og operere kommersielle fartøy opp til 24 meter i liten kystfart. Kurset passer både for deg som er ny i maritim sektor og for deg som vil oppgradere eksisterende kompetanse.



Om kurset
Det stilles ingen krav til forkunnskaper. Kurset dekker navigasjon, skipets stabilitet, operativ ledelse og kommunikasjon om bord, grunnleggende maskinlære og praktiske øvelser.

Kurset er delt i tre deler. Først tar du e-læring i eget tempo, som må være gjennomført før webinaret. Deretter følger 5 dager med webinar via Teams, og til slutt 4 dager praktisk opplæring: én dag kartarbeid i klasserom, én dag båtpraksis og to dager med eksamen. Arcos anbefaler å booke webinar og praktisk modul samlet og å ta den praktiske delen kort tid etter webinaret.

Eksamen består av skriftlige prøver i navigasjon, stabilitet, operativ ledelse og maskin. Etter fullført kurs får du vitnemål, som du søker Sjøfartsdirektoratet om sertifikat på – vitnemålet gir ikke i seg selv rett til å føre fartøy. Med D6-vitnemål kan du også søke om D5L (fritidsskipper). Arcos er godkjent som kursleverandør av Sjøfartsdirektoratet.

Pris fra kr 36.050, inkludert kursmateriell og eksamen.

Ekstra: STCW grunnleggende sikkerhetskurs

Arcos tilbyr også STCW grunnleggende sikkerhetskurs (tidligere IMO 50 og IMO 60) for alle som skal arbeide om bord på skip eller båter, også i beredskapsgruppen.
Kurset følger STCW- konvensjonens regel VI/1 og gir kompetanse innen sikkerhet om bord og forebygging av forurensning, bruk av nødutstyr, personlige redningsteknikker i sjøen, forebyggende brannvern og brannslokking, grunnleggende førstehjelp samt personlig sikkerhet og omsorg for menneskeliv og miljø.
Den som skal jobbe på passasjerbåter må i tillegg ha opplæring i krise- og passasjerhåndtering.

Kurset krever ingen forkunnskaper og kan tas som 5 dager på kurssenter, eller som e-læring kombinert med 3 dagers oppmøte. Kursbeviset er gyldig i 5 år.

Pris fra kr 23.000.

Påmelding og kursdatoer:

Dekksoffiser klasse 6

STCW grunnleggende sikkerhetskurs

Kontakt: Kjartan Taranger, Presto Training AS,
Tlf: 959 04 010
E-post: kjartan.taranger@tryggkurs.no

ARCOS

Presto | Training

Få bedre kontroll på kjemikaliene



Feil oppbevaring og lekkasjer kan få alvorlige konsekvenser for både ansatte, miljø og materiell. Men det er ikke alltid like lett å holde oversikten og sørge for gode rutiner for håndtering og oppbevaring av kjemikalier. Heldigvis er det enklere å redusere risikoen enn du kanskje tror!

Les mer her

Unngå kjemiske overraskelser

God kjemikaliesikkerhet handler ikke bare om riktig håndtering, men også om hvor og hvordan kjemikaliene oppbevares. Med brannisolerte kjemikalieskap får brannfarlige stoffer en trygg plass, bedre beskyttelse ved brann og du én bekymring mindre i arbeidshverdagen.

Slik velger du riktig kjemikalieskap og sikkerhetsskap

Som FIAS-medlem får du alltid 15 % rabatt på alt til arbeidsplassen.



REGULUS
Sikkerhetsskap
13 575,-
ekskl. mva.

Mer info

ATRIA
Brannisolert kjemikalieskap
Fra **14 575,-**
ekskl. mva.

Mer info



SYMMETRI
Kjemikaliereol
4 315,-
ekskl. mva.

Mer info





ALNITAK
Syreskap
29 525,-
ekskl. mva.

Mer info

Ferske råd og tips rett i innboksen
Meld deg på nyhetsbrevet vårt og få tips til hvordan du kan effektivisere arbeidsflyten og velge riktig utstyr til arbeidsplassen. Ikke minst, produktnyheter og aktuelle tilbud.

Kundeservice
63 94 76 60 | www.cowab.no

Cowab



SEAFOOD EXPO GLOBAL

– Barcelona 2027

Sjømatbedriftene og Fiskerinæringens Innkjøpsselskap arrangerer fagtur til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 19.– 22. april 2027. Dette er verdens største sjømatmesse som "alle" besøker.

Hotell

Catalonia Ramblas , Carrer de Pelai, 28, 08001 Barcelona Spania

Dette praktfulle superior, 4-stjerners hotellet, 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

Flyreise Oslo – Barcelona t/r med SAS, mandag – torsdag

Dato	Fra-Til	Avg. kl.	Ank.kl
19.04.27	Oslo – Copenhagen	11:55	13:05
19.04.27	Copenhagen – Barcelona	15:15	18:10
22.04.27	Barcelona – Copenhagen	12:25	15:20
22.04.27	Copenhagen – Oslo	16:10	17:20

Pris inkl. alle dagens kjente skatter og avgifter, 1 kolli til innsjekk, samt håndbagasje.

Det kan bookes fly gjennom vår samarbeidspartner Travelnet der-som man ønsker andre reisetidspunkter og også tilslutningsfly. Kontakt 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 mini-mum 2 timer mellom flyavgangene.

Hotell alternativ 2

Lloret Ramblas Rambla Canaletes, 125, Ciutat Vella, 08002

Dette hotellet ligger like ved Plaza Catalunya i Barcelona. Se mer på: **www.hlloret.com/en**

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

Hotell Catalonia Ramblas

- Pakkepris pr. person i enkeltrom kr 24 900*
- Pakkepris pr. person i dobbeltrom kr 17 200*

Hotel Lioret Ramblas

- Pakkepris pr. person i enkeltrom kr 18 750*

Prisene inkluderer

- Flyreise t/r Oslo-Barcelona
- Busstransport til og fra flyplassen (mandag og torsdag)
- Hotellopphold i 3 døgn, inklusiv frokost
- Flyskatter
- Lokal city tax

Tilslutningssfly og frivilling avbestillingsforsikring v/sykdom kommer i tillegg.

* Med forbehold om tillegg på grunn av valutaendringer

For påmelding

Se skjema på neste side. Påmeldingen er bindende.
Frist for påmelding: 15. des. 2026

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

PÅMELDING – frist: 15. desember 2026

Vi garanterer denne prisen for de 15 første plassene.

Vi ønsker å melde på følgende personer til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 2027 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**







Reell datasuverenitet – har du kontroll?

Mange virksomheter er avhengige av et fåtall globale teknologileverandører. Det gir tilgang til innovative løsninger og rask utvikling, men skaper også avhengigheter som kan bli utfordrende når krav, rammevilkår eller leverandørstrategier endrer seg.

Det er viktig å vite hvem som har tilgang til virksomhetens data, hvilke tjenester driften er avhengig av, og hvilke alternativer som finnes dersom en leverandør endrer vilkår eller en tjeneste blir utilgjengelig.

Reell datasuverenitet handler om å ha kontroll og handlingsrom til å ta gode valg – også når forutsetningene endrer seg.

Tre spørsmål det er verdt å stille

- Har dere oversikt over kritiske leverandøravhengigheter?
- Vet dere hvilke konsekvenser det kan få dersom tilgangen til tjenester eller data endres?
- Har virksomheten kompetansen og beredskapen som kreves for å handle ved behov?

Svarene gir et utgangspunkt for å vurdere hvor virksomheten er sårbar, og hvilke tiltak som bør prioriteres.

Hvordan Experis kan hjelpe

Experis bistår med rådgivning og teknisk kompetanse innen cybersikkerhet, sky og arkitektur. Vi hjelper dere med å:

- **Kartlegge avhengigheter og risiko:** Gjennomgå kritiske systemer, dataflyt og leverandører for å avdekke sårbarheter og prioritere tiltak.
- **Styrke sikkerhet og kontroll:** Vurdere tilgangsstyring, sikkerhetsrutiner og ansvarsfordeling, og bistå med å gjennomføre forbedringer.
- **Redusere uønsket innlåsing:** Vurdere arkitektur og integrasjoner, og planlegge hvordan data og tjenester kan flyttes dersom dere trenger å bytte leverandør.
- **Styrke digital beredskap:** Bistå med beredskapsplanlegging og øvelser for å gjøre virksomheten bedre rustet til å håndtere bortfall av kritiske digitale tjenester.
- **Styrke intern kompetanse:** Gi medarbeidere og ledelse bedre grunnlag for å stille krav, følge opp leverandører og ta informerte teknologivalg.

Start med det som er viktigst for driften

En avgrenset gjennomgang av virksomhetens mest kritiske systemer kan være et godt første steg. Experis kan bistå fra kartlegging og prioritering til gjennomføring av tiltak, tilpasset deres behov og egen IT-kompetanse.

Digital trygghet handler ikke om å fjerne all risiko. Det handler om å ha kontroll nok til å håndtere endring når den kommer.

Ta kontakt for en uforpliktende prat.



Petter Erlandsen
Client Executive
Experis

M: +47 986 49 286
petter.stavnesli.erlandsen@no.experis.com

www.experis.no

Experis®
ManpowerGroup



Med Avonova Assist er alt det lovpålagte i din bransje tatt hånd om. I tillegg får dere en fast rådgiver som kjenner utfordringene i sjømatnæringen og følger opp hva i arbeidsdagen som sliter på folk, før det utvikler seg til en sykmelding.

Og hvis en ansatt trenger hjelp etter skiftet, kan de snakke konfidensielt med videolege, parterapeut eller psykolog, også på kveldstid og i helgene. Tilbudet gjelder for husholdningen deres også.

Tegner dere avtale før jul, får dere vår laveste medlemspris gjennom FIAS på 450 kr per ansatt per måned.

MELD INTERESSE

www.avonova.no

avonova





Hva trenger du for å holde bygningene i drift denne vinteren?

Når temperaturen synker, må du sørge for komfort for brukerne av bygget. Samtidig må energiforbruket og kostnadene holdes nede. Pålitelig oppvarming og raske reparasjoner er avgjørende. Hvis du mangler plass eller budsjett til et stort lager, trenger du en leverandør som raskt kan levere reservedeler når behovet oppstår. RS er den partneren.

FINN HVAC-STØTTE

Oppvarming uten stress



Varmeovner
Vifteovner, infravarme, radiatorer og konvektorer for oppvarming av alle typer rom

SE UTVALGET



Tilbehør
Spjeldmotorer, humidistater, termostater og tilbehør til varme- og varmekabelsystemer.

SE UTVALGET



Elektronikk
Varmepumper, kjølerib-ber, Peltier-moduler, kjølepasta, varmeputer og varmekabler

SE UTVALGET



Automasjon
HVAC-kontrollere og sensorer, bygningsauto-masjon, programvare og grensesnitt

SE UTVALGET



Oppdag feil tidlig
Forebygg problemer med termisk bildediagnostikk som oppdager HVAC-feil før de blir kritiske.

LES MER

Trenger du hjelp? Kontakt oss gjerne

Ring oss på 64 83 40 00
Mandag – torsdag 08.00–17.00 og fredag 08.00 – 16.00
Send oss en e-mail: kunde@rsonline.no
Vi svarer innen 24 timer, og prøver å svare samme dag

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	Antall dager før ankomst
10 %	**0 - 10 dager***
15 %	**11-20 dager**
20 %	**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



Strawberry

Fire hotellkjeder – Comfort Hotel®, Quality Hotel™, Clarion Hotel® og Home Hotel
12% rabatt på overnatting.

Opprett profil og legg inn avtalekode: **60366763**
Som avtalekunde byr vi på innmelding med direkte oppgradering til sølvkort i 12 måneder!
Klikk «Bli medlem» og registrer deg i dag!



Britannia

Utvalgte rom-kategorier:
15% på BAR (best available rate)

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.

FIAS
Ditt eget innkjøpsselskap
Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus
LITT DITT
+47 73 84 14 00 | post@fiasinnkjop.no | www.fiasinnkjop.no