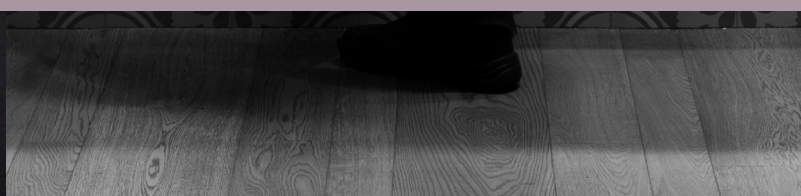
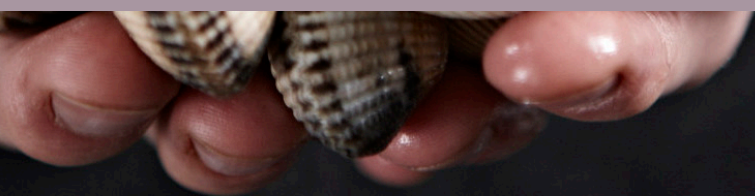




ÅRSRAPPORT 2018

MATARENA

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



MATARENA

STYRELEDER & DAGLIG LEDER

2018 har vært nok et vellykket år for Matarena med høy aktivitet og mange spennende oppdrag. Spesielt kjekt er det å se at selskapet etter hvert har utviklet seg til å bli en foretrukket partner for offentlige instanser som fylke, kommune og andre når det gjelder deltakelse i utallige prosjekter rundt lokal mat og drikke. Årets matfestival på Koengen ble gjennomført på strålende vis, rekordoppslutning på antall besøkende og mange nye, spennende lokalmatutstillere fikk vise seg frem. Ekstra spennende ble det når siderprodusentene i Hardanger fikk delta på matfestivalen, denne gangen sammen med en rekke osteprodusenter.

Gjennom året har Matarena og Smak av kysten skapt en rekke gode møter mellom mennesker som brenner for sitt fag og som stadig er på jakt etter nye muligheter. Det være seg kompetansenettverket for lokalmatprodusenter, kompetansehevende kurs og møter, produktutvikling og bygging av nettverk til felles glede. Det viser at selskapet åpenbart har livets rett og er et viktig bidrag for å fremstå samlande i matnasjonen Norge.

På vegne av styret vil jeg gjerne få takke alle ansatte i Matarena for strålende innsats gjennom året og vi kan ikke annet enn å glede oss til fortsettelsen.



Rita Steckmest Sivertsen, Styreleder

Samarbeid gir kraft og unike matopplevelser!

Landbruks- og sjømatnæringen har lenge jobbet i hver sin boks. For å bygge Matnasjonen Norge som en bærekraftig og fremtidsrettet matnasjon med et mangfold av kvalitetsprodukter fra sjø og land, er man avhengig av et tettere samarbeid mellom de to næringene. Det har vist seg å være behov for et selskap som kan gå i front for å skape bånd mellom landbruk og sjømat. Matarena AS ønsker å bidra til å bygge Vestlandet og Norge som en internasjonal anerkjent matnasjon med en tydelig lokal, regional og nasjonal identitet. Gjennom kompetansehevende tiltak kobler vi næringer og aktører og bidrar til å utvikle markedet for lokal mat og drikke.

I Smak av kysten jobbes det nasjonalt i hele verdikjeden med å fremme norsk sjømat. Bifangst, tang og tare, skalldyr og andre lite brukte arter finner veien inn på restaurantene og i fiskehandelen. Vi ser at det er stor verdi i å jobbe målrettet og langsiktig med kompetanseheving i nettverk. Vi er derfor spente på hvilket potensial Matarena sitt nye kompetansenettverk for lokalmatprodusenter på Vestlandet vil kunne ha. Programmet ble startet opp med til sammen 34 lokale produsenter av mat og drikke som i 2018 aktivt har deltatt på kompetansehevende samlinger med fokus på identitet, økonomi/lønnsomhet og produktutvikling. Behovet er stort for å møtes og lære av hverandre. Over 40 bedrifter er del av nettverket fra 2019, og vi har store forventninger til den langstige utviklingen vi kan skape i kraft av dette nettverket.

Gjennom året skaper vi møteplasser som synliggjør de gode resultatene i nettverkene. Bergen Matfestival får stadig en viktigere posisjon i arbeidet vårt. Her møtes bransjen, her testes nye produkter og her lærer aktørene av hverandre. Og ikke minst – her blir beboere og tilreisende kjent med mangfoldet av norsk lokalmat.

Matarena er en koblingsboks mellom aktører som tror på gode resultater gjennom samarbeid. Vi ønsker derfor å takke alle aktører vi samarbeider med, alt fra enkeltbedrifter i hele verdikjeden for mat, regionale matnettverk og offentlige støttespillere som tror på at Matarena kan bidra til å skape gode synergier og mer kraft i matarbeidet, både nasjonalt og regionalt.



Alexandra Krage Angell, daglig leder

INNHold:

S. 2	Styreleder og daglig leder har ordet
S. 4	Om Matarena, ansatte
S. 5	Eierstruktur, styret, samarbeidspartnere
S. 7	Fokusområder
S. 8 - 17	Prosjekter og aktiviteter i Matarena
S. 18 - 38	Foreningen Smak av kysten, informasjon, prosjekter og aktiviteter
S. 39 - 40	Matarena AS Regnskap 2018
S. 41 - 43	Noter til regnskap
S. 46 - 47	Revisors beretning



Foto forside: Kokker: Colonialen, Montag, Villsau: Anita Langøy/Lygra Villsaulag. Skjell: Øystein Klakegg.

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, synligjør og profilerer de ulike mataktørene ovenfor forbrukeren og kobler mat og reiselivsopplevelser.

MATARENA ANSATTE



Alexandra Krage Angell

Daglig leder - prosjektleder:
Alexandra har mange års erfaring fra ledende stillinger i reiselivet og sjømatnæringen. Hun har utviklet og drevet Smak av kysten nettverket i 13 år og brenner for samarbeid på tvers av aktører og bransjer. Alexandra organiserer møteplasser, utvikler nye programmer/konsepter og har kompetanse og erfaring innen strategi og merkevareledelse.

Johan Henrik Kintzell Frøstrup

Prosjektleder:
Johan er utdannet økonom fra NHH i Bergen og har en mastergrad i matkultur og kommunikasjon fra det gastronomiske universitetet i Italia. Han har bred kunnskap og forståelse for bærekraftig matproduksjon både innenfor landbruk og sjømat.

Ingerid W. Wembstad

Kommunikasjonsansvarlig - prosjektleder:
Ingerid har bred erfaring fra ledende stillinger innen industri og reiseliv, og har kompetanse og lang erfaring i markedsføring, merkevarebygging, prosjektledelse, produktutvikling og ledelse. Ingerid er prosjektleder for Bergen Matfestival og for Matarenas Kompetansenettverk for lokalmatprodusenter med over 40 medlemmer.



EIERSTRUKTUR

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

STYRET

- Rita Steckmest Sivertsen - styreleder
- Eric Saudan - nestleder
- Jostein Ljones - styremedlem
- Berge Borge - styremedlem
- Hilde Lerøy - styremedlem
- Torunn Stangervåg - varamedlem
- Jan Fredrik Fosse - 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 Matarena's kompetansenettverk. Vi vil også takke fylkeskommunene, Bergen kommune, fylkesmennene på Vestlandet, Innovasjon Norge, Nærings- og fiskeridepartementet og andre organisasjoner for samarbeidet med å utvikle nettverk, kompetanse og lønnsomhet. Henry Ford sa så klokt: «Å komme sammen er begynnelsen. Å holde sammen er framgang. Å arbeide sammen er suksess». Vi i Matarena setter stor pris på det brede samarbeidet som gang på gang viser seg å gi gode og langsiktige resultater spesielt. Nettverket har også prosjekter og oppdrag utenom Norge.

PARTNERSKAPSAVTALE

Det er inngått en partnerskapsavtale mellom Matarena og Hordaland Fylkeskommune med mål om å styrke den regionale næringsutviklingen på lokal mat i fylket, spesielt i skjæringspunktet mellom sjømat-, landbruk og reiseliv. Partnerskapsavtalen skal medvirke til å realisere fylkeskommunale mål og strategier for næringsutvikling knyttet til lokalmat slik det er formulert i HNH og Matstrategi for Hordaland «Veivalg for lokalmat Hordaland 2013-2017». Partnerskapsmidlene har bidratt til at Matarena kan videreutvikle innholdet i selskapet mandat og jobbe med å profesjonalisere virksomheten.



MATARENA FOKUSOMRÅDER

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

KOMPETANSE- UTVIKLING

Matarena styrker og utvikler fagkompetansen i hele verdikjeden for lokalmat fra sjø og land. I tett samarbeid med næring og FOU.

MATARRANGEMENT

Matarena arrangerer Bergen Matfestival, tilbyr matopplevelser på messer og konferanser, igangsetter pop-up aktiviteter og diverse konkurranser.

KUNNSKAPS- FORMIDLING

Kunnskap som erverves i våre nettverk er til for å deles. Matarena formidler kunnskap om lokalmat gjennom ulike matportaler, synligjør og profilerer de ulike mataktørene og kobler mat og reiselivsopplevelser.

TJENESTESENTER

Matarena er kontaktpunktet og veiviseren for mataktørene på Vestlandet. Ønsker din bedrift å igangsette et matrelatert prosjekt? Vi tilbyr praktisk prosjektledelse og rådgivning per time.

PROSJEKTER OG AKTIVITETER I MATARENA



Matarena styrker
og utvikler
fagkompetansen
i hele verdikjeden
for lokalmat fra
sjø og land



MATARENAS KOMPETANSE- NETTVERK FOR LOKALMATPRODUSENTER

Matarena etablerte kompetansenettverket for lokalmatprodusenter i 2018 blant annet på erfaringer vi har gjort ved utvikling og drift av sjømatnettverket "Smak av kysten" gjennom 13 år. Vi kobler også aktører fra sjø og land der det er sammenfallende behov for kunnskap og samhandling.

Nettverket har nå 43 medlemmer fra Hordaland og Sogn og Fjordane. Det er helt klart et stort behov for forretningsmessig kompetanse og det å samarbeide i et godt og nyttig nettverk. Vi opplever et stort engasjement og positivitet i nettverket, og vi ser at gruppen blir stadig mer sammensveiset.

Nettverket består av lokalmatprodusenter primært fra landbruket. Det er en flott bredde i nettverket og vi har med produsenter av ulike typer kjøtt, ost, frukt, bær, sider og øl.

Prosjektets mål:
Øke attraktivitet og lønnsomhet for lokalmatprodusenter som satser på lokal mat og drikke

Kompetansenettverket skal bidra til:

- Økt faglig og forretningsmessig kompetanse
- Profesjonalisering av næringen
- Lønnsom verdiskapning over tid
- Bedre markedsforståelse og innovasjonsevne
- Nyttige nettverk med kokker, andre lokal matprodusenter og mataktører fra hele verdikjeden
- Utvikling av en sterk matidentitet og mat-

region på Vestlandet, som igjen bidrar til å bygge Matnasjonen Norge

- Flere forbrukere og bedre kunnskap om lokale råvarer og økt stolthet over vår matkultur, både blant beboere, tilreisende og turister
- Koble mat og reiseliv, og øke attraksjonskraften inn mot reiselivet
- Bedre utnyttelse av naturens ressurser som støtter opp under FNs mål for bærekraftig utvikling: «Ta vare på behovene til menneske er som lever i dag, uten å ødelegge fremtidige generasjoners muligheter til å dekke sine»

Organisering:
Styringsgruppe og initiativtakere: Bondens Marked, Hanen Vest, Hordaland Bondelag og Samarbeidsrådet for landbruksorganisasjonene i Hordaland og Sogn og Fjordane (Matarenas eiere).

Prosjektleder:
Matarena AS v/ Ingerid Wembstad

Arbeidsgruppe:

- Gro Sveen, Svanøy Røykeri
- Olav Bleie, Alde Sider
- Odd Ohnstad, Haugen Gardsmat
- Svein Egenberg, Eikenberg

Forankring:
Prosjektet er forankret hos aktørene i landbruket gjennom Bondens Marked, Hanen Vest, Hordaland Bondelag og Samarbeidsrådet for Landbruk for Hordaland og Sogn & Fjordane. I tillegg hos styre og ledelse hos Matarena AS.

Prosjektet er videre forankret i ulike strategier og satsingsområder regionalt og nasjonalt.



GRÜNE WOCHE 2018

Matarena var prosjektleder for Fjord Norges deltakelse under Internationale Grüne Woche 2018 (IGW) ble arrangert i Berlin fra 19.–28. januar 2018.

IGW er et svært prestisjefyllt arrangement for Landbruks- og Matdepartementet. I over 30 år er det lagt mye ressurser i å gjøre Norges deltakelse til en viktig profileringsarena, og til en sentral møteplass for alle som arbeider i skjæringspunktet mellom mat, opplevelser og reiseliv.

Totalt deltok 95 lokale mat- og reiselivsbedrifter på Norgesstanden, herav 20 bedrifter fra Fjord Norge.

Fjord Norge deltakelse:

42 personer jobbet på Fjord Norge standen fordelt på to perioder:

- Deltakerbedrifter (34 personer inklusiv to matfaglig ansvarlige)
- Fylkesmenn representanter (4 personer):
 - Dirk Kohlmann, Fylkesmannen i Hordaland
 - Aud Lindset Drågen, Fylkesmannen i Møre og Romsdal
 - Marit Hjortung, Fylkesmannen i Sogn og Fjordane
 - Annabell Pfluger, Fylkesmannen i Rogaland
- Prosjektleder: Ingerid Wembstad, Matarena

Oversikt deltakerbedrifter:

Møre og Romsdal: Kami Skotholmen, Brubekken Gardsmeieri, Drågen Smokehouse, Romsdalsgårdene, Smia Mett og Go

Rogaland: Lothes Mat og Vinhus, Energihotellet, Nyyt AS, Fjordfegarden, Grønvik Gard

Sogn og Fjordane: Hjørnevikbua restaurant,

Reksta Villsau, Marås Hjort, Opplev Undredal, Svanøy Røykeri,

Hordaland: Utne Hotel, Alde Sider, Tekslo Seafood, Myrdal Gard, Voss Gardsslakteri

Oppsummering

Grüne Woche deltakelsen ble en svært god og positiv opplevelse for alle involverte parter.

Team Fjord Norge hadde et kjempebra samarbeidsklima og lagånd. Prosjektet har oppnådd i stor grad de mål som var satt for Grüne Woche deltakelsen, og et grunnlag for videre samarbeid om mat opp mot reiselivet er lagt.

Prosjektledelsen samarbeidet svært godt gjennom hele prosjektperioden. Alle var svært engasjerte og jobbet hardt for fellesskapet.

Arbeidet om en spisset matidentitet for Fjord Norge er igangsatt, og alle fire fylker ønsker å samarbeide videre rundt dette arbeidet samt andre relaterte prosjekter knyttet til mat og reiseliv.

Vi mener at vi med Grüne Woche deltakelsen har bidratt til å øke interessen for Fjord Norge som reisemål gjennom gode matopplevelser, og vi er stolt av det mangfoldet som naturens spiskammer i Fjord Norge har å by på.

Det gode samarbeidet og det enorme engasjementet som ble utvist i Grüne Woche prosjektet fra både prosjektledelse og deltakere lover svært godt for den videre mat- og reiselivssatsingen i de fire fjordfylkene. Vi ser frem til å videreføre det gode samarbeidet i fremtiden tett koblet til strategien for Matnasjonen Norge.





BERGJEN MATFESTIVAL 2018

Bergen Matfestival ble arrangert på Koengen fra 31. august til 2. september 2018.

Årets festival ble så langt tidenes matfestival i Bergen:) Publikum strømmet på, og rundt 40.000 var innom Koengen den helgen. Været var også med oss, både før under opprigg, gjennom helgen og hele nedrigg. For en lykke!!

Ordføreren i Bergen, Marte Mjøs Persen, åpnet festivalen, og for å markere åpningen delte hun Fanaosten fra Ostegården. Dette ble også en god kick off for Oste-VM - særlig når man i ettertid ser at hun sto der faktisk med verdensmesteren og osten som ble kåret til Verdens beste ost under Oste-VM!

Vi hadde rekordmange utstillere, opp 40% vs fjoråret. I tillegg hadde vi en storsatsing på sider med eget sidertelt og åtte flotte siderprodusenter fra Hardanger! Dette bidro til en enda større spennvidde på festivalen, og ost og sider ble virkelig en stor attraksjon og ikke minst en spennende kombinasjon.

Bergen Matfestival er blitt enda bedre kjent i byen. Også blant byens turister opplevde vi. Mat interesserer folk stadig mer, og basert på årets tilbakemeldinger fra publikum ser det ut til at vi har truffet godt med festivalkonseptet. De storkoste seg!





United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Member of the UNESCO
Creative Cities Network
since 2015

UNESCO CITY OF GASTRONOMY AKTIVITETER

Matarena har et godt samarbeid med Bergen kommune på utførelse av aktiviteter som skal fremme Matbyen Bergen. Spesielt er selskapet et bindeledd inn mot restaurantbransjen og lokalmatprodusentene. Matarena har bidratt i en rekke aktiviteter gjennom året:

Internasjonal deltakelse fra Unesco matbyer på Bergen Matfestival, september

Gjennom Bergen sitt medlemskap i UNESCOs kreative nettverk for gastronomi samarbeider vi med mange andre byer fra flere steder i verden. Under årets festival fikk vi besøk fra Alba (Italia), Florianopolis (Brasil), Burgos og Dénia (Spania).

Det ble satt opp fire topptelt på festivalen rigget med komplette kjøkken. Her lagde kokkene spennende spesialiteter fra sine gastronomibyer. Veldig populært blant publikum. De holdt kokkeshow hvor de lagde unike retter typisk for deres by, og i tillegg deltok de på Mystery Basket kokkeshow hvor alle de internasjonale kokkene ble utfordret til å lage retter inspirert av sin lokale matkultur, men basert på lokale råvarer fra Vestlandet. Her var det mye kreativitet, inspirasjon og erfaringsutdeling blant kokkene!

Kokkeshow og deltakelse på Matfestival i Parma, juni

Bergen ble invitert til å delta på matfestival i Denia. Alexandra K. Angell fra Matarena reiste sammen med en kokk Jonas Zackrisson fra Don Pippo, som ble valgt ut til å representere Bergen. Det ble gjennomført en kokkedemo med røkt svineknokke med bygotto, samt at vi bemannet en stand med informasjon og smaksprøver. Deltakelsen synliggjør Bergen som et aktivt medlem i nettverket og bidrar til å skape gode kontakter og utveksle ideer på tvers av byene. For kokker er dette spennende arenaer å få delta på – vise frem sin lokale matkultur og hente inspirasjon fra

andre. Mange kokker meldte seg interesse for deltakelse, noe som skaper et flott engasjement i fagmiljøet i Bergensregionen.

Kokkeshow og deltakelse på Matfestival i Denia, september

Bergen ble invitert til å også å delta på matfestival i Denia. Også her ble vi invitert til å ta med kokk som kunne holde en kokkedemo. Thomas Madsen og Oliver Sanver fra Biologen Akvariet ble valgt ut til å representere Bergen og presenterte en flott kokkedemo med to retter: «Plukkfisk» anno 2018 og Svele med braisert villsaus fra Austevoll – alt basert på gode råvarer fra vår region.

Matarena v/ Alexandra K. Angell organiserte også en stand med smaksprøver under de to festivaldagene.

“Workshop of Creative moments” i Alba, november

På vegne av Bergen Kommune representerte Matarena, v/ Ingerid Wembstad, Bergen Unesco Gastronomiby i Alba. Samlingen var lagt til siste helgen av «The International White Truffle Festival» som ble arrangert for 88nde gang i Alba.

I tillegg til Bergen og Alba var følgende byer tilstede:

- Graz, Østerrike: Unesco City of Design and Historical Heritage
- Obidos, Portugal: Unesco City of Literature
- Parma: Unesco City of Gastronomy
- Østersund: Unesco City of Gastronomy

Målsetning med “Workshop of Creative moments” var å dele erfaringer, best practices, og se på mulige prosjekt å samarbeide om i fremtiden.

Det var også en god anledning til å knytte gode kontakter for fremtidige prosjekt, studietur og festivaler.





MØTEPLASS MAT

Møteplass Mat har gjennom fem år etablert seg som en viktig utviklingsarena for landbruk, sjømat, reiseliv, forskning og kulturliv i regionen – og med matopplevelser i sentrum. Her blir relevante tema satt fokus på gjennom tre årlige møter, erfaringer deles, behov synliggjøres og det utvikles samarbeid på tvers av aktører og næringer/bransjer.

Følgende møteplasser ble arrangert i 2018:

Økonomi og kalkyle for restauranter, 14. mai:

Ståstedsanalysen for Matbyen Bergen gjennomført i 2015 viser at restaurantene i Bergen er mindre lønnsomme enn i andre byer vi sammenligner oss med i Norge. På bakgrunn av ønske fra restaurantene om et kurs i økonomistyring, ble det i samarbeid med PWC utarbeidet et dagsprogram for restauranter med fokus på økonomi og kalkyle. Til sammen deltok 18 kokker på kurset og tilbakemeldingene var gode.

Sider og ost, Bergen Matfestival, 31. august:

I forbindelse med kick-off for oste-VM under Bergen Matfestival og ønsket om å etablere den første festivalen som en attraktiv besøksdag for restaurantbransjen og matbransjen for øvrig, ble det invitert til Møteplass Mat med fokus på ost og sider i kombinasjon. Møtet hadde som hensikt å gi kunnskap om norsk osteproduksjon med 20

prisbelønte norske osteprodusenter tilstede, i tillegg til et inspirerende foredrag fra Gunnar Waagen som vant World Cheese Award i 2016. 8 siderprodusenter fra Hardanger var tilstede for å presentere mulighetene med sider og ost.

Møteplass Mat på hjul til Hardanger, 24. september:

Med ønske om å ta Møteplass Mat ut i regionen, ble det satt fokus på siderprodusentene i Hardanger. Restaurantenes kjennskap til frukt- og siderproduksjon i Hardanger vil kunne bidra til kreativitet, utvikling og samarbeid. For å opprettholde fokus på ost i forkant av oste-VM ble det også her naturlig å koble på ost i forbindelse med smaking av sider.



NORGES DELTAGELSE PÅ TERRA MADRE NORDIC I KØBENHAVN, APRIL

80 kvalitetssterke småskalaprodusenter fra hele Norden deltok på Terra Madre Nordic i København for å feire smakfull, ren og rettferdig mat! Over 5000 mennesker var innom festivalen. Foruten å være en stor markeds plass, kommer også produsentene her i dialog med kokker, journalister, akademikere, politikere og forbrukere som alle er med å påvirke hvordan fremtidens matproduksjon skal se ut!

Matarena v/ Johan Henrik Kintzell Frøstrup var med å koordinere opplegget og tok i mot produsentene fra Vestlandet disse dagene. Sprudlende Edel sider fra Åkre Gård, villhøstet tang og tare fra Tekslo Seafood, nydelige råmelksoster fra Stavanger Ysteri, Bo Jensen og Undredal Stølsysteri SA, kveikøl fra Skifjorden Bryggeri, klippfisk og villsau fra Solundmat AS, kjejkjøtt fra Sølvane Gard, bringebærlikør fra Gardsbrenneriet og



ØKT BRUK AV URFE PÅ RESTAURANTER, OKTOBER

I samarbeid med Fylkesmannen i Hordaland og produsenter ble det gjennomført et «Urfe-seminar» som også skulle involvere kokker i regionen. Målet med seminaret var å utvikle kunnskap og nettverk hos både produsenter og kokker og bidra til å øke produksjonen og bruken av gamle kusorter. Seminaret ble gjennomført på Fitjar videregående skole, noe som bidro til at også lærere og elever ved skolen fikk økt sin interesse og kunnskap og et positivt bidrag inn mot rekruttering.

Målsetningen med seminaret var å rekruttere flere bønder/produsenter til å satse på urfe gjennom også å ha en kokkefaglig vinkling: Økt inspirasjon, bedre nettverk, større stolthet og mer kunnskap om nedskjæring, kalkyle, bruk/ anvendelse/ utnyttelse av de ulike stykningsdelene. Målet var at flere restauranter skulle få øynene opp for gamle kusorter og sette det på menyen i sine restauranter.

WORLD CHEESE AWARD, BERGEN 2. – 3. NOVEMBER

Matarena bidro i organisering av en rekke aktiviteter i forberedelse og gjennomføring av World Cheese Award, på oppdrag fra Hanen. Arbeidet bestod blant annet i å bidra i planleggingsarbeidet og gjennomføre en rekke tiltak, slik som engasjement inn mot restaurantbransjen, organisering av Norges lengste ostebord, deltakelse fra 18 utvalgte osteprodusenter på Bergen Matfestival, og tilrettelegging for Ostefestival på Kaland skole.

Matarena AS driver det nasjonale sjømatnettverket Smak av kysten med 84 medlemsbedrifter i hele verdikjeden – fra fiskemottak, produsenter, grossister til restauranter og fiskehandlere.

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

SMAK AV KYSTEN

- Vi skal begeistre med ekte sjømatopplevelser -





SMAK AV KYSTEN

HILSEN FRA STYRELEDER FORENINGEN SMAK AV KYSTEN

Gjennom arbeidet til alle medlemmer, samarbeidspartnere og ikke minst våre ansatte, skaper vi gode og spennende sjømatopplevelser. Smak av kysten er basert på kompetanse og nettverk, og gjennom 13 år ser vi at dette arbeidet gir betydelige resultater for alle involverte - på alle nivåer. Smak av kysten har hatt fokus på tang/tare og mindre brukte skalldyrarter i år. Disse prosjektene har bidratt til å gi økt kunnskap om nye og spennende arter som i fremtiden kan bli en viktig del av Sjømatnasjonen Norge. Prosjektene har også bidratt til å utvikle mer attraktive menyer på restaurantene og økt bredden i utvalget til fiskehandlerne. Vårt nettverk bidrar ikke bare til å inspirere de 84 medlemsbedriftene, men også øvrige aktører i hele sjømatnæringen. Fiskehandlernetverket blomster og vi ser at samhandling og kompetanseutvikling er med og styrker denne viktige faghandelen. Avslutningsvis vil jeg takke alle for deres innsats, og ønsker dere alle gode sjømatopplevelser i årene som kommer!

Fredrik Hald

Styreleder, Foreningen Smak av kysten



«Vi skal fortsette å begeistre med ekte sjømatopplevelser»

I hele 13 år har dette vært vår visjon – en visjon som kanskje betyr enda mer i dag. Med et fallende sjømatkonsum også i 2018 handler det virkelig om å skape de gode sjømatopplevelsene, spesielt for den oppvoksende generasjon. Det er viktig å la barn og unge få teften på den fantastiske sjømaten vi har å by på i Norge - og da har kokker og fiskehandlere en viktig rolle. De går i bresjen for å fremme artsmangfoldet, utvikle nye smaker og by på de gode historiene. Hver dag gjør våre medlemsbedrifter en betydningsfull jobb i å inspirere gjester/kunder til å lære mer og se mulighetene med norsk sjømat.

For å skape ytterligere fokus på mangfoldet fra kysten vår har vi i år spesielt jobbet med å utvikle kunnskap om tang/tare og lite brukte skaldyrarter på menyene. Det å utnytte hele havet på flere trofiske nivåer er noe både kokker, fiskehandlere og gjester blir mer og mer opptatt av. Tang- og tareprosjektet i Smak av kysten i år har skapt et spesielt stort engasjement med mange spennende aktiviteter og stor oppmerksomhet i pressen. Stadig flere kokker utforsker mulighetene med fremtidens råvarer og kjøkkenet er blitt mer mottakelig for å ta inn utradisjonelle arter. Gjennom restaurantene og fiskehandlerne ser vi muligheten i å presentere nye fiskesorter som med tiden kan bli faste innslag på menyene og i fiskediskene. Våre medlemsbedrifter er trendskapende og et vindu utad for norsk sjømatnæring, noe vi er svært bevisst.

Sammen med våre 84 medlemsbedrifter og gode samarbeidspartnere - både private og offentlige - ser vi frem til et spennende nytt år. I fellesskap skal vi løfte frem enda flere og mer av de flotte råvarene kysten vår har å by på!

Alexandra Krage Angell
Daglig leder i Matarena AS/
Prosjektleder Smak av kysten



SMAK AV KYSTEN

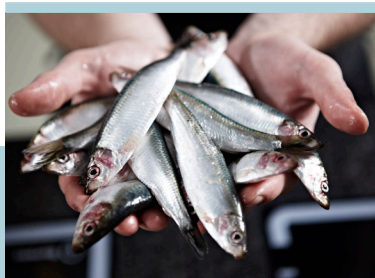
Smak av kysten har etablert seg som et kulinarisk nettverk som utvikler mangfold og kvalitet av norsk sjømat hos utvalgte restauranter og fiskehandlere i hele landet – fra Kristiansand i sør til Vardø i nord. For å jobbe helhjertet med sjømat i alle ledd, er hele verdikjeden representert: Fiskeflåten, fiskemottak, produsenter, grossister, restauranter og fiskehandlere. Samarbeid i hele verdikjeden gir reelle løft og positive endringer i hele sjømatnæringen, noe som øker verdiskapningen hos medlemmene og sjømatnæringen for øvrig.

Nettverket har etter 13 års drift 84 medlemsbedrifter. 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 kvalitetsstempelen «Smak av kysten». Smak av kysten har utviklet gode verktøy som grunnlag for kompetanseutviklingen, slik som sesongkalender: no

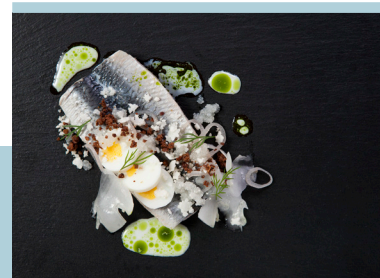
og kvalitetshåndbok for alle medlemmer. For å skape et attraktivt nettverk for medlemmene er det viktig med stadig utvikling. Bedriftene må føle at de er med på en «sjømatbevegelse» som hele tiden er i front i forhold til utviklingen. Det etableres hele tiden nye satsingsområder i tråd med medlemmenes ønsker. Nye arter ser dagens lys og det inspireres til nytenking og kreativitet for å løfte frem sjømat på menyene. I tett samarbeid med bedrifter og FOU-miljøene har nettverket satt nye spennende og uutnyttede arter på menyene slik som lysing, brosme, lyr og ulike typer bifangst.

Det er en økende interesse for medlemskap i nettverket. Gjennom året er det tilbudt en rekke kompetansehelevende aktiviteter og gjennomført utviklingsprosjekter. Medlemsbedriftene betaler en årlig medlemskontingent til foreningen Smak av kysten på kr: 1.500,- i tillegg til en servicekontingent til Matarena AS som varierer med størrelse på bedriften. Servicekontingenten går til drift, utvikling og gjennomføring av aktiviteter.

MÅL MED ARBEIDET

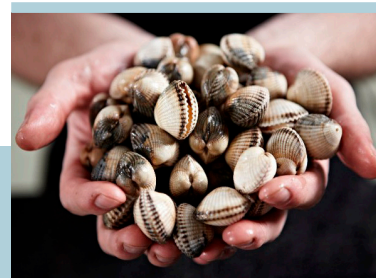


Smak av kysten skal bidra til å utvikle sterkere samorganisering av lokal, kystbasert sjømat, kystbasert sjømat, næringsutvikling og kulturformidling. Smak av kysten skal forsterkes som et kvalitetsstempel på de beste sjømatopplevelsene i Norge gjennom kompetanseheving, nettverksbygging og markedsføring for medlemmene.



Resultatet av medlemmenes satsing på sjømat skal bidra til å øke interessen for sjømat hos folk flest.

Økt omsetning av sjømat på menyene med 5% årlig.



Smak av kysten skal bidra til å styrke medlemmene som kvalitetsleverandører av ekte sjømatopplevelser, slik at de oppnår fornøyde og lojale kunder; økt omsetning av sjømat, bedre kjøkkenøkonomi og økt attraktivitet i bransjen (rekruttering).

ORGANISERING

SMAK AV KYSTEN

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

Alexandra Krage Angell er daglig leder og prosjektleder i Matarena AS. Johan Henrik K. Frøstrup er prosjektleder for blant annet satsingen på fiskehandlere. Ingerid W. Wembstad er prosjektleder og kommunikasjonsansvarlig i Matarena AS, og bidrar også inn mot Smak av kysten arbeidet. Det benyttes i overkant av et årsverk for drift og utvikling av Smak av kysten.



Foto: Britt Embry

EIERSTRUKTUR

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

Den øvrige andelen eies av:

- HMP Bergen (18,52%)
- Hordaland Bondelag (15,48%)
- Samarbeidsrådet for landbruksorganisasjonene i Hordaland og Sogn og Fjordane (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 ulike forskningsmiljøer som Havforskningsinstituttet og NIFES. 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 kompetent styre som møtes 2-3 ganger per år og består av:

- Fredrik Hald, Styreleder og produktutviklingssjef i Hallvard Lerøy
- Atle Jakobsen, Innkjøpsdirektør i Domstein Sjømat
- Bjørn Jakobsen, Direktør i Lerøy Sjømatgruppen
- Stein Mortensen, Senior forsker på Havforskningsinstituttet
- Anders Blomkvist, Daglig leder hos Fiskekompaniet Tromsø
- Anton Fjeldvær, Eier og salgssjef i HitraMat
- Bjørn Tore Furset, Eier av Fursetgruppen v/ Tjuvholmen Sjømagasin og Lofoten Fiskerestaurant i Oslo
- Eric Saudan, Eier av Bellevue Restauranter i Bergen
- Kjetil Holen, Fiskehandler og eier av Knutstad & Holen på Hamar

For å tilby aktiviteter og prosjekter som imøtekommer medlemmenes behov er det etablert en brukergruppe som møtes to ganger i året for å diskutere innhold til aktivitetskalenderen. Deltakerne i gruppen varierer fra år til år, men representerer bredden av nettverket.

FOKUSOMRÅDER OG RESULTATER

... FRA KUNNSKAP TIL EKTE MATOPPLEVELSER

KOMPETANSE- UTVIKLING

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

INNOVASJON

Nye arter på menyen (brosme, lysing, bifangst, tang og tare), ny bruk av tradisjonelle arter (sild, sei, lyr, tørrfisk). 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 etablering av samarbeid.

REKRUTTERING

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

MARKEDSFØRING

Smak av kysten kobles til kvalitet i fagmiljøene, men er varierende kjent blant publikum. Størst kjennskap i Hordaland hvor det har vært størst fokus.

ØKT BRUK AV SJØMAT

Trendsettende restauranter samarbeider med utvalgte sjømatbedrifter for å øke mangfoldet. Dette er noe som også 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.



PROSJEKTER OG AKTIVITETER I SMAK AV KYSTEN 2018



KOMPETANSE- UTVIKLING

Hvert år arrangeres 2-dagers kompetanseprogram for nye medlemsbedrifter eller nye ansatte. Dag 1 er utelukkende for denne gruppen, mens dag 2 fungerer som en årlig inspirasjonssamling for hele nettverket- både nye og etablerte medlemsbedrifter. Dette er den årlige samlingen som samler flest deltagere og skal være en viktig møteplass for bedriftene med både faglig og sosial tilnærming.

PROSJEKTER



KOMPETANSEPROGRAM 12. MARS

Kompetanseprogram for restauranter og produsenter 12. mars

Den 12. mars var i underkant av 40 kokker, restaurantsjefer og produsenter samlet til Smak av kysten sitt årlige kompetanseprogram på Norrøna Storkjøkken. Deltagerene fikk viktig faglig påfyll om sjømatens trykghetsaspekt og statusen i Norskehavet fra forskere ved Havforskningsinstituttet. Tidligere norgesmester i sjømat, Christina Solli, utfordret deltagerne på alt fra filetering av ulik fisk, sesongvariasjoner i havet og kvalitetsbedømming av sjømaten. Resten av dagen fikk deltagerne bli med på en engasjerende workshop med smaking og erfaringsutveksling på bruk av tang og tare i mat. Flere tareprodusenter var tilstede med sine produkter. Thomas Madsen rullet ut mange spennende retter med tare, Havforsker Arne Duinker fortalte engasjerende om variasjonene med de ulike artene og Jonas Petterson fra Catxalot i Sverige formidlet trendene hos topprestaurantene i Sverige.

Kompetanseprogram for fiskehandlere 14.mars

I samarbeid med de toneangivende fiskehandlerne i Smak av kysten ble det etablert et langsiktig spisset kompetanseprogram tilpasset fiskehandlernes behov. Programmet ble gjennomført den 14. mars med rundt 30 deltagere. 9 av fiskehandlerne var representert. Et særdeles vellykket program hvor fiskehandlerne fikk utvekslet kunnskap, erfaringer og utfordringer i handelen. Målet er at programmet skal arrangeres en gang i året fremover i forbindelse med den årlige inspirasjonssamlingen til Smak av kysten.



ÅRETS INSPIRASJONS- SAMLING 13. MARS

Den 13. mars ble i overkant av 100 norske og svenske kokker, produsenter og fiskehandlere inspirert til å ta i bruk spennende og lite brukte skaldyr på Smak av Kysten sin årlige inspirasjonssamling.

Sven Erik Renaa inspirerte deltagerne med flere innovative retter. Fiskehandler Kjetil Holen fortalte om den viktige rollen som fiskehandlerne spiller i dag, Line Kjelstrup fra Norges sjømatråd presenterte den nye 3 i uka kampanjen, Knut Magnus Person i Scalmarin og Alf Roald Sætre fra Cornelius Sjømatrestaurant fortalte hvordan de jobber med levendelagring av skaldyr og hvilke kvalitet dette skaper. Gourmetdykkeren Roderick Sloan formidlet engasjerende hvordan han leverer til topprestaurantene og hvordan han påvirker topprestaurantene til å ta i bruk nye arter. Doktorgradstudenten Rikke Høyér hadde basert på egen forskning og egne erfaringer mange interessante ideer om hvordan sjømatnæringen kan få opp barnas sjømatkonsum og matbloggeren Anders Husa kom med ideer om hvordan sjømatbedriftene kan nå flere kunder ved hjelp av Instagram.





**TANG OG TARE
- ÅRETS UTVIKLINGSPROSJEKT**

I 2018 har vi hatt et spesielt fokus på bruk tang og tare på restauranter og hos fiskehandlere.

I samarbeid med tareprodusentene i Hordaland, forskningsmiljøene v/ Havforskningsinstituttet, restaurantene og fiskehandlerne i Smak av kysten har vi kartlagt hvilke arter som kan høstes/ dyrkes, hvordan man høster disse, når det er sesong for de ulike tang- og tare artene og hvordan de kan tilberedes som mat. Totalt 14 arter har potensiale som mat. Alle de 14 artene er lagt til i den digitale versjonen av sesongkalender.no med tilhørende illustrasjoner, artsdata, logoer og tekniske løsninger. De ulike sesongene for tang, tare, rødalger og grønnalger er også illustrert grafisk i den trykkede versjonen av sesongkalenderen.

Vi har gjennomført flere praktiske workshops og utflukter for kokker, produsenter og fiskehandlere hvor målet har vært å bygge mer kunnskap om disse artene som mat. Vi har også holdt innlegg på flere konferanser om mulighetene med tang- og tare som mat.



LUR- SKALLDYR

Høsten 2018 startet vi et nytt prosjekt der målet har vært å øke bruken av mindre brukte skalldyrarter og pigghuder på restaurantene og hos fiskehandlerne i Hordaland.

I samarbeid med blant annet produsenten Scalmarin, grossistene, restaurantene og fiskehandlerne i Smak av kysten og to forskere fra Havforskningsinstituttet har vi blant annet gjennomført workshop og utflukter for å se på muligheter med arter som Teppeskjell, Kråkebolle, Kuskjell, O-skjell og Strandkrabbe. Vi har også kartlagt artsdata omkring disse artene.





SESONGKAMPANJE I FISKEHANDELEN

Høsten 2018 startet vi en større sesongkampanje i fiskehandelen. Totalt 3 sesongkampanjer- Smak på høsten, Smak på vinteren og Smak på våren er planlagt 2019.

Smak på høsten ble lansert under Bergen Matfestival hvor flere av fiskehandlerne i Bergen stod samlet for å vise frem all den fantastiske sjømaten i sesong. Fronten av området var dedikert til "Smak på høsten", med en stor disk av sesongens beste fisk, bannere/roll-ups og brosjyrer til publikum.

Fiskehandlerne serverte håndmat basert på sesongens fokusarter som var Hyse, Brosme og Krabbe. Det ble delt ut oppskriftshefter til nesten 5000 besøkende. Rettene i oppskriftsheftet ble også illustrert i egne kokkekurs for publikum gjennom helgen. Og det blir en storstilt fiskeauksjon lørdag og søndag. Alle de 13 fiskehandlerne som tar del i kampanjen har hatt både brosjyrer og artsplakater synlige i disken gjennom sesongen. Kampanjen er også fremmet på sosiale medier hvor både kunnskap om artene og inspirerende oppskrifter og filmer er rettet mot det yngre publikum. De resterende to kampanjene fortsetter i 2019. Vi takker Norges sjømatråd for samarbeidet om kampanjen.



ÅRETS SJØMATKOKK 2018

Årets Sjømatkock ble arrangert for 14. gang og foregikk under Bergen Matfestival på Koengen. Konkurransen ble gjennomført i samarbeid mellom Bergen Kokkenes Mesterlaug og Matarena AS. Norges Sjømatråd var med som sponsor.

6 deltagere fra hele landet konkurrerte i å lage de beste street food rettene av blant annet kveite, reker/råreker og laks. Runar Helgeland fra N.B. Sørensen i Stavanger tok den gjeve tittelen. Andreplassen gikk til Leopold Roze (fra Happolato) og på en god 3. plass endte Stian Haugland (fra Bølgen og Moi). Dommerpanelet bestod av hoveddommer Geir Skeie, smaksdommerne Kristine Øvrebø, Reidun Vågenes, Kåre André Hjartholm og plassdommerne Kåre Husebø og Christer Økland.



STUDIETUR TIL FÆRØYENE

Færøyene handler ikke bare om noen av verdens beste råvarer og matopplevelser – det handler også om «kannerledeslandet» - som bare måtte utforskes!

17. – 20. september reiste 24 Smak av kysten bedrifter avgårde og fikk med seg mange flotte og inspirerende opplevelser:

Fisketur på fjorden, «episk skaldyraften» hjemme hos Marni, besøk på restaurant KOKS og mye mer.

- Fra Færøyene har vi lært at selv med begrenset tilgang til råvarer, så er det mulig å skape en rik matkultur med tydelig identitet og stolthet, sier prosjektleder Alexandra Krage Angell.



STUDIETUR



ÅRETS SMAK AV KYSTEN PRISER 2017



Med ønske om å motivere til best mulig innsats for å fremme norsk sjømat, er det etablert priser i Smak av kysten nettverket:

Prisen for «Årets produsent 2017» ble tildelt Scalmarin

for å løfte frem høykvalitets råvarer og bidra til å utvikle mangfoldet av skjell og skalldyr på kvalitetsbevisste restauranter i Norge og Norden. Gjennom sin kunnskap og engasjement for bærekraftig høsting av sjømat leveres førsteklasses råvarer med fokus på kvalitet, miljø og matsikkerhet. Scalmarin leverer kun ferske og levende produkter. Skjellene er håndplukket av dykkere og skalldyrene leveres av lokale fiskere.

Prisen for «Årets spisested 2017» tildeles Fiskekompaniet i Tromsø

for sitt fantastiske engasjement og bankende hjerte for lokal sjømat. Her endres menyene i takt med sesongene og er til enhver tid fullspekket av nye og ferske sjømatopplevelser.

Fiskekompaniet har det travelt året rundt. De har tatt del i den ekspansive turistveksten i Nord-Norge og fremstår som en attraktiv restaurant, både for lokalbefolkning og tilreisende fra hele verden. Med lokale råvarer presenteres også internasjonale smaker. Bedriften er nytenkende og offensiv og deltar aktivt i Smak av kysten for hele tiden å tilegne seg ny kunnskap, dele erfaringer og utvikle sjømatsatsingen i sin bedrift.

Prisen for "Årets fiskehandler 2017" tildeles Strandkaien Fisk

for sin målrettede satsing på faghandelen i Bergen og med sitt engasjement for sesongbaserte og lokale råvarer av høy kvalitet. Som en toneangivende fiskehandler i Smak av kysten har Strandkaien Fisk bevist at det er mulig å utvikle seg som en frittstående fiskehandler i et krevende marked. Fiskehandleren har utmerket seg med god service og med et tillitsforhold til kvalitetsbevisste bergensere.



Foto: Thomas Aadraan Mors, Scalmarin





SJØMATAKTIVITETER FOR BARN OG UNGE UNDER BERGEN MATFESTIVAL 2018

Med en nedgang i sjømatkonsumet på hele 40 prosent blant barn og unge siden 2012 har det vært viktig for Smak av Kysten å rette seg mot den yngre målgruppen for å stimulere, eksponere og inspirere dem til å spise mer sjømat. Det handler om fremtidens forbrukere og en innsats for rekruttering til kokkefaget. I 2018 har vi gjennomført følgende aktiviteter og kurs som har rettet seg spesielt mot barn og unge.

På barnas matfestival kunne barna delta på følgende sjømataktiviteter:

- POKE-kurs for 200 ungdomsskoleelever. Thomas fra Biologen var en dyktig lærer og inspirerte ungdommen til å lage denne trendy og smakfulle retten.
- Fisk er godt – for hode og kropp minikokkekurs
- Foreldre og barn minikokkekurs
- Sushi-kurs sammen med Thomas fra Biologen, Akvariet

- Den store matreisen med Smaksverkstedet – fra hav og jord til bord til jord
- Lære mer om ulike fiskesorter og mer om hvordan fisken ser ut inni. Takk til Akvariet som bidro med aktiviteter og til Domstein Sjømat som leverte all sjømaten til barnas sjømataktiviteter.

Søndag var den store familiedagen og vi invite

rte til søndagsmiddag. Thomas og Inga fra Biologen Akvariet hadde dekket et koselig pyntet søndagsmiddagsbord, og krokodillen og pingvinen fra Akvariet serverte. Topp stemning og deilig mat. På menyen sto det herlig plukkfish med bacon og bergensk fiskesuppe.

Vi videreførte matkonkurransen i barneskolene med fisk og grønt på menyen: I samarbeid med barneskoler i Bergen/omegn og med kokker fra Bellevue, Colonialen, Biologen og Restaurant 1877 arrangerte Matarena en inspirerende matkonkurranse som skulle motivere til økt bruk av sjømat og grønt i kostholdet til barn og unge. Kokkene fungerte som mentorer i forkant for finalelagene, og forberedte dem både i skolen samt inviterte dem på restaurantenes kjøkken for gode forberedelser. Fantastisk engasjement ble vist fra både barna,

RESULTATREGNSKAP

MATARENA AS

DRIFTSINTEKTER OG DRIFTSKOSTNADER	Note	2018	2017
Salgsinntekt		4 469 073	3 380 642
Tilskudd		4 349 080	4 120 576
Sum driftsinntekter		8 818 153	7 501 218
Prosjektkostnader		4 737 790	3 606 113
Lønnskostnad	2	2 968 746	2 291 163
Avskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler	8	8 436	2 812
Annen driftskostnad	2	842 907	854 392
Sum driftskostnader		8 557 879	6 754 480
Driftsresultat		260 274	746 738
FINANSINTEKTER OG FINANSKOSTNADER			
Annen renteinntekt		796	447
Annen finansinntekt		301	0
Annen rentekostnad		645	61
Annen finanskostnad		1 258	88
Resultat av finansposter		-806	299
Ordinært resultat før skattekostnad		259 468	747 036
Ordinært resultat		259 468	747 036
Årsresultat		259 468	747 036
OVERFØRINGER			
Avsatt til dekning av tidligere udekket tap		259 468	747 036
Sum overføringer	5	259 468	747 036

BALANSE

MATARENA AS

	Note	2018	2017
EIENDELER			
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr	8	14 064	22 500
Sum varige driftsmidler	8	14 064	22 500
Sum anleggsmidler		14 064	22 500
OMLØPSMIDLER			
Kundefordringer		1 164 700	1 440 584
Andre kortsiktige fordringer		47 072	43 193
Sum fordringer		1 211 772	1 483 777
Bankinnskudd, kontanter o.l.	7	1 526 745	828 420
Sum omløpsmidler		2 738 517	2 312 198
Sum eiendeler		2 752 581	2 334 698

BALANSE

MATARENA AS

	Note	2018	2017
EGENKAPITAL OG GJELD			
INNSKUTT EGENKAPITAL			
Aksjekapital	5, 6	324 000	324 000
Overkurs	5	3 456 000	3 456 000
Annen innskutt egenkapital	5	-20 666	-20 666
Sum innskutt egenkapital		3 759 334	3 759 334
OPPTJENT EGENKAPITAL			
Udekket tap	5	-1 999 856	-2 259 324
Sum opptjent egenkapital	5	-1 999 856	-2 259 324
Sum egenkapital		1 759 478	1 500 010
GJELD			
Leverandørgjeld		294 943	225 146
Skyldig offentlige avgifter		239 882	204 284
Annen kortsiktig gjeld		458 277	405 257
Sum kortsiktig gjeld		993 103	834 687
Sum gjeld		993 103	834 687
Sum egenkapital og gjeld		2 752 581	2 334 698

Bergen, 20.03.2019
Styret i Matarena AS

Rita Steckmest Sivertsen
styreleder

Eric Bernard Alfred Saudan
nestleder

Berge Borge
styremedlem

Jostein Ljones
styremedlem

Hilde Lerøy
styremedlem

Alexandra Krage Angell
daglig leder

Noter til regnskap 2018
Matarena AS

REGNSKAPSPRINSIPPER

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

Inntekter og kostnader

Inntekter driftstilskudd og prosjekter, herunder tilskudd, inntektsføres i den perioden de er gitt for å dekke. Inntektsføring av varer og andre tjenester skjer ved levering. Kostnader sammenstilles med tilhørende inntekt.

HOVEDREGEL FOR VURDERING OG KLASSIFISERING AV EIENDELER OG GJELD

Eiendeler bestemt til varig eie eller bruk er klassifisert som anleggsmidler. Andre eiendeler er klassifisert som omløpsmidler. Fordringer som skal tilbakebetales innen et år er klassifisert som omløpsmidler. Ved klassifisering av kortsiktig og langsiktig gjeld er analoge kriterier lagt til grunn.

Anleggsmidler vurderes til anskaffelseskost, men nedskrives til virkelig verdi når verdifallet forventes ikke å være forbigående. Anleggsmidler med begrenset økonomisk levetid avskrives planmessig. Langsiktig gjeld balanseføres til nominelt mottatt beløp på etableringstidspunktet.

Omløpsmidler vurderes til laveste av anskaffelseskost og virkelig verdi. Kortsiktig gjeld balanseføres til nominelt mottatt beløp på etableringstidspunktet.

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 reversere i samme periode er utlignet og nettoført.

Pensjon

Selskapet har plikt til å opprette tjenstepensjonsordning etter lov om obligatorisk tjenstepensjon og har opprettet en slik ordning.

Note 2 Lønnskostnader, antall ansatte, godtgjørelser, lån til ansatte m.m.

Lønnskostnader	2018	2017
Lønninger	2 476 362	1 935 162
Arbeidsgiveravgift	361 203	282 868
Pensjonskostnader	116 243	77 396
Andre ytelser	14 937	-4 263
Sum	2 968 746	2 291 163

Gjennomsnittlig antall årsverk: 3

Ytelser til ledende personer	Daglig leder	Styret
Lønn	945 991	79 257
Pensjonsutgifter	45 840	
Annen godtgjørelse	5 359	

REVISOR

Kostnadsført revisjonshonorar for 2018 utgjør kr 24 698 eks. forholdsmessig fradrett mva. I tillegg kommer honorar for andre attestasjonstjenester og bistand med kr 31 323 eks. forholdsmessig fradrett mva.

Noter til regnskap 2018
Matarena AS

Note 3 Skatt

Årets skattekostnad	2018	2017
Resultatført skatt på ordinært resultat:		
Betalbar skatt	0	0
Endring i utsatt skattefordel	0	0
Skattekostnad ordinært resultat	0	0
Skattepliktig inntekt:		
Ordinært resultat før skatt	259 468	747 036
Permanente forskjeller	27 248	33 937
Endring i midlertidige forskjeller	-218 829	-281 269
Anvendelse av fremførbart underskudd	-67 888	-499 705
Skattepliktig inntekt	0	0
Betalbar skatt i balansen:		
Betalbar skatt på årets resultat	0	0
Sum betalbar skatt i balansen	0	0

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

	2018	2017	Endring
Varige driftsmidler	-894 995	-1 113 823	-218 829
Fordringer	-9 375	-9 375	0
Sum	-904 370	-1 123 198	-218 829
Akkumulert fremførbart underskudd	-1 019 988	-1 087 876	-67 888
Inngår ikke i beregningen av utsatt skatt	1 924 358	2 211 074	286 716
Grunnlag for beregning av utsatt skatt	0	0	0
Utsatt skattefordel (22 % / 23 %)	0	0	0

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

Note 4 Langsiktig gjeld og fordringer

	2018	2017
Andel gjeld med løpetid over 5 år:	0	0
Andel fordringer med løpetid over 1 år:	0	0

Noter til regnskap 2018
Matarena AS

Note 5 Egenkapital

	Aksjekapital	Annen innskutt egenkapital	Overkurs	Annen egenkapital	Udekket tap	Sum egenkapital
Pr. 01.01.2018	324 000	-20 666	3 456 000	0	-2 259 324	1 500 010
Årets resultat	0	0	0	0	259 468	251 032
Pr 31.12.2018	324 000	-20 666	3 456 000	0	-1 999 856	1 759 478

Note 6 Aksjonærer

AKSJEKAPITALEN I MATARENA AS PR. 31.12 BESTÅR AV:

	Antall	Pålydende	Bokført
Ordinære aksjer	3 240	100,00	324 000
Sum	3 240		324 000

EIERSTRUKTUR

De største aksjonærene i % pr. 31.12 var:

	Ordinære	Eierandel
HMP Bergen AS	600	18,5
Hordaland Bondelag	501	15,5
Bondens Marked i Bergen	162	5
Foreningen Smak av kysten	1 653	51
Hanen Vestlandet	162	5
Samarbeidsrådet for landbruksorganisasjonane i Hordaland og Sogn og Fjordane	162	5
Totalt antall aksjer	3 240	100,0

Note 7 Bundne midler

Bankinnskudd for skattetrekk er på kr. 128 827.
Skyldig skattetrekk er kr 128 827.

Noter til regnskap 2018
Matarena AS

Note 8 Anleggsmidler

	Driftsløsøre, inventar ol.	Sum
Anskaffelseskost pr. 01.01.18	255 839	255 839
= Anskaffelseskost 31.12.18	255 839	255 839
Akkumulerte avskrivninger 31.12.18	172 247	172 247
+ Akkumulerte nedskrivninger 31.12.18	69 528	69 528
= Av- og nedskrivninger pr. 31.12.18	241 775	241 775
= Bokført verdi 31.12.18	14 064	14 064
Årets ordinære avskrivninger	8 436	8 436
Økonomisk levetid	0-5 år	

Kontonr	Tekst	Hittil i år	Hittil i fjor	Økn. UB i %
DRIFTSINNTEKTER				
3100	Medlemskontingenter	-97 500,00	-87 000,00	12,07
	Sum salgsinntekter	-97 500,00	-87 000,00	12,07
	SUM DRIFTSINNTEKTER	-97 500,00	-87 000,00	12,07
DRIFTSKOSTNADER				
DEKNINGSBIDRAG				
		-97 500,00	-87 000,00	12,07
6000	Avskrivninger	6 362,50	12 690,50	-49,86
	Sum av- og nedskrivninger	6 362,50	12 690,50	-49,86
6705	Regnskapshonorar	28 767,75	32 928,58	-12,64
6790	Annen fremmed tjeneste	6 250,00	0,00	0,00
	Sum eksterne honorarer	35 017,75	32 928,58	6,34
6810	Datakostnader	1 691,25	2 136,88	-20,85
	Sum kontorkostnader	1 691,25	2 136,88	-20,85
7770	Bank og kortgebyrer	7 133,10	7 120,20	0,18
7790	Annen kostnad m/fradrag	12 974,90	10 223,70	26,91
	Sum andre kostnader	20 108,00	17 343,90	15,94
7830	Avskrivning tap fordringer	3 000,00	1 500,00	100,00
	Sum tap/gevinst o.l.	3 000,00	1 500,00	100,00
	Sum andre driftskostnader	66 179,50	66 599,86	-0,63
	SUM DRIFTSKOSTNADER	66 179,50	66 599,86	-0,63
	DRIFTSRESULTAT	-31 320,50	-20 400,14	53,53
FINANSINNT. OG -KOSTN.				
8050	Renteinntekter	-295,00	-174,00	69,54
	Sum finansinntekter	-295,00	-174,00	69,54
	SUM NTO. FINANSPOSTER	-295,00	-174,00	69,54
	ORD. RESULTAT FØR SKAT	-31 615,50	-20 574,14	53,67
EKSTRAORDINÆRE POSTER				
	ÅRSRESULTAT	-31 615,50	-20 574,14	53,67
Overskudd + / Underskudd -				
8960	Overførsel annen egenkapital	0,00	15 519,80	-100,00

Kontonr	Tekst	Hittil i år	Hittil i fjor	Økn. UB i %
8990	Overførsel udekket tap	0,00	5 054,34	-100,00
	Sum overføringer	0,00	20 574,14	-100,00

Kontonr	Tekst	Inngående balanse	Denne periode	Hittil i år
EIENDELER				
ANLEGGSMIDLER				
1060	Internettside	20 147,50	-6 362,50	13 785,00
	Sum immaterielle eiendeler	20 147,50	-6 362,50	13 785,00
	SUM ANLEGGSMIDLER	20 147,50	-6 362,50	13 785,00
OMLØPSMIDLER				
1500	Kundefordringer	6 000,00	0,00	6 000,00
	Sum fordringer	6 000,00	0,00	6 000,00
1920	Konto 3208.24.22012	15 301,50	24 581,80	39 883,30
	Sum Bankinnskudd og kontanter	15 301,50	24 581,80	39 883,30
	SUM OMLØPSMIDLER	21 301,50	24 581,80	45 883,30
	SUM EIENDELER	41 449,00	18 219,30	59 668,30
EGENKAPITAL OG GJELD				
EGENKAPITAL				
2050	Annen egenkapital	-15 519,80	0,00	-15 519,80
	Overført resultat	0,00	-31 615,50	-31 615,50
	Sum opptjent egenkapital	-15 519,80	-31 615,50	-47 135,30
	SUM EGENKAPITAL	-15 519,80	-31 615,50	-47 135,30
GJELD				
2400	Leverandørgjeld	0,00	-10 005,00	-10 005,00
2925	MV Matarena AS	-25 929,20	25 929,20	0,00
2960	Påløppte kostnader	0,00	-2 528,00	-2 528,00
	Sum kortsiktig gjeld	-25 929,20	13 396,20	-12 533,00
	SUM GJELD	-25 929,20	13 396,20	-12 533,00
	SUM EGENKAPITAL OG GJELD	-41 449,00	-18 219,30	-59 668,30

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

M A T  A R E N A