



MAT  ARENA

ÅRSRAPPORT 2022

Vi inspirerer, utvikler kunnskap og skaper møteplasser for å fremme bærekraftig lokalmat fra sjø og land

Styreleder har ordet

2022 kan vi se tilbake på med glede og ny giv! Det har vært høy aktivitet for en håndfull ansatte som virkelig brenner for faget og har sterke ønsker om å etterleve selskapets visjon.

Matarena har levert mange spennende prosjekter og et høyt aktivitetsnivå på mange ulike arenaer, på nasjonale og internasjonale messer, kurs og nettverksbygging.

Bergen Matfestival 2022 var et flott gjennomført arrangement – større enn noen gang og med aktiviteter på ulike arenaer. Jeg er imponert over de ansattes evne til å sy det hele sammen. Vi høstet mye positiv respons fra både leverandører, utstillere og gjester.

For meg er det særs tilfredsstillende å se at Matarena blir en foretrukket partner innen kompetanseutvikling og synlighet av lokalmat på Vestlandet. I tillegg er det et kvalitetsstempel i seg selv at vi ligger med faste økonomiske rammer i kommunale- og fylkeskommunale budsjetter og har etablerte relasjoner til sponsorer. Det skaper forutsigbarhet og trygghet for arbeidsplasser og satsing for fremtiden. 2022 ble et økonomisk godt år for selskapet, noe som bidrar til å levere høy kvalitet på tilbudet til medlemmene i henhold til deres til enhver tid gjeldende behov.

Jeg benytter anledningen til å takke administrasjonen for solid innsats i 2022 og ønske velkommen ombord til nok et nytt og hektisk år i Matarenas historie.

Rita Steckmest Sivertsen
Styreleder i Matarena

Daglig leder har ordet

Vi har endelig lagt bak oss et «normalår» hvor vi igjen har kunnet møtes på kurs, samlinger og studieturer. Samtidig har vi tatt vare på verdien av å tilby digitale kurs som er enkle og gratis å delta på.

Vårt fokus har gjennom året vært å skape aktiviteter som kan bidra til økt lønnsomhet for restauranter, fiskehandlere og produsenter. Det er stor stas når vi lykkes som «koblingsboks» og skaper nye samarbeid på tvers av aktører - og på tvers av sjø og land. Kokker kobles med lokalmatprodusenter og fiskehandlere for å skape nye produkter og menyer, og Bergen Matfestival ble utvidet til hele sentrum med nye samarbeid, også inn mot kultur.

I krevende tider handler det om å møte medlemmenes behov. Med stadig fokus på bærekraft ble det etablert et målrettet bærekraftsprosjekt som skal gi medlemmene gode verktøy i arbeidet med skape lønnsomme og bærekraftige mat- og drikke opplevelser.

Jeg er takknemlig og stolt over den tilliten som Matarena har blant sine medlemmer og fra offentlige og private samarbeidspartnere. Sammen skal vi skape bærekraftige og ekte matopplevelser innen lokalmat på Vestlandet og innen sjømat nasjonalt.

Alexandra Krage Angell
Daglig leder i Matarena



Team Matarena f.v. Alexandra K. Angell, Ingerid W. Wembstad, Amanda Bahl, Monica O. Torsvik

ÅRSRAPPORT INNHOLD

S. 2	Styreleder og daglig leder har ordet
S. 4	Om Matarena, ansatte
S. 4 - 5	Eierstruktur, styret, samarbeidspartnere
S. 7	Forretningsområder og strategi
S. 8	Nettverk
S. 10	Bærekraft
S. 11	Tjenestesenter
S. 12 - 15	Prosjekter, aktiviteter og kommunikasjon i Matarena
S. 16 - 21	Smak fra vest
S. 22 - 25	Våre festivaler
S. 26 - 42	Foreningen Smak av kysten, informasjon prosjekter, aktiviteter, Sjømatspire, kommunikasjon
S. 43	Foto kredit
S. 44 - 53	Matarena AS Årsregnskap 2022

OM MATARENA

Matarena AS er koblingsboksen mellom sjømat- og landbruksnæringen. Gjennom våre nettverk bidrar vi til å øke inspirasjon og utvikle kunnskap for å fremme bærekraftig lokalmat fra sjø og land. I samarbeid med næring og FOU utvikler og styrker Matarena fagkompetansen i hele verdikjeden for lokalmat fra sjø og land.

Kompetanseutviklingen skjer gjennom utviklingsprosjekter, ulike kompetanseprogram, møteplasser, fagsamlinger, kurs, seminarer og studieturer. Matarena formidler også kunnskap om lokalmat gjennom ulike matportaler, synliggjør og profilerer de ulike mataktørene ovenfor forbrukeren og kobler mat og reiselivsopplevelser.

VÅRE ANSATTE

Matarena opplever stadig økt oppdragsmengde, noe som også gjenspeiler antall ansatte i selskapet. Fra å være tre ansatte ved utgangen av 2021 teller vi fem ved utgangen av 2022.

Alexandra Krage Angell er daglig leder og har også ledet arbeidet med Smak av kysten siden oppstarten i 2006. Ingerid Wembstad er prosjektleder for lokalmatnettverket Smak fra Vest, Bergen Matfestival og andre prosjekter. Amanda Bahl er journalist og er ansvarlig for kommunikasjon og leder en rekke prosjekter i Smak av kysten.

I 2022 ble Monica Olsen Torsvik ansatt for å lede arbeidet med opplæringsprogrammet Sjømatspire. Hun har sin bakgrunn som lærer i grunnskolen.

I tillegg ble Ingrid Wågen engasjert for å koordinere og være pådriver for bærekraftsarbeidet i selskapet

Matarena har bred faglig kompetanse og løser stadig flere prosjekter og oppdrag i samarbeid med næringsaktører, det offentlige og FoU.

EIERSTRUKTUR

- Smak av kysten (51%)
- HMP Bergen (18,52%)
- Vestland Bondelag (15,48%)
- Samarbeidsrådet for landbruksorganisasjonene i Vestland (5%)
- Hanen Vest (5%)
- Bondens marked (5%)

STYRET

- Rita Steckmest Sivertsen, Signo Dokken - styreleder
- Tanja Hoel, Hatch - styremedlem
- Torunn Stangervåg, Innovasjon Norge - styremedlem
- Christina Bollmann, Cornelius Sjømatrestaurant og Restaurant 1877 - styremedlem
- Odd Ohnstad, Haugen Gardsmat - styremedlem
- Fredrik Hald, Smak av kysten/Lerøy - varamedlem
- Olav Bleie, Alde Sider - varamedlem



SAMARBEIDSPARTNERE

For å lykkes med det langsiktige arbeidet i Matarena er vi avhengig av gode samarbeidspartnere. Det samarbeides bredt i hele verdikjeden for mat; med FoU-miljøer, bedrifter, organisasjoner, nettverk og det offentlige. Eierne våre er dessuten viktige premissleverandører og samarbeider også aktivt gjennom prosjekter og aktiviteter. Vi vil takke våre eiere, medlemmene i Smak av kysten og bedriftene som deltar på Bergen Matfestival og i lokalmatnettverket Smak fra vest. Vi vil også takke fylkeskommunene, Bergen kommune, Innovasjon Norge, Norges Sjømatråd, Nærings- og fiskeridepartementet og andre organisasjoner for samarbeidet med å utvikle nettverk, kompetanse og lønnsomhet.

PARTNERSKAPSAVTALE

Matarena har videreført sitt samarbeid med det offentlige i regionen gjennom samarbeidsavtaler med både Vestland fylkeskommune og Bergen kommune i 2022.

Partnerskapsavtale med Vestland fylkeskommune

Matarena fikk i 2021 - 22 utvidet avtalen og skal bidra til å styrke det regionale næringsutviklingsarbeidet knyttet til å fremme bærekraftig lokalmat fra sjø og land. Matarena skal blant annet bidra med utvikling og drift av Bergen matfestival, Møteplass Mat og bidra til å øke mangfoldet og verdiskapningen knyttet til lokal mat og drikke i Vestland.

Samarbeidsavtale med Bergen kommune

Matarena har tilskudd over egen linje i bybudsjettet og inngikk en samarbeidsavtale med Bergen kommune i 2021 for utøvelse av medlemskapet i UNESCO Creative Cities of Gastronomy som skal bidra til å gjennomføre strategien «Matbyen Bergen 2019 - 2030». Matarena innehar rollen som «assistant focal point» med ansvar for operativ oppfølging av medlemskapet i henhold til definerte oppgaver.

Matarena har definert tydelige forretningsområder for sin virksomhet:



Matarena gjennomførte i 2022 en bærekraftsprosess som konkluderte i en spisset strategi. Kort oppsummert:



VÅRE NETTVERK



Smak av kysten utvikler og formidler kunnskap om sjømat i hele verdikjeden. Nettverket jobber nasjonalt med å løfte frem kvalitet, mangfold og sesong.

160 medlemmer • Etablert i 2006



Gjennom faglig kompetanse og samarbeid skal Smak fra vest- nettverket bidra til økt attraktivitet og lønnsomhet for lokale mat- og drikkeprodusenter.

75 medlemmer • Etablert i 2018



BÆREKRAFT I ALT VI GJØR

Sesongbasert lokal mat fra sjø og land har de beste forutsetninger for å bidra til en mer bærekraftig verden. I Matarena og Smak av kysten fremmer vi samarbeid og innovasjon i hele verdikjeden for mat og på tvers av verdikjedene innen landbruk og sjømat. Denne koblingen gir større forståelse av bærekraftig lokalmatproduksjon og bidrar til å gi restaurantgjester og andre kunder gode og bærekraftige matopplevelser.

Gjennom året har vi jobbet med kompetanseheving på å utnytte hele dyret/ hele fisken og under Bergen Matfestival gjennomførte vi omfattende festivaltiltak for blant annet å gjenbruke, redusere og resirkulere avfall fra publikum, utstillere og

funksjonærer. På festivalen satte vi spesielt fokus på holdningsskapende arbeid og inspirerte til en bærekraftig, grønnere og klimavennlig livsstil hos barn, unge og voksne gjennom aktiviteter og kurs.

Vi vet at verdens matproduksjon står for ca. 30% av verdens klimagassutslipp og at vi alle må bidra. Matarena igangsatte en strategiprosess i selskapet som skulle bidra til å inkludere bærekraft som en del av strategien med mål om å sikre en bærekraftig og lønnsom utvikling for våre medlemmer. Resultatet ble en god oversikt over tiltak som medlemmene fremhevet som viktige i bærekraftsarbeidet, og på den bakgrunn søkte vi midler til et bærekraftsprosjekt hos Vestland fylkeskommune. Gleden ble stor da det ble bevilget 1,75 mill. kroner til prosjektet som skal gi gode verktøy for medlemmene for å ta bærekraftige valg for

fremtiden.

Med valgte fokusområder innen matsvinn, emballasje, folkehelse og sterkere lokalsamfunn skal det lages en digital verktøykasse med informasjon og målrettede tiltak som medlemsbedriftene kan ta i bruk. I tillegg blir det tilbud om en digital kursserie innen synlighet og fysiske kurs som skal legge vekt på de gitte fokusområdene. Det utarbeides måleparametere, veiledninger og anbefalinger som medlemmene kan ta i bruk for å sikre bærekraftig utvikling i egen bedrift for økt lønnsomhet og robusthet.

Gjennom arbeidet med verktøykassen og ved å inkorporere et fokus på bærekraft i alle aktiviteter vil vi ta et solid bærekraftsansvar og jobbe helhetlig, systematisk og langsiktig for å redusere klimagass utslipp og støtte oppunder FNs mål for bærekraftig utvikling.



Matarena inngikk i 2021 en samarbeidsavtale med Bergen kommune om utøvelsen av medlemskapet i UNESCO Creative Cities of Gastronomy. Her skal Matarena være «assistant focal point» og bidra inn mot aktiviteter i nettverket og til økt synlighet og forankring av medlemskapet.

Matarena jobber tett med Bergen kommune på oppfølging av avtalen og gjennomføring av en rekke aktiviteter inn mot bransjen som skal bidra til å styrke Matbyen Bergen. Vi ser at medlemskapet styrker samarbeidet på tvers av restaurantene i Bergen gjennom målrettede aktiviteter.

I 2022 ble Unesco gastronomibyer fra Europa invitert til deltakelse på Bergen Matfestival. Til årets festival deltok Dénia (Spania), Rouen (Frankrike),

Santa Maria da Feira (Portugal) og Alba (Italia). Byene hadde stands, deltok med kokkeshow, var på studietur og møttes også i regi av Bergen kommune for å diskutere prosjekt- og samarbeidsmuligheter mellom byene.

I 2022 ble Bergen invitert til matfestival og studietur til Gaziantep i Tyrkia. Kokk Morten Tungesvik ble valgt ut til å reise sammen med en representant fra Matarena.

I tillegg til å besøke den årlige matfestivalen, ble det lagt opp til en rekke bedriftsbesøk og oppholdet ble avsluttet med et felles møte med innlegg fra deltakerne for å vise de respektive lands arbeid med gastronomi og lokalmat. En nyttig innsikt i en veldig spennende matkultur som vi føler med etter at Gaziantep ble rammet av det grusomme jordskjelvet tidligere i år.



FJORD NORGE TIL GRÜNE WOCHE

Internationale Grüne Woche ble arrangert januar 2023. Den norske deltakelsen er et ledd i å bygge Norge som mat- og reiselivsnasjon. Landbruks- og Matdepartementet står bak prosjektet i nært samarbeid med Innovasjon Norge.

For tredje gang fikk Matarena prosjektlederoppdraget med å koordinere Fjord Norge deltakelsen sammen med Statsforvalterne i Vestland, Rogaland og Møre og Romsdal.

Høsten 2022 gikk med til planlegging av deltakelsen med 50 produsenter, kokker og prosjektledelse som deltok på Fjord Norge standen.

MØTEPLASS MAT - KONSEPT- UTVIKLING

Tema for Møteplass mat den 3. mai var konseptutvikling for Matbyen Bergen og Vestlandet som matdestinasjon. Med inspirasjon fra Copenhagen Cooking & Food Festival, fikk deltakerne kunnskap om viktigheten av tydelige konsepter.

Konsept- og opplevelsesutvikler Pål K. Medhus bidro med gode verktøy til hvordan vi kan bygge lønnsomme konsepter og skape vellykkede samarbeid. Bergen Matfestival ble benyttet som "case" for møteplassen, noe alle deltakere kunne relatere seg til. Målet med Møteplass Mat er å skape økt utvikling og samarbeid innen matnæringene.

KURS - TJEN PENGER PÅ GODE KUNDE- OPPLEVELSER

På dette kurset lærte deltakerne mer om hvordan de kan jobbe med å skape mer lønnsomme måltidsopplevelser gjennom en god kundereise.

Kurset baserte seg på grunnleggende teorier rundt opplevelsesøkonomi og hadde en praktisk tilnærming.

Kurset for medlemmene ble holdt over 2 dager i februar, etterfulgt av en oppfølgingsdag i oktober.

Kursholder Pål Knuttson Medhus ble i 2016 hedret som 1 av 10 pionerer innen opplevelsesutvikling i Norge.



SMAKEN AV FJORD NORGE

I samarbeid med Fjord Norge gjennomførte vi vinteren 2021/2022 et prosjekt for å definere tydelige identitetsbærere for lokal mat og drikke på Vestlandet.

Målet var å utvikle en tydelig retning for kommunikasjon av mat og drikkeopplevelser innen reiselivet, som kunne brukes aktivt i markeds-kommunikasjonen for å tiltrekke lønnsomme målgrupper til regionen.

I prosjektet ble det utviklet en definisjon av «Smaken av Fjord Norge», og en oversikt av lokale tilbydere av lokale mat- og drikkeopplevelser i samarbeid mellom reiselivet og mataktørene. Dette var resultatene fra prosjektet:

Det ble kartlagt mer enn 180 steder og opplevelser som kvalitetstilbydere av lokal mat og drikke i Fjord-fylkene. Av disse ble 54 steder plukket ut som spydspisser i Vestland, 28 i Møre og Romsdal og 42 i Rogaland.

Det ble samlet inn bilder fra nærmere 40 mat og drikkeaktører til prosjektet som ble levert til Fjord Norges bildebank.

Gjennom prosjektet ble seks tema definert som smaken av de tre fjordfylkene.

Det ble utviklet en artikkelserie på 10 tekster som fremhevet steder som kunne bidra til sesongforlengelse gjennom gode lokale mat- og drikkeopplevelser.



GODT INNHOLD GIR GOD SYNLIGHET

I 2022 har vi jobbet aktivt med å øke synligheten for lokal mat fra både sjø og land. Dette har blitt jobbet med fra tre hold: Ved å styrke medlemmenes egen kompetanse på synlighet, ved å jobbe mer aktivt med ekstern kommunikasjon og ved å styrke internkommunikasjonen fra Matarena og Smak av kysten og ut til medlemmene.

Gjennom året har det blitt avholdt flere kurs for våre medlemmer som blant annet har tatt for seg hvordan man bygger en god strategi for sine kanaler i sosiale medier, og hva som er godt innhold.

Det har også blitt gjort grep for å bedre internkommunikasjonen i nettverkene, blant annet gjennom de nye nettsidene til Smak av kysten der det er opprettet egne passordbeskyttede medlemssider. På medlemsidene kan medlemmene

enkelt og effektivt finne opptak av digitale kurs, og relevant markeds- og kompetansemateriell fra fagsamlinger og prosjekter.

I egne kanaler, som for eksempel på Facebook, har synlighetsarbeidet gjennom året ført til en økning innen organisk rekkevidde på henholdsvis 302% for Matarena og 20% for Smak av kysten. Dette til tross for at vi har brukt 12% mindre på betalt rekkevidde gjennom annonsering. Dette viser oss at vi ved å satse på godt innhold i samarbeid med våre medlemmer oppnår vi også gode synlighetsresultater.

Pressedekningen i forbindelse med aktiviteter som Bergen Matfestival var i 2022 rekordhøy. Dette ser vi blant annet i sammenheng med strategien med å ta et større samfunnsansvar, og at vi tar en aktiv rolle i formidlingen av dette.



DIGITALE KURS FOR Å STYRKE KOMPETANSEN PÅ SYNLIGHET HOS MEDLEMMENE

I januar deltok 70 bedrifter fra Smak fra vest og Smak av kysten på to digitale workshops med temaet:

«**Bli en vinner i sosiale medier**». Kursholder Astrid Valen-Utvik er opptatt av bedrifters hverdagskommunikasjon i sosiale medier, og ble i 2012 kåret til en av Norges mektigste kvinner innen media og kommunikasjon.

Gjennom de to workshopene lærte deltakerne mer om hvordan de selv kan lage en god digital innholdsstrategi og hva som kjennetegner godt innhold.

Workshopene innen synlighet er videreført som en større satsning i 2023 gjennom kursrekken:

«**Bli sett og selg mer**». Her har vi hentet inn noen av landets fremste foredragsholdere til å øke kompetansen hos våre medlemmer innen synlighet og kommunikasjon.

Andre digitale kurs i 2022:

«**Bygg ditt profesjonelle nettverk**» med Rick Salmon. På dette kurset lærte deltakerne å bygge et kraftfullt, profesjonelt nettverk.

«**Pitch kurs**» med Rick Salmon. I Pitchkurset fikk medlemmene tips til hvordan formidle budskap på en engasjerende og overbevisende måte!

Rick Salmon har jobbet med bedriftskunder som BP, Disney, ESPN, Cisco og Innovasjon Norge.

«**Trender i sosiale medier**» Kurset omhandlet hva må vi tenke på inn i 2023. Hva slags innhold fungerer aller best nå, og hvorfor? På hvilken måte kan vi jobbe med innholdet vårt, for å få mest mulig effekt og samtidig være så effektive som overhodet mulig? Det er ingen hemmelighet at video, og særlig kortformatvideo, er i vinden - men hvordan lager vi Reels, TikTok eller andre korte videoer? Hvilke apper kan være fornuftig å lære seg, og hvilke formater er det viktig å kjenne til? Konkret og praktisk!

«Innføring i Meta Business Suite»

Her lærte vi mer om dette verktøyet og hvordan innholdet lages effektivt i Creator Studio.

SMAK FRA VEST

- Vi skal begeistre med ekte matopplevelser -

Gjennom faglig kompetanse og samarbeid skal Smak fra vest bidra til økt attraktivitet og lønnsomhet for lokale mat- og drikkeprodusenter.

Her følger informasjon om Smak fra vest nettverket -
Kompetanseutvikling · prosjekter · aktiviteter · studieturer





SMÅK FRA VEST

Gjennom faglig kompetanse og samarbeid skal Smak fra vest bidra til økt attraktivitet og lønnsomhet for lokale mat- og drikkeprodusenter.

Smak fra vest medlemskapet gir:

- Tilgang til nettverk med lokale mat- og drikkeprodusenter og spisesteder med høy kompetanse og fokus på lokale råvarer.
- Samarbeid i hele verdikjeden som gir mulighet for erfaringsutveksling og kompetanseheving innen produkt, marked og kvalitet.
- Tilgang til ulike møteplasser som faglige kurs og samlinger, studieturer og produktutviklingsworkshops.
- Økt synlighet.
- Tilgang til dyktige kokker i forbindelse med produktutvikling og ulike arrangementer.
- Nytte av aktivt PR-arbeid.
- Naturlig samarbeidspartner ved ulike matarrangement som Matarena har ansvar for.

Matarena har bygget seg opp som en klyngeaktør innen koblingen mellom mat og reiseliv og mellom sjømat- og landbruksnæringen. Selskapet har bidratt i henhold til målsetningene i selskapet og har opparbeidet seg tillit i markedet.

Smak fra vest nettverket er sterkere enn noensinne, og medlemsmassen har økt med 50%, fra 50 medlemmer i 2021 til nærmere 75 medlemmer pr. mars 2023.

Det er stor oppslutning om aktivitetene, og Matarena skaper aktivitet i henhold til medlemmene og eiernes ønsker og behov. Medlemmene ser nytten av relevant kompetanse, erfaringsutveksling og det å utvikle seg i samarbeid med andre.

Gjennom 2022 er medlemmene tilbudt en rekke digitale kurs, kompetansesamlinger, inspirasjonsamling, workshops og studieturer.

Vi er takknemlige for den tillit Matarena er blitt vist fra våre medlemmer, det offentlige og fra våre samarbeidspartnere. Sammen har vi fått til mye i et krevende år, alt til det beste for bransjene som fremdeles står overfor store utfordringer med eskalerende kostnader og klimautfordringer. Undersøkelser viser at 55% av gårdbrukere bekymrer seg for økonomien. Mange sliter for å få hjulene til å gå rundt. Matarena skal gi nødvendig kunnskap for at våre medlemmer skal bli best mulig bærekraftig rustet.

Kunnskap, kompetanseutvikling og samarbeid i nettverket er en viktig nøkkel til suksess. Vi ser frem til å bidra fremover, og sammen skal vi levere lønnsomme og bærekraftige lokale mat- og drikke opplevelser regionalt og nasjonalt.

Nettverket er støttet av Vestland fylkeskommune.

KURS 2022

Medlemmene i Smak fra vest deltok i 2022 på de digitale kursene som skal gi økt kompetanse på synlighet for medlemmene. Se kursbeskrivelsene på side 15.

I tillegg ble de tilbudt det fysiske to dagers kurset, **Tjen penger på å skape gode kundeopplevelser**, med Pål Medhus. Se beskrivelse s. 14.

FAGSAMLING

for restaurant- og barbransjen i Bergen, sammen med siderprodusenter i Vestland!

I forbindelse med Norsk Siderfestival som gikk av stabelen 10. - 12. november inviterte vi siderprodusenter, restauranter og barbransjen til en workshop med fokus på sider og alle mulighetene produktet har - både sammen med mat og i cocktails. 40 aktører deltok, og vi fikk koblet produsenter med sommelierer, bartendere og restaurantaktører.

KOKK-BONDE # 3

Gjennom det populære kokk-bonde prosjektet fikk lokale mat- og drikkeprodusenter i Vestland utvikle sine produkter og menyer i samarbeid med noen av de dyktigste kokkene i landet. Alle produsentene som deltok, er tilknyttet Smak fra vest nettverket og kokkene i Smak av kysten.

Nye produkter og menyer blir utviklet og ikke minst får både kokken og produsenten lære av hverandre, knytte bånd og bygge nettverk.

Dette prosjektet bidrar til langsiktig vekst, økt verdiskapning og lønnsomhet for landbruket i Vestland. Tiltaket er med på å styrke koblingen mellom lokalmatprodusentene og kokkene, og legger til rette for økt kompetanse, erfaringsutveksling, inspirasjon og innovasjon. I kokk - bonde #3 ble det gjennomført 18 workshops. Totalt har over 60 kokk - bonde workshops funnet sted.





HÅNDMAT-PROSJEKT

I 2022 ble det gjennomført et håndmatprosjekt som skulle bidra til utvikling av innovativ og markeditilpasset håndmat på festivaler i samarbeid mellom lokalmatprodusenter og kokker i reiselivsbedrifter. Prosjektet skulle føre til økt verdiskapning, mer fornøyde kunder og positive ringvirkninger til reiselivet.

Bakgrunn for prosjektet var at lokalmatprodusentene er dyktige på å selge sine produkter, men mindre flinke til å utvikle og selge håndmat. Trenden innen lokalmatfestivaler er at publikum ønsker å smake mer, og bli inspirert i større grad til kjøpe med seg produkter hjem. Kundene ønsker smaksopplevelser og mer inspirasjon til hvordan de kan tilberede produktene som lokalmatprodusentene selger. Lokalmatprodusentene har ofte laget de samme rettene år etter år, og det har vært lite kreativitet og utvikling.

I dette prosjektet koblet vi dyktige kokker og produsenter i 4 workshops: Én i Hardanger på Fjordtind Hotels, to i Flåm på Fretheim Hotel og én i Bergen hos Spesialgrossisten Troye. Totalt deltok 14 lokalmatprodusenter og 5 kokker.

Under Bergen Matfestival ble det delt ut en pris for beste håndmatrett av en jury bestående av både profesjonelle og publikum. Haugen Gardsmat og kokk Bjarte Finne gikk av med seieren for sin festivalrett «Pulled beef burger med syltet rødløk, økologisk salat og to typer hjemmelagde dressinger» som var utviklet under festivalmat workshop i Flåm. Det var mye kreativitet og gode håndmatretter som ble videreført til festivaler og markeder.

Håndmat- og kokk-bonde prosjektene er støttet av Vestland fylkeskommune.



STUDIETUR TIL SAN SEBASTIAN

19. – 23. oktober dro 23 Smak fra vest medlemmer til San Sebastian - et matmekka som foodies fra hele verden valfarter til. Dette ble en stor inspirasjons- og kunnskapsreise. Medlemmene ble veldig godt kjent og fikk et fantastisk fellesskap. Topp stemning! To kokker fra Smak av kysten deltok også.

Vi besøkte blant annet:

- Svinefarmen i Bidania. Et kooperativ av bønder hvor de avler autentiske baskiske gårdsgriser og tilbyr kjøtt av høyeste kvalitet fra frittgående gårdsgriser.



- Zapiain Cider - den største og dyktigste baskiske siderprodusenten med håndverkssider av høy kvalitet.
- Sidrería Oiharte.
- Ondarre Cheese factory i Segura.
- Den prisbelønte osteprodusenten Los Cameros i Rioja.
- Bilbainas Winery som har det største antallet vingårder i Haro, det viktigste området i Rioja.
- Bodegas Baigorri, Samaniego.
- Vi besøkte matmarkeder og kunne ellers nyte alt det San Sebastian har å by på av pintxos og annen god mat og drikke.

INSPIRASJONS-SAMLING

Årets store høydepunkt i Smak fra vest og Smak av kysten nettverkene. Temaet for dagen var bærekraft i mat- og drikkebransjen, og hvordan vi kan jobbe sammen på tvers av hele verdikjeden for å finne gode løsninger for fremtiden. Programmet var fylt til randen av dyktige og inspirerende foredragsholdere.

Om kvelden var det middag hos 7 Fjell Bryggerier, og det ble også arrangert en lokal studietur dagen etter til to medlemmer, Ostegården og OSS Craft Distillery/Bareksten.



BERGEN MATFESTIVAL

HELE VESTLANDET PÅ ETT FAT



BERGEN MATFESTIVAL

Bergen Matfestival er en av landets aller største lokalmat-festivaler, og samlet rundt 170.000 mennesker i Bergen sentrum 2. - 3- september. Festivalen ble spredt utover byen, på Festplassen, Torg-allmenningen, Byparken og Torget. I tillegg var 35 festivalrestauranter involvert med lokal mat og drikke på menyene.

Med Bergen Matfestival

ønsker vi å skape en åpen og inkluderende festival som skal samle og begeistre vestlendingene med ekte og bærekraftige matopplevelser fra sjø og land – til det beste for folk og planeten.

Matfestivalen skal være hovedarena for utviklings- og synlighetsarbeidet innen lokal mat og drikke, og skal stimulere til innovasjon, mangfold og verdiskapning innenfor bærekraftige rammer.

Vi ønsker å skape et større mangfold og inkludere enda flere med våre aktiviteter - deriblant barn og unge med

Ung Matfest mataktiviteter, kulturlivet og ikke minst eldre. Det var gratis inngang til festivalområdene og til en rekke aktiviteter. 130 mataktører var involvert i å spre matglede i hele byen.

Bergen Matfestival ble i 2022 utvidet med aktiviteter i dagene før festivalstart, som historisk sjømatlunsj for eldre og langbordsmiddag på Lystgården, lunsjforedrag på biblioteket, sopptur på Fløyen og utendørskino med food trucks på Cornerteateret. En ungdomsskole ble også overrasket med besøk av dyktige kokker.



BERGEN SJØMATFESTIVAL

17. - 19. februar gjentok vi fjorårets braksuksess og arrangerte Bergen Sjømatfestival. Årets festival ble utvidet med flere sjømataktiviteter for barn og voksne, som sushikurs for de minste og smakskurs for voksne.

Deltakerne fikk bli med inn på kjøkkenet sammen med noen av bergens dyktigste kokker og fikk lære mer om teknikker på skjell, kråkeboller, skrei og andre sjømatarter som er på sitt beste akkurat nå.

Under festivalen hadde 25 restauranter egne festivalmenyer og arrangement ute på restaurantene, og i Mathallen på Fisketorget kunne publikum være med på fiskeauksjon, sjømatrebus og spennende konkurranser i rekepilling og østersåpning. Kokkene møttes til duell i VM i den tradisjonelle og ikoniske bergensretten persetorsk. Gratulerer så mye til Per Kringstad fra Matgal som vinner av den prestisjefylte konkurransen.

Inntektene fra festivalens fiskeauksjon gikk også i år

uavkortet til Robin Hood Huset, et rusfritt og livssynsnøytralt møtested for økonomisk vanskeligstilte og nettverkssøkende, og ble brukt til å lage en sjømatdag for husets gjester.



NORSK SIDERFESTIVAL

Norsk Siderfestival ble arrangert 10. - 12. november 2022 på Kulturhuset i Bergen. Sider-VM i regi av Hanen ble arrangert samtidig.

Målet for festivalen er at den skal være en nasjonal arena, underbygge Vestland som den største frukt- og siderregionen og være en pådriver for videre utvikling, samarbeid og synlighet for norsk sider både mot bransje og publikum. Det er viktig for Hardanger og Vestland å befeste den ledende

posisjonen innen sider. 23 siderprodusenter fra hele landet deltok på Norsk Siderfestival. Kulturhuset fungerte utmerket som festivalarena, og i over to etasjer inviterte siderprodusentene til smaking, historiefortelling og kunnskapsformidling ved hvert sitt siderbord.

I samarbeid med restaurantene i Smak av kysten inviterte vi til Norges første «Sidertog». Målet var å vise publikum alle mulighetene vi har til å velge kortreist sider med de beste råvarene Vestlandet har å by på. Det er helt tidsriktig med tanke

på miljø, og vil samtidig gi muligheten for å skape en mer attraktiv, lokal profil ute på restaurantene og barene.

I forkant arrangerte vi fagsamling for bransjen med over 40 deltakere - se mer informasjon på side 19.

Tilbakemeldingene fra siderprodusentene har vært utelukkende positive, og både sted, logistikk og måten å kjøre smaking og formidling på fungerte svært godt. Festivalen var også en viktig arena for erfaringsutveksling og nettverksbygging i bransjen.

SMAK AV KYSTEN

- Vi skal begeistre med ekte sjømatopplevelser -

Matarena AS driver det nasjonale sjømatnettverket Smak av kysten med mer enn 160 medlemsbedrifter i hele verdikjeden – fra fiskemottak, produsenter, grossister til restauranter og fiskehandlere.

Her følger informasjon om Foreningen Smak av kysten, prosjekter, aktiviteter og kommunikasjon.





Styreleder har ordet

Kjære alle sammen.

Jeg vil begynne med å takke alle i hele verdikjeden for sitt arbeid og engasjement i 2022.

Vi ser at nettverk, samarbeid og fellesskap har vært viktige drivere for den store aktiviteten og som blir prioritert i 2023. At våre medlemmer viser et engasjement utover sine egne aktiviteter, er noe som styrker arbeidet og stimulerer til økt rekruttering, synlighet og kompetanseutvikling.

Smak av kysten har også gjennom festivaler, Sjømatspire og andre prosjekter vist at vi tar et utvidet samfunnsansvar.

Vi har nå også startet en bærekraftsreise som gjennom en verktøykasse skal bidra til utvikling for å skape en bærekraftig og lønnsom fremtid for våre medlemmer.

Jeg vil også takke Alexandra og hennes team for en superbra innsats i 2022.

Fredrik Hald
Styreleder
Foreningen Smak av kysten

Daglig leder har ordet

Aldri før har interessen for lokal mat vært større, og det er viktig for Smak av kysten å bidra til at sjømatsetet i Norge tar del i denne veksten. Vår strategi om å være «en nasjonal motor som skal øke konsum av norsk sjømat» passer veldig godt inn når markedet etterspør lokal, bærekraftig og sunn mat.

Det er gledelig at vårt sjømatnettverk stadig vokser, og er relevant for hele verdikjeden av sjømat. Sammen kan vi være med å påvirke et fallende sjømatkonsum og også ta et tydeligere samfunnsansvar. Kunnskapsprogrammet «Sjømatspire» er et godt eksempel på det. Det er positivt at kokker involverer seg ut i skolene for å påvirke de unges holdninger til sunn sjømat og også kan drive målrettet rekrutteringsarbeid.

Smak av kysten jobber nå aktivt med bærekraft som en del av sin forretningsstrategi. Vi gleder oss til å utvikle arbeidet sammen med våre medlemmer og tilby ekte og bærekraftige sjømatopplevelser på restauranter og i fiskehandelen.

Alexandra Krage Angell
Daglig leder
Matarena AS



SMAK AV KYSTEN

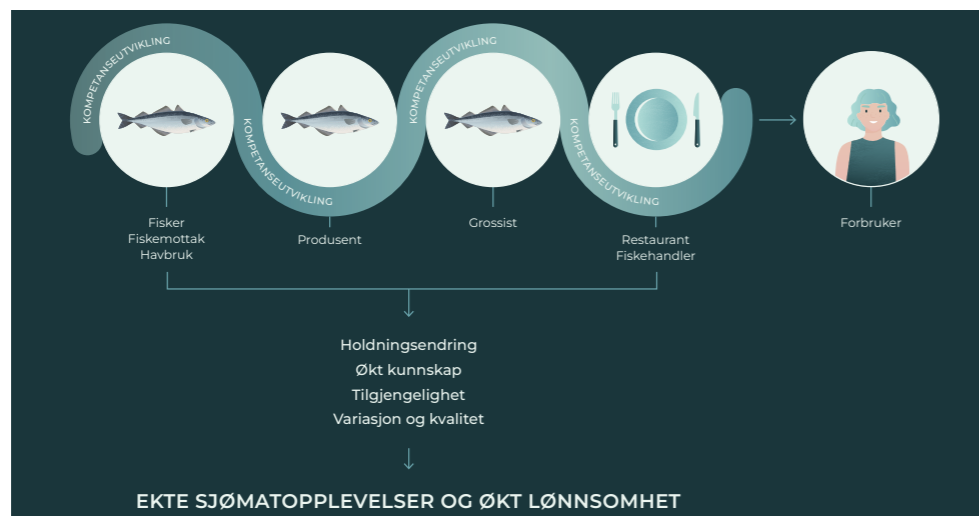
er et gastronomisk nettverk som styrker bedriftens kompetanse på sjømat for å tilby sine gjester et bredere mangfold og en høyere kvalitet på sjømaten som tilbys. Sammen med økt synlighet er dette noe som skal bidra til økt omsetning og lønnsomhet for bedriften. Alle medlemmer som inviteres med er håndplukket for sin kvalitetsstandard og sitt ønske om å formidle de beste sjømatopplevelsene.

Smak av kysten har eksistert i over 17 år og mye av suksessen kan tilskrives måten vi jobber på med å utvikle kompetanse i hele verdikjeden for sjømat. I nettverket løfter vi kompetansen i fellesskap gjennom et spennende aktivitetsprogram for restauranter, fiskehandlere, grossister og produsenter. I nettverket har vi mer enn 160 medlemmer fra hele verdikjeden for sjømat i hele Norge, og hvor målet er å «begeistre med ekte sjømatopplevelser».

Kunnskapsutvikling innen sjømat er det bærende element i nettverket, og medlemmene gjennomgår et 2-dagers kompetanseprogram for å kunne tilby sine gjester de beste sjømatopplevelsene. Med fokus på kvalitet, sesong, ernæring, menyutvikling og historieformidling kvalifiserer bedriftene seg til å bære kvalitetsstempelet «Smak av kysten».

MÅL MED ARBEIDET

- Smak av kysten skal videreutvikle posisjonen som «nasjonal motor som skal øke konsumet av norsk sjømat»
- Vi skal forsterke den nasjonale posisjonen og få mange med på laget!
- Vi skal tilby medlemmene våre økt verdi gjennom tydelig kommersielt fokus
- Vi skal øke kundenes preferanser for sjømat gjennom økt synlighet og kommunikasjon
- Smak av kysten skal være et viktig bransjeforum som gjennom sine aktiviteter, møteplasser og prosjekter stimulerer til økt faglig utvikling og lønnsomme samarbeid.



Smak av kysten har utviklet gode verktøy som grunnlag for kompetanseutviklingen, slik som www.sesongkalender.no.

For å skape et attraktivt nettverk for medlemmene våre er det viktig med stadig utvikling. Bedriftene skal føle at de er med på en «sjømatbevegelse» som hele tiden er i front i forhold til utviklingen. Det etableres hele tiden nye satsingsområder i tråd med medlemmenes ønsker.

Ambisjonen for nettverket er å være en nasjonal motor for å øke sjømatkonsumet i Norge, noe som også vil kunne bidra positivt inn mot nordmenns kosthold og helse med flere år hvor det faktisk har vært nedgang i det norske sjømatkonsumet.

Smak av kysten ble i september 2015 formalisert som en egen forening. Foreningen er eid av medlemmene og kjøper sine tjenestener fra Matarena AS til drift av nettverket og gjennomføring av prosjekter.

Alexandra Krage Angell er daglig leder og Amanda Bahl er prosjektleder. I tillegg bidrar andre ansatte i Matarena med sin kompetanse. Det benyttes i overkant av et årsverk til drift og utvikling av Smak av kysten.



EIERSTRUKTUR

Foreningen Smak av kysten eier 51% av aksjene i Matarena AS.

Den øvrige andelen eies av:

- HMP Bergen (18,52%)
- Vestland Bondelag (15,48%)
- Samarbeidsrådet for landbruksorganisasjonene i Vestland (5%)
- Hanen Vest (5%)
- Bondens marked (5%)

SAMARBEIDSPARTNERE

For å lykkes med arbeidet i Smak av kysten er vi avhengig av gode samarbeidspartnere. På kunnskapssiden har nettverket et tett samarbeid med blant andre Havforskningsinstituttet. I samarbeid med næringsaktørene og Norges Sjømatråd er nettverket utøvende i arbeidet med å bidra til synlighet og utvikling av det norske sjømatmarkedet spesielt. Nettverket har også prosjekter og oppdrag utenom Norge.

STYRET

Smak av kysten har et bredt sammensatt styre som representerer hele verdikjeden og møtes 2-3 ganger per år.

Styret består av:

- Fredrik Hald, styreleder og produktutviklingssjef i Lerøy Seafood Group
- Arild Svensen, salgsdirektør i Domstein Sjømat
- Bjørn Jakobsen, direktør i Lerøy Sjømatgruppen
- Christina Bollmann, daglig leder på Cornelius Sjømatrestaurant og Restaurant 1877
- Stein Mortensen, seniorforsker på Havforskningsinstituttet
- Anders Blomkvist, daglig leder hos Fiskekompaniet Tromsø
- Lars Mørk-Lorenzen, kommersiell direktør i Sterling White Halibut
- Bjørn Tore Furset, eier av Fursetgruppen v/ Tjuvholmen Sjømagasin og Lofoten Fiskerestaurant i Oslo
- Kjetil Holen, Fiskehandler og eier av Knutstad & Holen på Hamar



FOKUSOMRÅDER OG RESULTATER

FRA KUNNSKAP TIL EKTE MATOPPLEVELSER

KOMPETANSE- UTVIKLING

Fokus på sesonger, utvikling av kvalitetsfokus på prioriterte arter som har gitt verdøkning i totalmarkedet for sjømat, både nasjonalt og internasjonalt.

INNOVASJON

Nye arter på menyen (brosme, lysing, bifangst, tang og tare), ny bruk av tradisjonelle arter. Sesongkalender.no er vår «bibel» i vårt daglige arbeid og er utviklet for å inspirere til økt og riktig bruk av råvarene fra havet.

NETTVERK SAMARBEID

En samarbeidsarena for dialog, erfaringsutveksling og nye innovative samarbeid på tvers av produkter og aktører.

REKRUTTERING

Fremmer kokkeyrket gjennom attraktive samlinger for både kokker og lærlinger, hospiteringsordninger, konkurranser.

MARKEDSFØRING/ SYNLIGHET

Smak av kysten jobber aktivt med synlighet. I tråd med ambisjonene om å være en nasjonal "motor" for å øke sjømatkonsumet i Norge legges det stor vekt på markedsføring både mot konsumenter og HoReCa.

ØKT BRUK AV SJØMAT

Trendsettende restauranter samarbeider med utvalgte sjømatbedrifter for å øke mangfoldet. Dette skaper økt etterspørsel langt utover nettverket. Suksess i nettverket tas ut i større markeder, både på restaurant og i dagligvare/middagsleveringer på direkte hjem. Sesongkalenderen er tilgjengelig for alle på nett og gir forbrukerne verdifull kunnskap som bidrar til å øke interessen for en større bredde sjømat gjennom året.



BÆREKRAFTIG OG LØNNSOM HVITFISK PÅ MENYEN

Det brukes for lite hvitfisk, av arter som sei, lyr og hyse – rimelige fiskearter som kan utnyttes mer, gi økt lønnsomhet og nye sjømatopplevelser for gjester. I samarbeid med Norges Sjømatråd og Norges Råfisklag ble det gjennomført et prosjekt for å løfte frem mer hvitfisk på restaurant og i fiskehandelen.

Prosjektet satte fokus på bruk av hele råvaren og gav inspirasjon til nye anvendelsesmuligheter gjennom følgende aktiviteter:

- Fokus på hvitfisk under Årets Inspirasjonssamling i Smak av kysten
- Hvitfisk som hovedråvare i Årets Smak av kysten kokk 2022
- Workshop for kokker, fiskehandlere, grossister i Ålesund, Tromsø og Bergen
- Bruk av Norges beste kokker til å inspirere i økt bruk, fokus på kvalitet i hele verdikjeden fra fisker til gjest, modning av fisk og servering av sjømat til mange på en gang
- Studietur til Lofoten
- Torsk hele året – Et årshjul til bruk i skolene og på restaurantene
- Konkurranser for restaurantene i sosiale medier på dagens hvitfisk
- Synlighet gjennom artikler og sesongkampanje



TORSK HELE ÅRET ET ÅRSHJUL

Som en del av hvitfiskprosjektet ble det utarbeidet et sesonghjul for torsk for å vise hvordan ulike produkter av torsk som råvare kan brukes gjennom hele året: Fersk torsk, boknafisk, tørrfisk, klippfisk etc.

Målet med årshjulet er å gi innsikt i råvaren – opphav, historie, produkt og bruk. Det har vært samarbeidet tett med både Havforskningsinstituttet og produsenter for å få et fakta-basert informasjonsgrunnlag.

Årshjulet for torsk er tilgjengelig digitalt og kan aktivt brukes i undervisning for kokker, skoleelever og andre interesserte.



STUDIETUR TIL KØBENHAVN

I oktober var vi på to studieturer til kulinariske København. En av verdens beste matbyer, med en innovativ restaurantscene og et ekspanderende matgründermiljø.

På turen hadde vi med oss nærmere 60 medlemmer fra Smak av kysten, og besøkte noen av de fremste aktørene innenfor restaurantdrift og sjømat i verden: Restaurantene Alchemist og Geranium. Vi lot oss også inspirere av matmiljøene på Kitchen Collective i CPH Food Space og av fiskehandlerne hos Hav Torvehallerne og FJORD Engros.

STUDIETUR TIL LOFOTEN

Under studieturen til Vesterålen og Lofoten sto de kulinariske opplevelsene på rekke og rad på Kvitnes Gård og hos Lofoten Seaweed Company.

Vi kunne ikke vært heldigere når vi endelig er ute på tur igjen med Smak av kystens medlemmer, og fikk oppleve skreifiske i fantastisk vårsol.

Studieturen ble gjennomført med støtte fra Norges Sjømatråd og Norges Råfisklag, som et ledd i å øke kunnskapen om hvitfisk. Og her var det mye flott inspirasjon å hente for å sette mer hvitfisk på menyene.



MATKURS MED DNT-UNG OG BARNAS TURLAG

Gjennom året ble det avholdt tre kurs i utemat for barn og foreldre sammen med Den Norske Turistforening, der fokuset var på å lage sunn og deilig sjømat på tur.

På kursene lærte deltakerne å lage spennende matretter på bål, av Johnny Dugstad, Morten Tungesvik og Morten Klever som er kokke-ambassadører for Bergen - Unesco Creative City of Gastronomy. Kursene ble avholdt på Fløyen, Natthlandsrinden og i Alvøskogen.



LITE BRUKTE ARTER PÅ SØRLANDET

24.-26. mars inviterte Smak av kysten-medlemmene i Agder til Agder Østersfest gjennom prosjektet vi har hatt på lite brukte arter på Sørlandet.

Prosjektet har hatt som mål å øke fokuset på arter det er god tilgang på, og som har et større kommersielt potensiale enn hva som blir utnyttet i dag. Reinhartsen serverte 450 smaksprøver på lokal stillehavsøsters disse dagene, og publikum kunne delta på smakinger på Fiskebrygga Arendal og på restauranten Hos Moi.



I forbindelse med dette prosjektet inviterte vi også til fagsamling på Lindesnes for restauranter og fiskehandlere i regionen, 26. april. Sammen med kjøkkensjef Nicolai Ellitsgaard på Michelin restauranten Under, og Arne Duinker fra Havforskningsinstituttet, fikk deltakerne blant annet være med ut i fjæra for å lære mer om tare.

Domstein Sjømat, Lerøy og Reinhartsen inspirerte deltakerne med kunnskap om kråkeboller og lokale fiskesorter det kan brukes enda mer av. Og kokken Morten Klever fra Lysverket demonstrerte nyttige teknikker for tilberedning til mange.

Prosjektet på lite brukte arter i Agder er støttet av Blått Kompetansesenter Sør.



ÅRETS STORE INSPIRASJONS-SAMLING

Temaet for dagen var bærekraft i mat- og drikkebransjen, og hvordan vi kan jobbe sammen på tvers av hele verdikjeden for å finne gode løsninger for fremtiden. Programmet var fylt til randen av dyktige og inspirerende foredragsholdere som blant annet EAT Foundation, Bocuse d'Or Norge, Norges Råfisklag og Framtidshavet.

En av verdens aller fremste restauranter på bærekraft Amass Restaurant i København presenterte sitt nytenkende konsept, og serverte innovative retter med fokus på utnyttelse av hvitfisk.

I samarbeid med Selle & Partners har Smak av kysten satt i gang et større bærekraftsarbeid som skal hjelpe alle våre medlemmer med prosessen til å ta flere bærekraftige valg for fremtiden. Dette prosjektet videreføres nå i 2023.



STIPENDER TIL MEDLEMS-BEDRIFTER

Det er fint å gi tilbake til medlemmene når de økonomiske resultatene er gode. I 2022 ble det derfor besluttet å tildele to utviklingsstipender til restaurantmedlemmer i Smak av kysten, hvert å kr. 40 000.

Flere medlemmer søkte på stipendordningen og det ble utdelt to stipender til henholdsvis Restaurant 1877 i Bergen og Fjordtind Hotels for å investere i kompetanseutvikling for utvalgte ansatte – et positivt tiltak som bidrar til å styrke ansatte og deres fremtid i bedriften.



SESONG- LANSERING I FISKEHANDELEN

Gjennom Sesongkampanjen mottar fiskehandlerne i Smak av kysten nye oppskrifter, foto og videomateriell for hver sesong. Oppskriftene brukes for å spre sjømatglede til nye og eksisterende kunder. I sesongkampanjen løfter vi frem bredden av arter i havet og inspirerer til økt bruk av sjømat.

I 2022 ble det utviklet 9 oppskrifter gjennom sesongkampanjen og til sammen 18 videofilmer til bruk på nettsider, YouTube, Facebook, Instagram og TikTok. I tillegg til sosiale medier gjøres oppskriftene tilgjengelige for kundene gjennom QR-kode i fiskehandelen og oppskriftskort.

Det er også utviklet digitale demoer for fiskehandlerne der de er koblet med eksterne kokker for produktutvikling og utvikling av nye oppskrifter.

De digitale demoene er spesielt utviklet for å nå og inspirere nye kunder.

Sesongkampanjen publiseres 3 ganger i året i Norges største matmagasin, Mat fra Norge, med oppskrift og artikkel. Magasinet har et opplag på 10 692, og er det eneste papirmagasinet som går frem på målingene i 2022.



BEGEISTRET MED SJØMAT UNDER NORSK SIDERFESTIVAL

Andre helgen i november var Smak av kysten med på Norsk Siderfestival for å formidle smaker og kunnskap om lokal sjømat og sider i kombinasjon. Flere av kokkene deltok på smakskurs sammen med siderprodusentene, og serverte nydelige sjømatretter sammen med ulike sidersmaker. Medlemmer i Smak av kysten deltok også som stoppesteder under det nyetablerte sidertoget og hadde sjømatmaker for salg inne på festivalområdet på Kulturhuset.



NY FAMILIE- KONKURRANSE MED GODFISK UNDER BERGEN MATFESTIVAL

Første helgen i september deltok Smak av kysten-kokkene på mange ulike sjømataktiviteter på Bergen Matfestival. Festivalen ble den største matfesten i Bergens historie og samlet 170.000 besøkende gjennom festivaldagene.

Smak av kysten sto for aktiviteter som sjømatkurs for barn og unge, sjømatlunsj for eldre, digg sjømat for elever i 9. klasse, sjømatkurs

for voksne og arrangement på festivalrestaurantene.

For første gang ble det også arrangert familiekokke-kamp under festivalen i regi av Godfisk. I "Sjømatfamilien" konkurrerte tre familier om å bli Vestlandets beste sjømatfamilie. Deltakerne fikk hjelp av kjente kokker fra topprestauranter i kampen om den gjeve tittelen, da Adam Bjerck fra Bjerck Restaurant & Bar, Christopher Haatuft fra Lysverket og Tina Marie Dingsøyvik fra BARE var med som mentorer for familjene.

Arne Hjeltnes ledet konkurransen, og juryen besto av Trym Eidem Gundersen fra Norges Sjømatråd, Karl Erik Pallessen fra Fisketorget Stavanger og Nanette Nartey fra Bergens Tidende.





SJØMATSPIRE 2022

For å bidra til å motvirke fallet i sjømatkonsumet blant de unge har Matarena AS og Foreningen Smak av kysten etablert undervisningsprogrammet «SjømatSPIRE». Programmet har vært testet ut og gjennomført i 2021 og 2022. I løpet av denne tiden har 75 klasser på 9. trinn i Vestland fått besøk av dyktige sjømatkokker fra Smak av kysten-nettverket.

Elevene har blitt inspirert gjennom mat- og helseundervisningen med et undervisningsprogram hvor elevene får «føle – smake – lære» om norsk sjømat.

Målet er å gi kunnskap om bærekraftig norsk sjømat, om næringen og inspirere elevene til å spise mer sjømat gjennom tilberedning og gode oppskrifter.

Programmet gir store muligheter for å påvirke fremtidige kostholdsvaner og skape interesse for ulike yrkesfag inn mot matnæringene.

«SjømatSPIRE» har skapt stort engasjement og høstet svært gode tilbakemeldinger fra både elever og lærere. Gjennom arbeidet ser vi et tydelig behov for å videreføre programmet langsiktig, slik at undervisningsprogrammet kan tilbys flere elever de neste årene.

Utviklingen av programmet med tilhørende nettside for elever og lærere sjømatSPIRE.no har vært finansiert av Nærings- og fiskeridepartementet, Norges Sjømatråd, Bergen kommune og Stiftelsen for rekruttering til restaurant- og matfag med kr. 1,3 millioner. Grossistene Måkestad, Lerøy og Domstein har levert førsteklasses råvarer.

Målet er å gi elevene gode sjømatopplevelser og kost-

holdsvaner som ungdommene kan ha med seg hele livet. Tiltaket skal bidra til økt sjømatkonsum i befolkningen, i tråd med helsemyndighetenes anbefalinger og klimapolitiske mål. Vi legger også vekt på at programmet skal bidra til å utjevne sosiale forskjeller ved å gi alle elevene en introduksjon til sunn og bærekraftig sjømat. Vår viktigste jobb har vært å «knekke» koden til hvordan flere ungdommer kan få sjømat inn som en del av hverdagsmaten. Bruk av profesjonelle kokker og involvering av lærerne har vært avgjørende for å lykkes.

SjømatSPIRE spiller på lag med det etablerte kostholdsprogrammet «Fiskesprell» i regi av Norges Sjømatråd, som blant annet bidrar med råvarestøtte til skolene. Når lærerne har lært mer om hvordan de kan lage sjømat, så vil det også trigge dem til å kjøpe flere råvarer fra havet og lage mer sjømat i mat- og helsetimene.



SYNLIGHETS – ARBEID I SMAK AV KYSTEN

Gjennom å etablere oss i flere kanaler har den digitale tilstedeværelsen for Smak av kysten økt i 2022. Det er blant annet jobbet med å etablere en YouTube-kanal for Smak av kysten for å inspirere yngre forbrukere med digg sjømat. Dette er en satsning som vil videreføres i 2023. Det er også opprettet en LinkedIn konto for Matarena/Smak av kysten, for å synliggjøre nettverket og aktivitetene bedre mot samarbeidsaktører og nye potensielle medlemmer.

Vi er også glade for at se at antall visninger på YouTube-kanalen øker jevnt og trutt med 12.400 avspillinger i 2022, og at det sjømatrelaterte innholdet har blitt presentert 126 650 ganger gjennom miniatyrbildevisninger på YouTube. Den organiske synligheten har også økt gjennom året for Smak av kysten på både Facebook og Instagram.

Gjennom sesongkampanjen 2022 har vi levert oppskrifter og artikler til publikasjoner som Norges største matmagasin, Mat fra Norge, gjennom året. Magasinet har 128 304 årlige lesere, og vi leverte nye artikler til denne publikasjonen for hver sesong med tema som «Kortreist og eksotisk sommermat fra havet»,



«Hvitfisk til hverdags» og «Tryller frem store smaker fra hode til hale». De to sistnevnte artiklene ble publisert tidlig 2023.

Vi har også levert en rekke artikler og oppskrifter til magasiner som «Norsk sjømat» og Horecanytt gjennom året, som for eksempel artikkelen «Oppfordrer bransjen til et felles løft i skolene» som omhandler etableringen av undervisningsprogrammer Sjømatspire, en sjømat-satsning for elever og lærere i ungdomsskolen.



FOTO KREDIT:

- S. 1 Åkre Gard
- Troll Restaurant
- S. 2 Tove Lise Mossestad
- S. 5 Tove Lise Mossestad
- S. 8 Cornelius Sjømatrestaurant
- Anita Elén Langøy
- S. 9 Åkre Gard (øverst til v.)
- Fredrik Ringe (øverst til h.)
- Cornelius Sjømatrestaurant (nederst til v.)
- Undredal Stølsysteri (nederst til h.)
- S. 10 Toppe Gartneri
- S. 11 Matarena
- S. 12 Vidar Alfarnes
- S. 13 Sverre Hjørnevik, Fjord Norge (øverst)
- Alde Sider, Nuetaquavit (midten)
- Johnny Mazzilli
- S. 14 Scalmarin
- Nordre Solend Gård
- S. 15 Restaurant 1877
- S. 16 - 17 Toppe Gartneri
- S. 18 Alde Sider, Nuetaquavit
- S. 19 - 21 Matarena
- S. 22 - 23 Tove Lise Mossestad
- S. 23 Carl Harbitz (oversiktsbilde øverst)
- S. 24 - 25 Matarena
- S. 26 - 27 Cornelius Sjømatrestaurant
- S. 28 Fredrik Hald
- Alexandra K. Angell, foto Britt Embry
- S. 29 Tove Lise Mossestad
- S. 31 Tove Lise Mossestad
- S. 32 Troll Restaurant
- S. 33 Tove Lise Mossestad
- S. 34 - 37 Matarena/Smak av kysten
- S. 38 Matarena, Tove Lise Mossestad
- S. 39 Tove Lise Mossestad
- S. 40 - 41 Matarena
- S. 43 Tove Lise Mossestad



Årsregnskap 2022 for Matarena AS

Resultatregnskap
Balanse
Noter til regnskapet
Revisors beretning

Utarbeidet av:
ecit

Document ID:
98Klw9B9Hrut1y5aizHvtsjXiromeqLno54Sp
MOByk=

Resultatregnskap			
Matarena AS			
	Note	2022	2021
Driftsinntekter og driftskostnader			
Salgsinntekt		6 199 004	4 519 334
Annen driftsinntekt		7 517 000	5 539 396
Sum driftsinntekter		13 716 004	10 058 730
Prosjektkostnader		6 369 259	3 622 872
Lønnskostnad	1	4 617 415	3 455 081
Avskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler 2		7 200	7 200
Annen driftskostnad		1 019 046	1 030 689
Sum driftskostnader		12 012 920	8 115 841
Driftsresultat		1 703 084	1 942 889
Finansinntekter og finanskostnader			
Annen renteinntekt		12 884	4 050
Annen finansinntekt		4 808	60
Annen rentekostnad		759	424
Annen finanskostnad		8 264	1 436
Resultat av finansposter		8 669	2 251
Resultat før skattekostnad		1 711 753	1 945 140
Skattekostnad på resultat	3	373 817	259 069
Resultat		1 337 936	1 686 071
Årsresultat		1 337 936	1 686 071
Overføringer			
Avsatt til annen egenkapital	6	1 337 936	1 686 071
Sum overføringer		1 337 936	1 686 071

Balanse			
Matarena AS			
Eiendeler	Note	2022	2021
Anleggsmidler			
Varige driftsmidler			
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr	2	1 404	8 604
Sum varige driftsmidler		1 404	8 604
Sum anleggsmidler		1 404	8 604
Omløpsmidler			
Fordringer			
Kundefordringer		5 579 116	2 471 058
Andre kortsiktige fordringer		32 076	43 406
Sum fordringer		5 611 191	2 514 464
Bankinnskudd, kontanter o.l.	4	1 301 348	4 314 004
Sum omløpsmidler		6 912 540	6 828 468
Sum eiendeler		6 913 944	6 837 071

Balanse			
Matarena AS			
	Note	2022	2021
Egenkapital og gjeld			
Innskutt egenkapital			
Aksjekapital	5	324 000	324 000
Overkurs		3 456 000	3 456 000
Annen innskutt egenkapital		-20 666	-20 666
Sum innskutt egenkapital		3 759 334	3 759 334
Opptjent egenkapital			
Annen egenkapital	6	1 608 916	270 980
Sum opptjent egenkapital		1 608 916	270 980
Sum egenkapital		5 368 250	4 030 314
Gjeld			
Avsetning for forpliktelser			
Kortsiktig gjeld			
Leverandørgjeld		230 650	599 031
Betalbar skatt	3	373 817	259 069
Skyldig offentlige avgifter	4	443 019	224 797
Annen kortsiktig gjeld		498 207	1 723 860
Sum kortsiktig gjeld		1 545 693	2 806 757
Sum gjeld		1 545 693	2 806 757
Sum egenkapital og gjeld		6 913 944	6 837 071
Bergen , 17.04.2023			
Styret i Matarena AS			
_____ Odd Lothe Ohnstad styremedlem	_____ Torunn Totland Stangervåg styremedlem	_____ Gita Sophie Wallem Steckmest styreleder	_____ Sivertsen
_____ Tanja Elisabeth Knabenschuh Hoel styremedlem	_____ Christina Bollmann styremedlem	_____ Alexandra Krage Angell daglig leder	

Regnskapsprinsipper

Årsregnskapet er satt opp i samsvar med regnskapsloven og NRS 8 - God regnskapskikk for små foretak.

Driftsinntekter

Inntektsføring ved salg av varer skjer på leveringstidspunktet. Tjenester inntektsføres etter hvert som de leveres.

Skatt

Skattekostnaden i resultatregnskapet omfatter både periodens betalbare skatt og endring i utsatt skatt. Utsatt skatt er beregnet med 22 % på grunnlag av de midlertidige forskjeller som eksisterer mellom regnskapsmessige og skattemessige verdier, samt ligningsmessig underskudd til fremføring ved utgangen av regnskapsåret. Skatteøkende og skattereduserende midlertidige forskjeller som reverserer eller kan reverseres i samme periode er utlignet og nettoført.

Klassifisering og vurdering av anleggsmidler

Anleggsmidler omfatter eiendeler bestemt til varig eie og bruk. Anleggsmidler er vurdert til anskaffelseskost. Varige driftsmidler balanseføres og avskrives over driftsmidlets økonomiske levetid. Avskrivningsperioden for fast eiendom anskaffet etter 2009 er dekomponert i en del som gjelder råbygget og en del som gjelder faste tekniske installasjoner. Varige driftsmidler nedskrives til gjenvinnbart beløp ved verdifall som forventes ikke å være forbigående. Gjenvinnbart beløp er det høyeste av netto salgsverdi og verdi i bruk. Verdi i bruk er nåverdi av fremtidige kontantstrømmer knyttet til eiendelen. Nedskrivningen reverseres når grunnlaget for nedskrivningen ikke lenger er til stede.

Klassifisering og vurdering av omløpsmidler

Omløpsmidler og kortsiktig gjeld omfatter normalt poster som forfaller til betaling innen ett år etter balansedagen, samt poster som knytter seg til varekretsløpet. Omløpsmidler vurderes til laveste verdi av anskaffelseskost og virkelig verdi.
Offen

Fordringer

Kundefordringer og andre fordringer oppføres til pålydende etter fradrag for avsetning til forventet tap. Avsetning til tap gjøres på grunnlag av en individuell vurdering av de enkelte fordringene.

Offentlige tilskudd

Offentlige tilskudd presenteres brutto i regnskapet og er ført på egen linje.

Note 1 Lønnskostnader og ytelser, godtgjørelser til daglig leder, styret og revisor

Lønnskostnader

	2022	2021
Lønninger	3 709 856	2 608 777
Arbeidsgiveravgift	564 438	429 632
Pensjonskostnader	280 290	322 705
Andre ytelser	62 831	93 966
Sum	4 617 415	3 455 081

Selskapet har i 2022 hatt 4 ansatte.

Pensjonsforpliktelser

Selskapet er pliktig til å ha tjenstepensjonsordning etter lov om obligatorisk tjenstepensjon.

Selskapets pensjonsordninger tilfredsstiller kravene i denne lov.

Ytelser til ledende personer

	Daglig leder	Styret
Lønn	973 549	0
Annen godtgjørelse	22 851	0
Sum	996 400	0

Revisor

Kostnadsført revisjonshonorar for 2022 utgjør kr 29 000 eks. mva.

I tillegg kommer honorar for andre tjenester med kr 49 000 eks. mva.

Note 2 Anleggsmidler

	Driftsløsøre, inventar ol.	Sum
Anskaffelseskost pr. 01.01.22	27 432	27 432
= Anskaffelseskost 31.12.22	27 432	27 432
Akkumulerte avskrivninger 31.12.22	26 028	26 028
= Bokført verdi 31.12.22	1 404	1 404
Årets ordinære avskrivninger	7 200	7 200
Økonomisk levetid	0-3 år	

Note 3 Skatt

Årets skattekostnad	2022	2021
Resultatført skatt på ordinært resultat:		
Betalbar skatt	373 817	259 069
Endring i utsatt skattefordel	0	0
Skattekostnad ordinært resultat	373 817	259 069
Skattepliktig inntekt:		
Resultat før skatt	1 711 753	1 945 140
Permanente forskjeller	18 378	15 027
Endring i midlertidige forskjeller	-30 963	-130 038
Anvendelse av fremførbart underskudd	0	-652 542
Skattepliktig inntekt	1 699 168	1 177 586
Betalbar skatt i balansen:		
Betalbar skatt på årets resultat	373 817	259 069
Sum betalbar skatt i balansen	373 817	259 069

Skatteeffekten av midlertidige forskjeller som har gitt opphav til utsatt skatt og utsatte skattefordeler, spesifisert på typer av midlertidige forskjeller

	2022	2021	Endring
Varige driftsmidler	-382 110	-470 789	-88 679
Fordringer	-77 398	-19 682	57 715
Sum	-459 508	-490 471	-30 963
Inngår ikke i beregningen av utsatt skatt	459 508	490 471	30 963
Utsatt skattefordel (22 %)	0	0	0

I henhold til God regnskapsskikk for små foretak balanseføres ikke utsatt skattefordel.

Note 4 Bundne midler

I posten bankinnskudd inngår konto for bundne skattetreksmidler med kr 176 185 pr 31.12. Skyldig skattetrekk pr 31.12 utgjorde kr 175 746.

Note 5 Aksjonærer

Aksjekapitalen i Matarena AS pr. 31.12 består av:

	Antall	Pålydende	Bokført
Ordinære aksjer	3 240	100,0	324 000
Sum	3 240		324 000

Eierstruktur



De største aksjonærene i % pr. 31.12 var:



	Ordinære	Eierandel
FORENINGEN SMAK AV KYSTEN	1 653	51,0
HMP BERGEN AS	600	18,5
Norges Bondelag avd Vestland	501	15,5
BONDENS MARKED I BERGEN	162	5,0
HANEN VESTLAND	162	5,0
Norsk Landbrukssamvirke Servicekontor AS	162	5,0
Totalt antall aksjer	3 240	100,0



Note 6 Egenkapital

	Aksjekapital	Overkurs	Annen Innskutt egenkapital	Annen egenkapital	Sum egenkapital
Pr. 31.12.2021	324 000	3 456 000	-20 666	270 980	4 030 314
Årets resultat				1 337 936	1 337 936
Pr 31.12.2022	324 000	3 456 000	-20 666	1 608 916	5 368 250

Matarena AS Årsregnskap 2022.pdf

Name	Date	Name	Date
Ohnstad, Odd Lothe	2023-04-18	Hoel, Tanja Elisabeth K	2023-04-24
Timestamp		Timestamp	
2023-04-18T17:07:36.830+02:00		2023-04-24T10:04:01.419+02:00	
Document ID		Document ID	
98Klw6B9Hrut1ySaizHvtsjXtircmeqLno54SpMO		98Klw6B9Hrut1ySaizHvtsjXtircmeqLno54SpMO	
Byk=		Byk=	
Identification		Identification	
 Ohnstad, Odd Lothe		 Hoel, Tanja Elisabeth K	

Name	Date	Name	Date
Lie, Christina Bollmann	2023-04-19	Stangervåg, Torunn Totland	2023-04-19
Timestamp		Timestamp	
2023-04-19T01:36:03.492+02:00		2023-04-19T15:48:51.963+02:00	
Document ID		Document ID	
98Klw6B9Hrut1ySaizHvtsjXtircmeqLno54SpMO		98Klw6B9Hrut1ySaizHvtsjXtircmeqLno54SpMO	
Byk=		Byk=	
Identification		Identification	
 Lie, Christina Bollmann		 Stangervåg, Torunn Totland	

Name	Date	Name	Date
Sivertsen, Rita Sophie Wallem Steckmest	2023-04-18	Angell, Alexandra Krage	2023-04-18
Timestamp		Timestamp	
2023-04-18T16:35:01.774+02:00		2023-04-18T22:02:13.571+02:00	
Document ID		Document ID	
98Klw6B9Hrut1ySaizHvtsjXtircmeqLno54SpMO		98Klw6B9Hrut1ySaizHvtsjXtircmeqLno54SpMO	
Byk=		Byk=	
Identification		Identification	
 Sivertsen, Rita Sophie Wallem Steckmest		 Angell, Alexandra Krage	



Til generalforsamlingen i Matarena AS

RSM Norge AS

Kanalveien 105 B, 5068 Bergen
Postboks 63, Kristianborg, 5822 Bergen
Org.nr: 982 316 588 MVA

T +47 55 55 77 77
F +47 55 55 77 70
www.rsmnorge.no

Uavhengig revisors beretning

Konklusjon

Vi har revidert årsregnskapet for Matarena AS som viser et overskudd på NOK 1 337 936. Årsregnskapet består av balanse per 31. desember 2022, resultatregnskap for regnskapsåret avsluttet per denne datoen og noter til årsregnskapet, herunder et sammendrag av viktige regnskapsprinsipper.

Etter vår mening

- oppfyller årsregnskapet gjeldende lovkrav, og
- gir årsregnskapet et rettviseende bilde av selskapets finansielle stilling per 31. desember 2022, og av dets resultater for regnskapsåret avsluttet per denne datoen i samsvar med regnskapslovens regler og god regnskapsskikk i Norge.

Grunnlag for konklusjonen

Vi har gjennomført revisjonen i samsvar med International Standards on Auditing (ISA-ene). Våre oppgaver og plikter i henhold til disse standardene er beskrevet nedenfor under *Revisors oppgaver og plikter ved revisjonen av årsregnskapet*. Vi er uavhengige av selskapet i samsvar med kravene i relevante lover og forskrifter i Norge og International Code of Ethics for Professional Accountants (inkludert internasjonale uavhengighetsstandarder) utstedt av International Ethics Standards Board for Accountants (IESBA-reglene), og vi har overholdt våre øvrige etiske forpliktelser i samsvar med disse kravene. Innhentet revisjonsbevis er etter vår vurdering tilstrekkelig og hensiktsmessig som grunnlag for vår konklusjon.

Styrets og daglig leders ansvar for årsregnskapet

Styret og daglig leder (ledelsen) er ansvarlige for å utarbeide årsregnskapet og for at det gir et rettviseende bilde i samsvar med regnskapslovens regler og god regnskapsskikk i Norge. Ledelsen er også ansvarlig for slik internkontroll som den finner nødvendig for å kunne utarbeide et årsregnskap som ikke inneholder vesentlig feilinformasjon, verken som følge av misligheter eller utilsiktede feil.


Ved utarbeidelsen av årsregnskapet må ledelsen ta standpunkt til selskapets evne til fortsatt drift og opplyse om forhold av betydning for fortsatt drift. Forutsetningen om fortsatt drift skal legges til grunn for årsregnskapet så lenge det ikke er sannsynlig at virksomheten vil bli avvirket.

Revisors oppgaver og plikter ved revisjonen av årsregnskapet

Vårt mål er å oppnå betryggende sikkerhet for at årsregnskapet som helhet ikke inneholder vesentlig feilinformasjon, verken som følge av misligheter eller utilsiktede feil, og å avgi en revisjonsberetning som inneholder vår konklusjon. Betryggende sikkerhet er en høy grad av sikkerhet, men ingen garanti for at en revisjon utført i samsvar med ISA-ene, alltid vil avdekke vesentlig feilinformasjon. Feilinformasjon kan oppstå som følge av misligheter eller utilsiktede feil. Feilinformasjon er å anse som vesentlig dersom den enkeltvis eller samlet med rimelighet kan forventes å påvirke de økonomiske beslutningene som brukerne foretar på grunnlag av årsregnskapet.

For videre beskrivelse av revisors oppgaver og plikter vises det til:
<https://revisorforeningen.no/revisjonsberetninger>

Bergen, 24. april 2023
RSM Norge AS


Alexander Lambach
Statsautorisert revisor

THE POWER OF BEING UNDERSTOOD
AUDIT | TAX | CONSULTING

RSM Norge AS is a member of the RSM network and trades as RSM. RSM is the trading name used by the members of the RSM network. Each member of the RSM network is an independent accounting and consulting firm which practices in its own right. The RSM network is not itself a separate legal entity in any jurisdiction.

RSM Norge AS er medlem av/isa member of Den norske Revisorforening.



This document contains electronic signatures using EU-compliant PAdES - PDF
Advanced Electronic Signatures (Regulation (EU) No 910/2014 (eIDAS))

– EKTE MATOPPLEVELSER FRA SJØ OG LAND –
matarena.no - smakavkysten.no - sesongkalender.no - matfest.no

M A T  A R E N A