



SMAK
FRA VEST

PROGRAM 2024





Smak fra vest

Vi setter stor pris på å ha dere med i nettverket, og gleder oss til kunnskapsreisen, samarbeidet og den gode erfaringsdelingen mellom medlemmene.

Dere som er med i nettverket viser virkelig vilje og evne til å satse, og til å omstille dere i takt med nye tider og markeder. Dere ser verdien av det gode nettverket og samarbeidsmulighetene - med andre produsenter, med kokker/restauranter og andre aktører i verdikjeden for lokal mat og drikke.

Faglig påfyll og samarbeid skal gi din bedrift økt lønnsomhet og bidra til økt verdiskapning for hele næringen i Vestland.

Sammen blir vi sterkere –
og har det kjekkere!

Takk til vår samarbeidspartner:



SMÅK FRA VEST-NETTVERKET

i regi av Matarena

Overordnet MÅL/AMBISJON:

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

Medlemsskapet i Smak fra vest-nettverket gir din bedrift:

- Erfaringsdeling, kompetanseheving og samarbeidsmuligheter med andre dyktige lokale mat- og drikke produsenter i Vestland.
- Tilgang til samarbeid med dyktige kokker i Smak av kysten nettverket som gir mulighet for erfaringsutveksling og kompetanseheving innen produkt, marked og kvalitet.
- Tilgang til faglige kurs, møteplasser, verktøykasse for bærekraft og samlinger.
- Tilgang til studieturer og praktiske workshops for produkt- og menyutvikling.
- 10% rabatt på standdeltakelse under Bergen Matfestival og Norsk Siderfestival.
- Mulighet til å profilere egne produkter på utvalgte arrangementer.
- Profilering på matarena.no som inkluderer presentasjon av bedrift, samt profilering i sosiale medier.
- Nytte av aktivt PR-arbeid, bistand ved pressekontakt.
- Tilgang til materiell og presentasjoner fra Smak fra vest-samlinger (legges på matarena.no).
- Naturlig samarbeidspartner ved ulike matarrangement Matarena har ansvar for.
- Tilgang til aktiviteter beskrevet i aktivitetsplanen for 2024.

Priser 2024 for bedriftens medlemsskap i Smak fra vest eks mva:

- Bedrifter med omsetning under 1 million: kr. 4400,-
- Bedrifter med omsetning fra 1 mill. - 5. mill.: kr. 6600,-
- Bedrifter med omsetning over 5. millioner: kr. 8800,-

Medlemskapet er løpende og det betales medlemskap per kalenderår.

Oppsigelse av medlemskapet må skje senest innen 1. oktober for den påfølgende kontraktperioden.

SMÅK FRA VEST

2024 PROGRAM

8. januar	Miljøfyrtårn kurs for serveringssteder og produsenter. Kurset er oppstarten på en serie samlinger for de medlemmene som har fått bekreftet plass. Mål om sertifisering innen påske.	Fysisk, Terminus Hotel, Bergen
16. januar	Presentasjon av verktøykassen for bærekraft Introduksjon til den digitale verktøykassen som er spesielt utviklet for våre medlemmer. Her finner dere mye av det dere trenger for å jobbe målrettet med bærekraft i deres bedrift. Logg inn her: https://verktoykasse.matarena.no/ Design mot forsøpling v/ Hildegunn Bull Iversen i Mepex. Det aller meste av et produkts liv bestemmes allerede i designfasen. Materialvalg og sammensetning avgjør for eksempel om emballasjen kan gjenvinnes til nye produkter, eller om den er enkel å kildesortere. Men hvordan emballasjen utformes har også betydning for om den i det hele tatt havner tilbake i kretsløpet. Det er behov for å designe mot forsøpling. Siste nytt om regelverket knyttet til emballering v/ Jørgen Ingeberg Circular Packaging Cluster.	Digitalt
30. januar	Hvordan jobbe strategisk med kommunikasjon og innhold til sosiale medier Vi fortsetter samarbeidet med dyktige Astrid Valen-Utvik som gjennom året bidrar med målrettede kurs som skal bidra til økt synlighet og flere kunder.	Digitalt
12. - 18. februar	Bergen Sjømatfestival Både drikkeprodusenter og andre lokalmatprodusenter kobles på restaurantene. Bondens Marked arrangeres 17. februar på Torget samtidig med Bergen Sjømatfestival. Workshop for produsenter og kokker.	Bergens-restaurant
20. februar	Slik identifiserer og forstår du målgruppens behov og bygger en sterk merkevare med tydelige identitet I dette kurset med Astrid Valen-Utvik lærer du å identifisere og forstå målgruppens behov, verdier, og preferanser for å bygge en sterk merkevare. Vi fokuserer på målgruppeanalyse, branding, og utvikling av en autentisk merkevareidentitet som gjenspeiler produktkvaliteter og bærekraftige verdier.	Digitalt
5. mars	10 prinsipper for et bærekraftig matsystem Bærekraftig matproduksjon er ikke så komplisert som enkelte skal ha det til. Det handler om å produsere maten vår på en måte som er bra for natur, folk og dyr. Men, skal vi lykkes med en bærekraftig omstilling må det lønne seg. I dette foredraget blir du kjent med 10 enkle prinsipper for hva bærekraftig matproduksjon egentlig handler om. Rethink Food er et rådgivningsfirma med en egen stemme og visjon for bærekraftig mat. Deres visjon er at det skal lønne seg å gjøre det riktige tingene. Folkene i selskapet har over 30 års erfaring fra norsk matbransje.	Digitalt
16. april	Smak fra vest kompetansesamling Program under utvikling. Middag om kvelden for medlemmer i Smak fra vest og Smak av kysten.	Lystgården - Bergen
17. april	Årets inspirasjonssamling med topp faglig program Dette er dagen vi alle samles for å hylle lokal mat og drikke, bli inspirerte og treffe hverandre i nettverkene. Felles for Smak fra vest og Smak av kysten.	Bergen

SMÅK FRA VEST

2024 PROGRAM

Mai	Lokal studietur til Gloppen Her kobles også kokker, serveringspersonell og sommelierer på. Vi besøker våre Smak fra vest venner i området. Gårdsbesøk, smaking og faglig program.	Studietur
Juni	Forberedelse til Bergen Matfestival og Norsk Siderfestival Få tips til salgsforberedelser, utforming og dekor av stands.	Digitalt
6. - 7. september	Årets store høydepunkt! Bergen Matfestival 2024 og Norsk Siderfestival 2024 Sted: Bergen sentrum	Bergen
17. september	Få en effektiv innholdsproduksjon for å skape mer og bedre innhold på kortere tid. Det tredje kurset med Astrid Valen-Utvik setter fokus på noe som lett blir venstrehåndsarbeid, men som med enkle grep kan struktureres på en veldig enkel måte!	Digitalt
Oktober	Ingen bærekraftig omstilling uten lønnsomhet v/ Rethink Food - Hva er et bærekraftig matsystem? - Økonomisk og sosial bærekraft - Bioøkonomi og sirkulærøkonomi	Digitalt
Oktober	Studietur til Jämtland og UNESCO City of Gastronomy Östersund, Sverige! Bli med oss på en reise der smaker møter kunst, og tradisjon møter innovasjon. Östersund, omgitt av fantastisk natur, er ikke bare et sted, det er en opplevelse. La deg inspirere av regionens rike matkulturarv, smak på autentiske lokale retter og dykk ned i hemmelighetene bak Sveriges mest innovative kulinariske scene. Gårdsbesøk, gastronomiske matopplevelser og besøk hos matkultursenteret, Eldrimener, er noe av det som står på programmet. Fly til Trondheim og en kort busstur derfra over svenskegrensen.	Sverige
Oktober	Speed date for bransjen i Bergen Fagsamling og speeddate for lokale produsenter - med restaurantaktører.	Bergen
5. november	Historiefortelling v/ Astrid Valen-Utvik. Effektiv formidling av ditt produkts historie og innlemming av bærekraft i kommunikasjonen for å styrke produktet og merkevaren ut mot kunden. Kurset viser hvordan man kan få frem budskapet på en ekte måte – som treffer kunden i hjertet!	Digitalt
	Andre aktiviteter og kurs: Det populære kokk – bonde samarbeidet fortsetter. Her kobler vi produsenter og kokker sammen for utvikling av produkter og retter. På forespørsel. Praktiske workshops gjennom året - for både drikke- og lokalmatprodusenter. Info kommer. Generasjonsskifte på gården i samarbeid med Vestland Bondelag. Økonomikurs på forespørsel - alle nivå. Aktiviteter i samarbeid med Smak av kysten Smak fra vest nyhetsbrev og synlighet i sosiale medier	

Med forbehold om endringer i program

SMÅK FRA VEST

MATARENA

Inspirasjonssamling Grand Bergen



I Smak fra vest ser vi verdien av samarbeid for å skape innovasjon og utvikling:
«Å komme sammen er begynnelsen.
Å holde sammen er fremgang.
Å arbeide sammen er suksess.» – Henry Ford

...

«Å vere med på det Mataarena lagar til, gjev meg relevant fagleg påfyll samt inspirasjon til vidare satsing. Mataarena er i tillegg truleg den dyktigaste nettverksbyggaren på Vestlandet for vår bransje.» Olav Bleie, Alde Sider.

...

«Mataarena har fått en god posisjon og tilslutning fra næringen og er en samlende kraft i regionen. Dette gjør det mulig å løfte i lag..»
Odd Ohnstad, Haugen Gardsmat



Kokk-bonde #3 - hos Kvestad.
Med Malene og Christer fra Fjordtind Hotels

"Mataarena er viktig for oss som ein småskalaprodusent. Gjennom nettverket får vi tilgang til kompetanse på mange felt, som er nødvendig for å kunne bli løfta opp på eit meir "profft" nivå. Gjennom Mataarena får vi delta i eit nettverk der vi får samhandle og samarbeide med andre produsentar innan mat og drikke, i ein større region."
Jorun Beate Nygård, Kandal Kjøt

...

Set pris på alle aktivitetane me har vore med på og kursa me har fått. Dette er ein god plattform for både å lære og knyta band til andre produsentar. Feddie Distillery



Studietur til
San Sebastian 2022



Lokal studietur i Hardanger -
her hos Joar Aga og lunsj på kalen

«Mataarena sitt kompetanseprogram har vært en nøkkelressurs for oss og vår utvikling. Både pga det faglige innholdet og fordi vi får ta del i et allsidig nettverk med høy faglig- og kreativ kompetanse. Vi deltar i kompetansenettverket fordi vi lærer mye, blir inspirert og vi har stor påvirkningskraft på hvilke problemstillinger vi ønsker å lære mer om.»
Maya Riise, Nordre Solend Gård

...

«Mataarena er en samlende kraft for lokalmatnæringen, og har bred oppslutning hos både produsenter og HoReCa. Viktig at en samler seg om en aktør som Mataarena i stedet for å spre aktørene i flere nettverk. Produsentene har det travelt og det er begrenset hva vi kan være med på. I Smak fra vest nettverket er alle ute etter å gjøre hverandre gode, snakke positivt om og bruke hverandre. Det er alltid et energipåfyll i møter med Mataarena.»
Georg Fredrik Ueland, Nyyt i Rogaland