

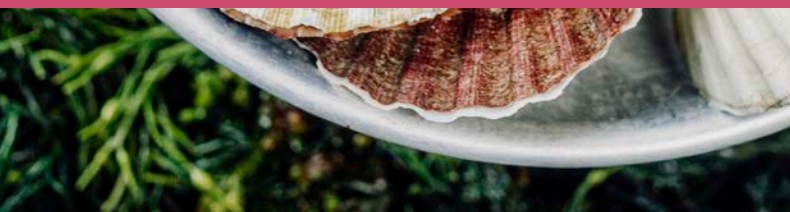
MAT ARENA



ÅRSRAPPORT 2019

MATARENA

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



MATARENA

STYRELEDER & DAGLIG LEDER

Styrets leder har ordet

2019 har vært et aktivt og innholdsrikt år for Matarena med mange spennende prosjekter og et høyt aktivitetsnivå på ulike arenaer, både regionalt, nasjonalt og internasjonalt. Det jobbes godt med å koble sjømat og landbruk på ulike arenaer, i tråd med både eiere og styrets ønsker.

Gjennom året har Matarena og Smak av Kysten skapt en rekke møter og treff mellom mennesker som kan ha nytte av hverandres kunnskap og erfaring og som virkelig brenner for sitt fag og virke. Det er gledelig å se at Matarena blir sett på som en samlende aktør, både inn mot bransjen og inn mot næringslivet og det offentlige som bidrar med finansering til en rekke prosjekter og aktiviteter.

Det er ikke til å unngå at jeg må nevne at vi i dag opplever en verden snudd på hodet og vi står foran store utfordringer etter korona-epidemien som slo inn over oss første kvartal 2020. Nå må vi jobbe aktivt for å endre oss i takt med nye behov og sørge for å ivareta medlemmer og nettverk etter aller beste evne. Vi ønsker å bidra til å utvikle og trygge norsk matproduksjon, både til lands og til vanns!

Jeg benytter anledningen til å takke administrasjonen for solid innsats i 2019 og ønske velkommen ombord til en kanskje enda mer krevende og hektisk fase i Matarenas historie.



Rita Steckmest Sivertsen, Styreleder Matarena

Daglig leder har ordet

Samarbeid gir kraft og unike matopplevelser! Siden Matarena ble etablert i 2015, har det vist seg å være et tydelig behov for en aktør som kobler sjømat- og landbruksnæringen tettere sammen, spesielt regionalt. Gjennom kompetansehevende tiltak kobler vi næringer og aktører, øker synergier og bidrar til å utvikle markedet for lokal mat og drikke.

Bergen Matfestival er årets viktigste arena for å synliggjøre det fantastiske samarbeidet mellom lokalmatprodusenter, kokker, fiskehandlere og forskere. I år ble også siderprodusentene koblet på, gjennom nyetablerte Norsk Siderfestival. For en suksess – og for en glede å kunne styrke festivalen med så gode og sprudlende drikkeopplevelser!

Gjennom året har samarbeidet mellom lokalmatprodusenter og kokker blitt spesielt styrket gjennom Møteplass Mat og Matarenas kompetansenettverk for lokalmatprodusenter. Nye produkter, nye retter og nye samarbeid har oppstått på fagsamlinger og studieturer gjennom året.

Nasjonalt jobbes det spesielt aktivt gjennom Smak av kysten og hvor styret i begynnelsen av året vedtok ny strategi om å utvikle nettverket til en «nasjonal motor for å øke det norske sjømatkonsumet». Dette er en spennende satsing som forplikter. Amanda Bahl ble derfor ansatt som prosjektleder i høst for å bidra i dette arbeidet og samtidig styrke synligheten for Matarenas mange aktiviteter.

I tett samarbeid med næringen vil Matarena og Smak av kysten være med og bygge Vestlandet og Norge som en bærekraftig, fremtidsrettet og internasjonalt anerkjent matnasjon – i tråd med regjeringens satsing på Matnasjonen Norge.

Takk til alle dere dyktige aktører og samarbeidspartnere vi er så heldige å få samarbeide med. Sammen skal vi fremover levere lokale mat- og drikkeopplevelser i verdensklasse!



Alexandra Krage Angell, Daglig leder



INNHOOLD:

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 - 41	Foreningen Smak av kysten, informasjon, prosjekter og aktiviteter
S. 42 - 44	Matarena AS Regnskap 2018
S. 45 - 47	Noter til regnskap
S. 48 - 49	Revisors beretning
S. 50 - 51	Smak av kysten regnskap

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 innen reiselivet og sjømatnæringen, spesielt innen strategi og merkevareledelse. Hun har utviklet og drevet Smak av kysten nettverket i 14 år og ble i 2015 ansatt til å lede Matarena med mål om å utvikle et tettere samarbeid mellom sjømat, landbruk og reiseliv. Alexandra brenner for samarbeid på tvers av aktører og bransjer og er strategisk dyktig i utvikling av nye forretningsområder og konsepter. Hun jobber tverrfaglig med prosjektutvikling og leder også en rekke møteplasser og prosjekter.

Amanda Bahl

Prosjektleder:
Amanda er journalistutdannet ved OsloMet og har skrevet landets første masteroppgave om vurderingskriterier i restaurantkritikk. Hun har erfaring som fast restaurantanmelder for Bergens Tidende, har arbeidet internasjonalt med publikasjoner som White Guide Nordic, og var med på å stifte Norsk Restaurantkritikerlag. Amanda har profesjonelle skriveevner, bred erfaring fra serveringsbransjen og er en dyktig koordinator. Hun ble ansatt i oktober som prosjektleder for Smak av kysten og med ansvar for å løfte kommunikasjonen på web og i sosiale medier, også i Matarena.

Ingerid W. Wembstad

Prosjektleder:
Ingerid har bred erfaring fra ledende stillinger innen industri og reiseliv, og har kompetanse og erfaring innen markedsføring, merkevarebygging, prosjektledelse, produktutvikling og ledelse. Ingerid har vært ansatt siden 2016 og er bl.a. prosjektleder for Bergen Matfestival, Norsk Siderfestival, Hardanger Internasjonale Siderfest og for Matarenas Kompetansenettverk for lokale mat og drikkeprodusenter. Med stort engasjement og praktisk tilnærming er Ingerid en dyktig prosjektleder med stor gjennomføringsevne. Med teft for estetikk og design løser hun også mange grafiske oppgaver.



Foto: Hille Økologisk Gardsbruk

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
- Odd Ohnstad - styremedlem
- Torunn Stangervåg – styremedlem
- 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

Sammen med 26 andre partnere og utviklingsaktører mottok Matarena kr. 150.000 i næringsrettede partnerskapsmidler i 2019. Tildelingen skal støtte opp under Matarena sitt arbeid med å styrke det regionale næringsutviklingsarbeidet knyttet til lokalmat. Det skal legges spesielt vekt på sette i gang prosjekt og tiltak rettet mot innsatsområdet: «Følge opp Regional matstrategi og UNESCO Creative City of Gastronomy med tanke på å utvikle bærekraftige produksjoner og verdikjeder for melk, kjøtt, frukt og grønnsaker i regionen. Særlig fokus på økt småskala matproduksjon i relasjon til kultursektor, marin sektor og reiseliv.»



Foto: Nordre Solend Gård

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 gjennom ulike matportaler, synligjør mataktørene og kobler mat og reiselivsopplevelser.

TJENESTESENTER

Matarena er kontaktpunktet og 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

Foto: Sogn Aqua/ GLITNE



MATARENAS KOMPETANSE- NETTVERK FOR LOKALE MAT- OG DRIKKEPRODUSENTER

Matarena AS driver et langsiktig kompetansenettverk for lokale mat- og drikkeprodusenter i Vestland med over 40 deltakere. Det er et fint spekter av produsenter som blant annet driver med ost, kjøtt, urter og oljer, sider og øl.

I tillegg til å gi økt kompetanse innen forretningsmessige områder ser vi at det å samarbeide i nettverk er viktig. Gode relasjoner bygges og nye former for samarbeid oppstår - både produkt, faglig og menneskelig! Det er blitt et spennende nettverk av gode folk på alle mulige måter!

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

Matarenas Kompetansenettverk skal bidra til:

- Økt faglig og forretningsmessig kompetanse
- Profesjonalisering av næringen
- Lønnsom verdiskapning over tid
- Bedre markedsforståelse og innovasjonsevne
- Nyttige nettverk med kokker, andre lokalmatprodusenter og mataktører fra hele verdikjeden
- Utvikling av en sterk matidentitet og matregion på Vestlandet, som igjen bidrar til å bygge Matnasjonen Norge
- Flere forbrukere og bedre kunnskap om lokale råvarer og økt stolthet over vår matkultur.
- 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 mennesker 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 Vestland. (Matarenas eiere).

Prosjektleder:
Matarena AS v/ Ingerid Wembstad

Arbeidsgruppe består av:

- 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 Vestland. I tillegg hos styre og ledelse hos Matarena AS.

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



Foto øverst: Vegard Breie av Alde Sider.
Foto nederst: Anita Élen Langøy, Lygra Villsaulag



MATARENAS KOMPETANSE- NETTVERK - INFO SAMLINGER

12. mars
Felles inspirasjonssamling for Matarenas Kompetansenettverk og Smak av kysten

Dette var første gang vi har koblet nettverkene våre fra sjø og land til en felles inspirasjonssamling! Se detaljert beskrivelse under Smak av kysten s. 29. Etter lunsj ble de to nettverkene delt i to. Matarenas Kompetansenettverk satte fokus på hvordan produsentene skal lykkes inn mot HoReCa markedet. Det ble lagt opp til en paneldebatt bestående av aktører fra hotell, restaurant, kantine og lokalmatprodusenter.

13. mars 2019
Kundereisen fra A til Å
Denne dagen samarbeidet vi med PWC Produsentene fikk innsikt i hvordan man kan tenke helhetlig på tvers av alle kanaler, praktiske tips og alle deltakerne lagde et veikart som de kunne bruke i kundereisen for sine produkter. Det ble også satt av tid til erfaringsutveksling og workshops.

9. april
Workshop - Kokken og bonden
Nøkkelord: Matauk, mindre svinn, festivalmat. Kokkene og lokalmatprodusentene jobbet sammen i produkt/råvareteam og produsentene fikk lære mer om kreativ utvikling av salgare smårätter til markeder og festivaler. I tillegg ble det satt fokus på hvordan utnytte hele råvaren. For sider og ølprodusentene i nettverket hadde vi egen workshop sammen med sommelierer.

24. september
Hvordan kan det gode samspillet mellom restaurant og lokalmatprodusent bidra til bedriftens suksess!
Se nærmere beskrevet under Møteplass Mat side 16.

25. september
Historiefortelling v/ Elise Landa
Inspirerende Elise Landa ga kunnskap om hvordan produsentene kan fortelle deres historie på en bedre måte og hvordan utvikle deres unike historie i praksis. Etter foredraget var det skriveverksted med Elise Landa for å finne frem til deres helt unike historier. Alle historiene ble samlet inn etter skriveverkstedet, og journalist, Amanda Bahl i Matarena, har skrevet historiene ferdig. Tekstene blir benyttet på web, i sosiale medier, ved innsalg mm.

16. - 20. oktober
Studietur til Alba, Piemonte, med 23 deltakere
Vi besøkte flere vingårder og vinmuseum. Smakte og lærte. Det var mange kjøttprodusenter med på turen, og vi fikk nyttig kunnskap hos Casa della Piemontese hvor vi lærte mer om Piemontese-kjøttet, et av de fineste kjøtt i verden og som er kjent for sine gastronomiske og ernæringsmessige egenskaper. Videre besøkte vi Luiset – hvor avl av svin, dyrehelse og velferd er i fokus. Alba Piemonte er også kjent for deres hasselnøtt produksjon, og vi besøkte produsenten Alta Langa hazelnut. Vi fikk også med oss den kjente trøffel festivalen midt i Alba og lokale matmarkeder. Studieturen ble en fin og inspirerende avslutning på et godt år i kompetansenettverket. Vi ser mange muligheter for videre utvikling og flere nye medlemmer er ønsket inn i nettverket.





MØTEPLASS MAT

Møteplass Mat har gjennom seks år etablert seg som en viktig utviklingsarena for landbruk, sjømat, reiseliv, forskning og kulturliv i regionen – 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. Møteplass Mat gjennomføres i samarbeid med Hordaland Fylkeskommune, Fylkesmannen i Hordaland og Bergen kommune. Møteplass Mat vil i fremtiden favne om hele det nye Vestland. Formålet med Møteplass Mat skulle i 2019 være å «kna» sammen aktører fra landbruk, mat og reiseliv i det nye fylket. Gjennom å gjøre matidentiteten til Vestland tydelig skulle prosjektet bidra til å bygge det nye Vestland-identiteten samtidig som prosjektet skulle styrke reiselivsnæringen og landbruket i regionen.

Matidentitet og trender 1. september

Møteplass mat for kokker og produsenter ble gjennomført under Bergen Matfestival 1. september, da aktører fra hele fylket var samlet på festivalen. Her var det fokus på matidentitet og trender, og fremtidens mat- og drikke opplevelser. Gode samarbeid på tvers av aktører ble synliggjort, og spesielt innovative nye produkter som representerer Vestland ble presentert.

Samarbeid mellom restauranter og lokale produsenter gir suksess

23. september

For å bygge en tydelig matidentitet for nye Vestland ønsket vi å lære fra noen som har lykkes godt i samarbeidet mellom restaurant og lokalmatprodusenter for å fremme den lokale matidentiteten. Restaurant Credo i Trondheim/Trøndelag ble invitert til å inspirere oss videre med arbeidet og dagen ble avsluttet med speed-dating mellom produsenter og kokker, noe som alltid er nyttig for å skape mer samarbeid og utvikling mellom restauranter og lokalmatprodusenter.

Møteplass Mat i regionen med bred deltakelse fra hele fremtidige Vestland – utsatt til 2020

I samråd med samarbeidspartnerne for Møteplass Mat ble det siste møtet utsatt til 2020. Et møte i Flåm 15. april 2020 ble planlagt og hvor man koblet på en 2-dagers studietur for kokker fra Bergensregionen med besøk hos et utvalg lokalmatprodusenter i fylket. Møteplass Mat var planlagt på Fretheim Hotel og skulle handle om vår felles matidentitet og bli kjent med de ulike matinitiativene som pågår i hele Vestland, samt skape dialog på tvers av bransjer og aktører i det nye fylket. Pga korona-krisen er tiltaket ytterligere utsatt og vil bli gjennomført i en passende form høsten 2020.

GRÜNE WOCHE 2020 - forberedelser

Matarena fikk prosjektkoordinator ansvaret for Fjord Norge deltakelsen under Grüne Woche fra 17. - 26. januar 2020.

Landbruks- og Matdepartementet står bak prosjektet i nært samarbeid med Innovasjon Norge og den norske ambassaden i Berlin.

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.

Fjord Norge deltakelse:
Totalt 54 personer jobbet på Fjord Norge standen fordelt på to perioder:

- Deltakerbedrifter
- Fylkesmenn representanter (4 personer):
 - Dirk Kohlmann, Fylkesmannen Vestland (prosjekteier og prosjektleder)
 - Marit Hjortung v/ Fylkesmannen Vestland
 - Aud Lindset Drågen v/ Fylkesmannen i Møre og Romsdal
 - Annabell Pfluger, Fylkesmannen i Rogaland
- Prosjektkoordinator, Matarena AS v/ Ingerid Wembstad
- Presseansvarlig, Ragna Flotve, v/ Fylkesmannen Vestland

Smaksverksted og andre forberedelser i 2019

I 2019 ble det fra våren av holdt ukentlige arbeidsmøter med prosjektgruppen. Detaljerte arbeidsplaner ble laget og gjennomført. Deltakerbedrifter og matfaglig ansvarlige ble valgt ut, og det ble bestilt råvarer og produkter som skulle både brukes på Smaksverkstedet og under Grüne Woche.

Smaksverkstedet ble arrangert 12. september i Spesialgrossisten Troyes lokaler. Alle deltakere ble invitert til Smaksverkstedet, og mål med samlingen var å samle alle de involverte aktørene til en hyggelig nettverksarena. Her ble vi kjent med hverandre, startet teambyggingen, fikk gitt mye viktig informasjon, og ikke minst fikk vi smake på de utmerkede spesialitetene fra vår region.

I forkant ble det bestilt inn råvarer fra de ulike deltakerbedriftene slik at kokkene og deltakerne sammen kunne lage smaksprøver og gjøre seg kjent med de ulike råvarene/produktene. Midt på dagen ble det gjennomført en felles workshop hvor både kokker og deltakere fikk lage smaksprøver sammen - en forsmak på hvordan det vil være i Berlin.

Alle deltakerne hadde en kort presentasjon av sin bedrift, og det var interessant og kjekt å bli bedre kjent med hver og en av deltakerne. Også denne gang fikk vi med oss flotte representanter for Fjord Norge som gjennomførte Grüne Woche med glans! Full rapport som inkluderer gjennomføringen i 2020 foreligger og kan fås på forespørsel. Inkluderes i 2020 årsrapport.



BERGEN MATFESTIVAL 2019

Bergen Matfestival ble arrangert på Koengen fra 30. august til 1. september 2019.

Med festivalen setter vi lokalmaten i høysetet og heier frem produsentene, dyktige kokker og vår felles matkultur! Vi ønsker å skape vekst og utvikling i regionen, sette Fjord Norge regionen/Vestlandet enda sterkere på matkartet både nasjonalt og internasjonalt. Vi hadde 140 mat- og drikkeaktører i sving under festivalen.

Mat- og Landbruksminister, Olaug V. Bollestad, åpnet festivalen og viste ekte interesse og engasjement for både produsentene og festivalen. Vi er i Bergen, og åpningsdagen ble en heftig, regnfull opplevelse. Lørdagen skinte solen og det ble en fantastisk dag både for publikum, utstillere og oss arrangører. Veldig mye folk, utstillerne meldte om godt salg og det var topp stemning. Søndagen ble det regn og skiftende vær, og det dårlige været fredag og søndag påvirket dessverre antall besøkende. Vi hadde en nedgang i antall solgte billetter på 6500 stk. Totalt var det ca. 25.000 besøkende innom festivalen denne helgen vs nærmere 40.000 i 2018. Vi hadde økt inngangsprisene dette året, og festivalen gikk i balanse.

To nyheter under Bergen Matfestival:

- Norsk Siderfestival som ble arrangert under Bergen Matfestival
- Ung Matfest hvor vi videreutviklet barnekonseptet til å inkludere barn og unge under 16 år. Viser forøvrig til komplett rapport.



NORSK SIDERFESTIVAL 2019

Vi tok en tydelig nasjonal posisjon og Norsk Siderfestival ble lansert under Bergen Matfestival. Hardanger Siderprodusentlag står som eier av siderfestivalen og Matarena er prosjektleder.

Norsk Siderfestival skal være den viktigste arena for siderprodusentene i Norge – når det gjelder synliggjøring, formidling av kunnskap, salg, utvikling og som møteplass/nettverksarena. Prosjektet skal føre til økt interesse, verdiskapning og lønnsomhet for norsk sidernæring.

Videre delmål

- Utvikle og styrke samarbeidet mellom siderprodusentene for å utveksle erfaringer, utvikle kunnskap, nye idéer og sammen videreutvikle næringen
- Styrke samarbeidet mellom siderprodusenter og horeca/reiselivsnæringen
- Ha festivalen som en forbruker testarena for nye og eksisterende siderprodukter
- Bygge merkevaren Sider fra Hardanger og fremme sidernæringen generelt
- Skape begeistring og et godt omdømme for høykvalitets norsk sider og klart differensiere den fra utenlandske sider-produkter av dårligere kvalitet
- Synliggjøre sider som en viktig del av vår matidentitet for et bredt publikum

13 siderprodusenter fra hele landet deltok Det ble rigget et eget område på festivalen med en stor siderbar hvor det ble kjørt smaking hele helgen. Sider og matkurs ble gjennomført sammen med Ypper og Fest i kjeften, og de vandrende sommelierene og siderprodusentene formidlet mye siderkunnskap. Siderfestivalen ble virkelig godt besøkt, og festivalen ble en super arena for synliggjøring, formidling av kunnskap, smaking og salg.





United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Member of the UNESCO
Creative Cities Network
since 2015

UNESCO CITY OF GASTRONOMY AKTIVITETER

Unesco Matbyen Bergen - Kokkepool - Smaken av Bergen

For å styrke Bergen som matby har Matarena koordinert arbeidet med å etablere en kokkepool med dyktige og dedikerte kokker fra Bergen. 12 «Bergen City of Gastronomy Chefs» er håndplukket for å kunne representere og synliggjøre lokal gastronomi og mat gjennom ulike representasjonsoppdrag for Matbyen Bergen, som kokkedemoer, pressearrangementer, messer og andre matrelaterte aktiviteter. Kokkene har selv hatt et sterkt ønske om å bidra til dette prosjektet for å løfte frem vår regionale matkultur gjennom både nasjonale og internasjonale oppdrag. De har et brennende ønske om å være inspirerende ambassadører for regionen, råvarene og maten i Bergen. Kokkene representerer et spekter av byens fremste spisesteder og har en stor bredde i erfaring og kompetanse. Dette er verdifullt for oppdragsgivere som ulike reiselivsbedrifter, og er med på å gjenspeile mangfoldet i Matbyen Bergen. Kokkelaget er satt sammen på denne måten for å bidra til videreutvikling og kompetanseheving for kokkene i Bergen, slik at dette også fungerer som en læringsarena for fremtiden. Prosjektet bidrar til å synliggjøre og videreutvikle Bergens gastronomi og øke byens attraksjonskraft gjennom gode og synlige matopplevelser.

Unesco Matbyen Bergen - Restaurantoversikt

For å synliggjøre restauranter i Bergen med fokus på lokalmat og lokale råvarer i sesong ble det satt opp en restaurantguide på nett som synliggjør mattilbudene i Bergen. Guiden er utviklet som et verktøy til reiselivsnæringen og til ansatte innen hotell og overnatting, som kan bruke denne i veiledning av gjester og tilreisende. På nettsidene er restaurantene presentert med en kortfattet tekst som informerer om mattilbud og spesialiteter, meny, veiledende priser, åpningstider, atmosfære og beliggenhet. Totalt er 28 restauranter presentert i guiden som ble ferdigstilt høsten 2019.

Unesco Matbyen Bergen – Macao

Til sammen deltok 22 av Unesco matbyene på International Gastronomy Forum i Macao. De to første dagene var viet kokkedemoer på en liten matfestival, mens den siste dagen ble det avholdt konferanse med fokus på «The possibilities of gastronomy and creativity».

Matarena koordinerte deltakelse for Matbyen Bergen på International Gastronomy Forum i Macao. Blant mange søkere ble Bjørnar Alvsvåg Folgerø fra Osøyro Kolonial valgt ut for å representere Bergen. Sammen med 23 andre unge kokker fra verdens gastronomiby-er, viste han frem det ypperste Vestlandet har å by på – og var en glimrende ambassadør for Matbyen Bergen under den to dager lange matfestivalen «Macao Gastronomy Festival». Den siste dagen ble det avholdt en konferanse med fokus på «The possibilities of gastronomy and creativity» som gav nyttige innspill til den videre utviklingen av Bergen som en kreativ og bærekraftig matby. Her deltok Alexandra K. Angell sammen med reiselivsdirektør Anders Nyland fra Bergen Reiselivslag. Konferansen var nyttig som inspirasjon til nye prosjekter og aktiviteter fremover.

Kokkeutveksling til Mexico

I samarbeid med Bergen Kommune tilbød Matarena i 2019 en mulighet til å søke om utvekslinger til noen av verdens Unesco matbyer. Det ble sendt ut invitasjon til kokkemiljøet i Bergen å delta på en 3 måneders kokkeutveksling til Ensenada i Mexico med tema «Food Poets». Her skulle det vektlegges kreativitet, erfaringsutveksling og gastronomisk utvikling. I tre måneder skulle kokken få utforske det meksikanske kjøkken sammen med noen av landets beste og mest kreative kokker! Selv om denne aktiviteten ikke ble avholdt, ble det en god test på interessen for denne type aktiviteter hos byens kokker.



Bjørnar Alvsvåg Folgerø i Macao



Noen av kokkene i den nyetablerte kokkepoolen for Matbyen Bergen.

Morten Tungesvik fra BARE, Benedicte Jørgensen fra Lysverket, Tina Dingsøy Vik fra Restaurant 1877, Bjarte Finne fra Fretheim Hotel

Matarena AS driver det nasjonale sjømatnettverket Smak av kysten med 100 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

STYRELEDER HAR ORDET
FORENINGEN SMAK AV KYSTEN

Kjære alle sammen,

Å skrive kommentar til årsberetningen for 2019 blir selvfølgelig påvirket av den situasjonen vi nå står oppi. Styret og administrasjonen jobber kontinuerlig for å bidra på beste mulig måte for våre medlemmer, når det gjelder å tilpasse driften, skape nye digitale løsninger, spre informasjon fra myndighetene og dele informasjon om medlemmenes aktivitet. Vi ser at det arbeidet gir resultater, og at når vi jobber sammen utvikler og utnytter vi mulighetene på best mulig måte.

2019 var igjen et meget aktivt år i Smak av kysten. Vi gjennomførte kompetanse- og inspirasjonssamling med rekordstort fremmøte og med et meget sterkt faglig program. Dette viser vår store bredde og at nettverket vårt er sterkt. Vi har gjennomført studieturer, samlinger, kurs og ulike oppdrag i inn- og utland. Innsatsen som medlemmene legger ned er hele bærebjelken i Smak av kysten gjennom hele verdikjeden. TUSEN TAKK.

Smak av kysten gjennomførte i begynnelsen av 2019 en strategiprosess som resulterte i at vi skal være en «nasjonal motor innen sjømat». En motor trenger kraft og det har vi gjennom våre medlemmer og ikke minst gjennom vår meget dyktige administrasjon ledet av Alexandra Angell. Konkrete tiltak etter den videreutviklede strategien er at vi nå har fått flere nye medlemmer, vi har ansatt Amanda Bahl som har det digitale som spesialfelt, og ser at strategien virker og at vi nå har klare mål for vår aktivitet.

Smak av kysten har også fått en rekke prosjekter som vi har ansvar for og dette brukes i alle ledd i verdikjeden.

Avslutningsvis vil jeg takke alle for deres innsats. Jeg ønsker dere alle gode sjømatopplevelser i årene som kommer!

Fredrik Hald
Styreleder Foreningen Smak av kysten



«Vi skal fortsette å begeistre med ekte sjømatopplevelser»

«Vi skal fortsette å begeistre med ekte sjømatopplevelser»

I hele 15 år har dette vært vår visjon – en visjon som kanskje betyr enda mer i dag. Med et fallende sjømatkonsum også i 2019 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.

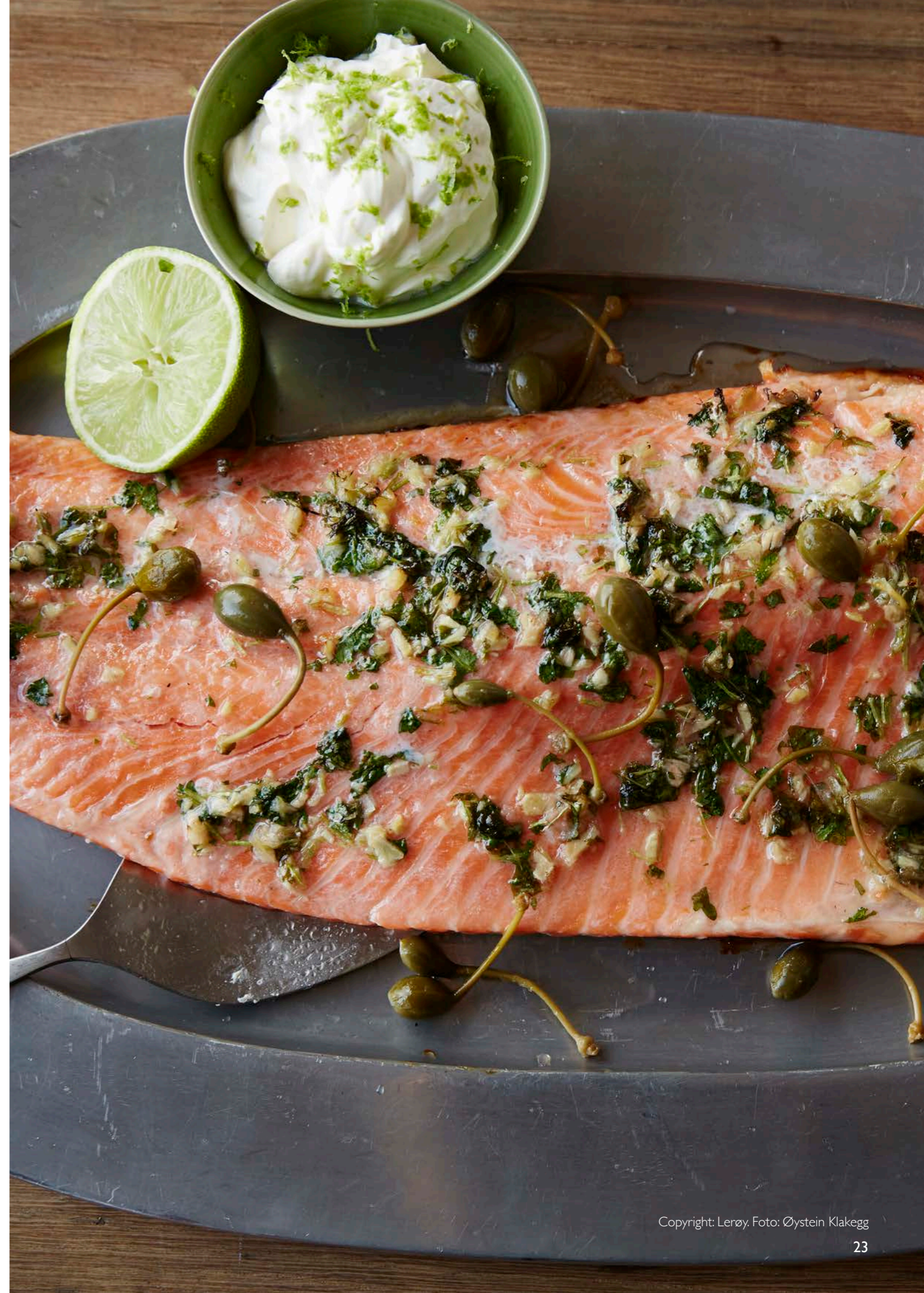
Hver dag gjør våre medlemsbedrifter en betydningsfull jobb i å inspirere gjester/kunder til å lære mer og se mulighetene med norsk sjømat. Stadig finner nye arter frem til kjøkkenbenken på restaurantene og flere åpner øynene for å jobbe med mer åpne menyer som skaper større fleksibilitet og unike sjømatopplevelser for kundene. For å skape ytterligere fokus på mangfoldet fra kysten vår løfter vi stadig frem nye satsingsområder. I år har det handlet om utvidet bruk av tang og tare og konservering av sjømat.

I april samlet styret i Foreningen Smak av kysten seg om en ny og offensiv strategi. Smak av kysten skal ta posisjon som «EN NASJONAL MOTOR SOM SKAL ØKE KONSUM AV NORSK SJØMAT». Ved å styrke den nasjonale medlemsmassen og skape økt synlighet ønsker vi å fremme de ekte sjømatopplevelsene enda sterkere. Dette er et arbeid som forplikter, og i høst styrket vi vår organisasjon ved å ansatte Amanda Bahl som prosjektleder. Hun er journalist, har vært matanmelder i Bergens Tidende og har god kjennskap til det norske restaurantmarkedet.

I tiden fremover skal vi få enda flere med på laget, tilby medlemmene økt verdi gjennom et tydeligere kommersielt fokus, øke forbrukernes preferanser for sjømat gjennom en tydeligere kommunikasjon og synlighet og fortsette å stimulere til faglig utvikling og samarbeid.

Vi går en krevende tid i møte. Vi vil gjøre alt for å bidra til en positiv utvikling og fortsette å bygge sterke nettverk og gode samarbeid. Sammen skal vi se fremover og løfte frem enda flere og attraktive sjømatopplevelser fra vår langstrakte kyst.

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



SMAK AV KYSTEN

Nettverket har etter 15 års drift 100 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 historiefremstilling 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. 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 utnyttede arter på menyene slik som lysing, brosme, lyr, tang og tare og ulike typer bifangst. Det er en økende interesse for medlemskap i nettverket. Gjennom året er det tilbudt en rekke kompetansehevende 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.



Smak av kysten styret

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 Amanda Bahl ble ansatt som ny prosjektleder fra 1. oktober 2019. Ingerid Wembstad, prosjektleder i Matarena, bidrar også inn i nettverket. 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
- Christina B. Lie, Daglig leder hos Cornelius Sjømatrestaurant og Restaurant 1877
- 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 KUNNSKAPTIL 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

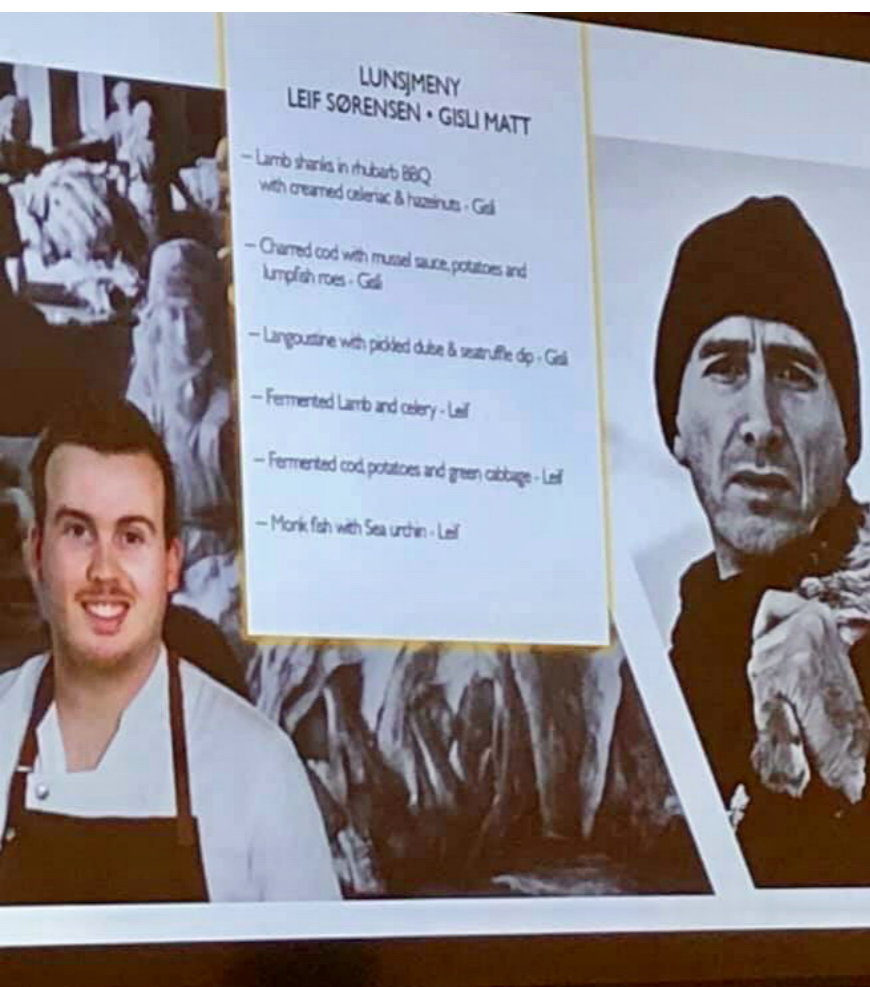
Smak av kysten kobles til kvalitet i fagmiljøene, men er varierende kjent blant publikum. Størst kjennskap i Hordaland hvor det har vært størst fokus.

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 2019



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.



KOMPETANSEPROGRAM 11. MARS

Kompetanseprogram for restauranter og produsenter 11. mars

Tett på 50 restauranter, fiskehandlere, grossister og produsenter deltok på årets program. Den første delen av programmet ga grunnleggende kunnskap om sjømat og næringen, slik som oversikt over bestandssituasjonen i Norskehavet, praktisk kvalitetsbedømming av sjømat og kunnskap om riktig behandling og oppbevaring av sjømat. Etter lunsj blir det en spennende workshop omkring fermentering og konservering av sjømat. Nofima gikk gjennom prosessene rundt hva som skjer under fermentering og konservering, og den dyktige kokken Øyvind Nesheim demonstrerte ulike teknikker i håndverket for fermentering og konservering av sjømat. Del to var en del av prosjektet «Fermentering og konservering av sjømat».

ÅRETS INSPIRASJONS- SAMLING 12. MARS

150 deltagere deltok på årets inspirasjonssamling i regi av Matarena AS og Smak av kysten.

Her ble det fokus på kokker og råvarer i verdensklasse, fermentering og konservering av sjømat, inspirerende foredrag om matkultur, digital kommunikasjon, historieformidling og opplevelsesmat var noe av det som sto på programmet denne dagen. Alt ble formidlet av de ypperste foredragsholderne, slik som Harald Osa, Brimiland, Elise Landa og kokkefaglig inspirasjon ble hentet fra Færøyene ved Gisli Matt og Leif Sørensen, en av grunnleggerne av restaurant KOKS. Nytt av året var at også lokalmatprodusenter fra Vestlandet tok del i inspirasjonssamlingen, slik at siste delen av dagen ble delt inn i to ulike sesjoner.



ØKT KUNNSKAP OM FERMENTERING OG KONSERVERING AV SJØMAT

Hvert år gjennomføres nye utviklingsprosjekter for å fremme aktuelle tema for medlemmene.

Med støtte fra Hordaland Fylkeskommune ble det i år satt fokus på mulighetene med fermentering og konservering av sjømat – en trend som restaurantene ønsket å få mer innsikt i.

Temaet ble gjennomgående under årets kompetanse- og inspirasjonssamling hvor stjernekokken Øyvind Næsheim illustrerte flere tradisjonsrike metoder for fermentering og konservering av sjømat, med mye inspirasjon fra eldgamle teknikker fra det japanske kjøkken. Det ble også gjennomført en egen workshop med et utvalg kokker i forkant av den store samlingen for å utvikle innhold og et samlende oppskriftshefte.

Under Bergen Matfestival ble det gjennomført egne kurs som viste de rike tradisjonene og mulighetene med konserverte fisk – en tradisjon som spesielt har stått sterkt på Vestlandet.



SJØMATDAGENE PÅ HELL 15. JANUAR

På årets store konferanse for sjømatnæringen, i regi av Sjømatbedriftene, var Matarena invitert til å holde innlegg om Smak av kysten og vårt arbeid for å fremme norsk sjømat og mangfoldet på det norske markedet. I tillegg bød Smak av kysten på gode smaker fra havet. Thomas Madsen bød på nye smaker av o-skjell, kuskjell, blåskjell, sukkertare og gravet ørret. Dette ble et fint innslag på konferansen og markerte Smak av kysten som en bidragsyter for å løfte frem mindre brukte arter.



NCE TOURISM FORPROSJEKT

NCE Tourism har i 10 år jobbet aktivt for å styrke og utvikle regionens opplevelsesbedrifter, med mål om at Fjord Norge – og Hordaland – skal bli best på opplevelsesbasert reiseliv i verden. De siste to årene har også mat blitt trukket inn i prosjektet og hvor man i større grad ser mat som en integrert del av opplevelsesproduktet, gjennom prosjektet «Lønnsom opplevelsesmat». Blant annet ble det gjennomført et par kokkekurs for guider og opplevelsesbedrifter i 2018-2019 med fokus på å bruke lokal sjømat og som selv ble fisket og plukket i fjæra.

Smak av kysten og NCE-Tourism så at Smak av kysten har et kompetansetilbud som kan være interessant for opplevelsesbedrifter og man ønsket å se på muligheten for å integrere denne type bedrifter i nettverket for å kunne gi aktørene et langsiktig kompetansetilbud. Det handler om tilgang til et nettverk av kokker og produsenter og hvor man kan få jevnlig kompetanse som kan bidra til å utvikle opplevelsesbedriftene enda mer profesjonelt og målrettet når det gjelder mattilbudet, som en integrert del av opplevelsestilbudet. Pga. manglende tid hos deltakerne ble det besluttet ikke å gå videre med et hovedprosjekt, men prosjektet gav likevel en nyttig erfaring som kan tas med videre.

SAMARBEIDSAVTALE MELLOM SMÅK AV KYSTEN OG SJØMATBEDRIFTENE

15. august inngikk Smak av kysten og Sjømatbedriftene en forpliktende samarbeidsavtale.

Bakgrunnen for avtalen er at begge organisasjonene ønsker et tettere og mer helhetlig samarbeid til gjensidig nytte for sine medlemmer. Vi ser at vi sammen blir sterkere enn hver for oss – og at våre tjenester utfyller hverandre, sier Robert Eriksson, administrerende direktør i Sjømatbedriftene og Alexandra Krage Angell, daglig leder i Foreningen Smak av Kysten.

I avtalen fremgår det blant annet at organisasjonene skal oppfordre til å søke medlemskap hos hverandre for å oppnå et mer komplett tilbud hvor både kompetanseutvikling og næringspolitikk ivaretas. Smak av Kysten medlemmer vil få tilgang til alle tjenestene som Sjømatbedriftene tilbyr innen både samfunnskontakt/myndighetspåvirkning og arbeidsgiveransvaret som spørsmål innen lønn, tariff, og arbeidsrett m.m. Bedriftene vil naturlig nok også få tilgang til Sjømatbedriftenes juridiske tjenester og blir en del av en arbeidsgiver- og næringsorganisasjon.



SJØMATBAR PÅ AQUA NOR I TRONDHEIM – 20. – 23. AUGUST

20. – 23. august hadde Smak av kysten i oppdrag å gjennomføre sjømatbaren på Vestlandsstanden under verdens største havbruksmesse i Trondheim. Kjøkkensjef Bjarte Finne fra Fretheim Hotel ble engasjert til å betjene sjømatbaren og serverte småretter med typiske råvarer fra Vestlandet: Kveite fra Glitne, laks fra Vågen Seafood, fjordørret fra Lerøy, Tare fra Austevoll Seaweed og Bøkling fra Brødrene Hjønnvåg. Vi takker produsentene for et flott samarbeid og at de besøkende fikk bli bedre kjent med de typiske råvarene fra vestlandskysten.

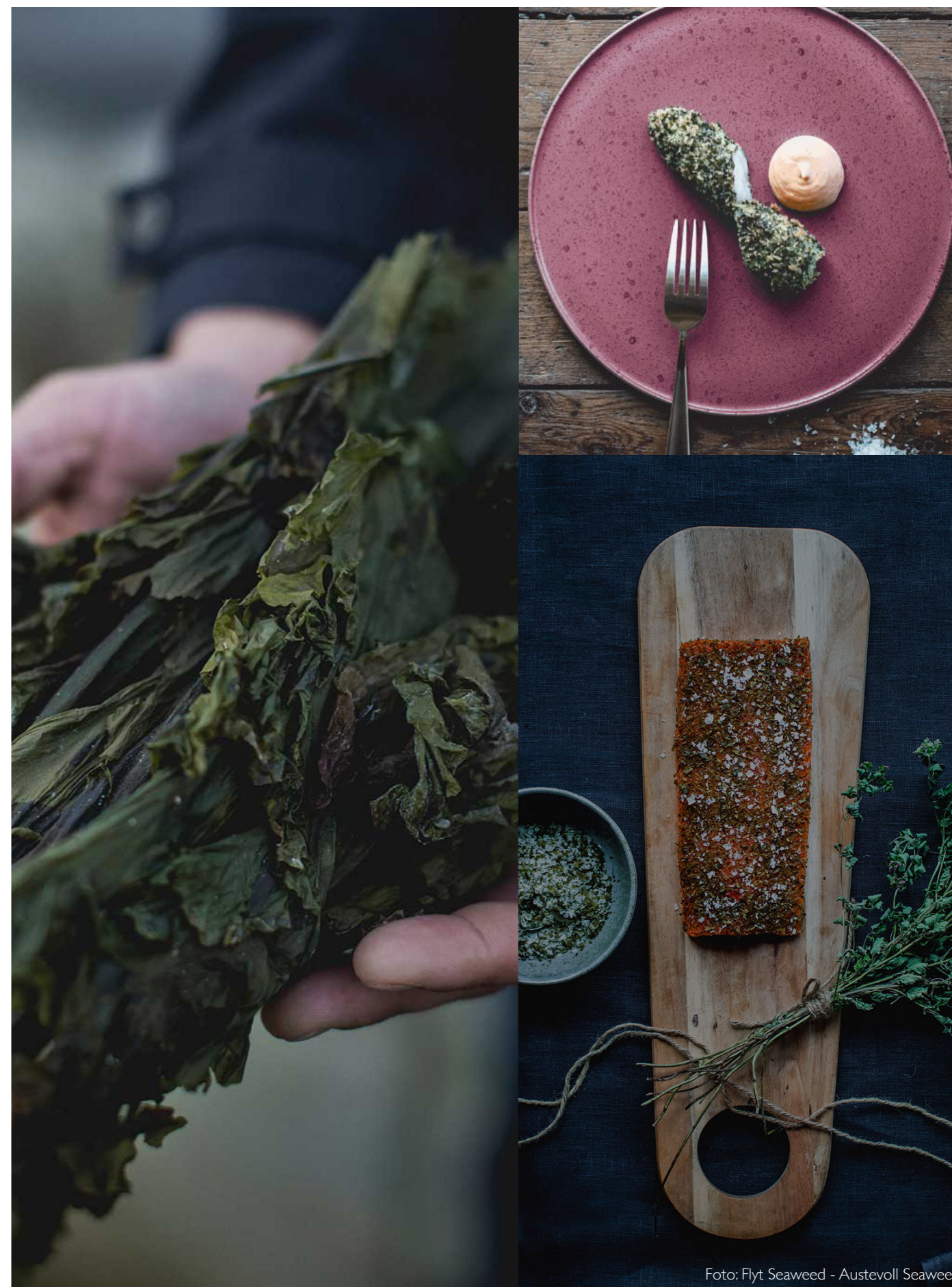


TANG OG TARE

I 2019 har vi arbeidet med utvidet bruk av tang og tare i samarbeid med Norsk Tareyrkeforening. Aktørene i tareyrkeforeningen meldte seg inn i Smak av kysten i 2019 for å utvikle et tettere samarbeid med restauranter og fiskehandelen. For å øke oppmerksomheten for tare som mat på det norske markedet ble det iverksatt målrettede tiltak i samarbeidet. Dette innebar blant annet synliggjøring og formidling av riktig kunnskap om jod-problematikken, om bearbeidingsmetoder som reduserer jod-innholdet i tare slik som fermentering, og kobling av kokker og produsenter for å utvikle nye produkter av tare. Prosjektet har bidratt til økt oppmerksomhet rundt bruk av tare som mat hos kokker, fiskehandlere og publikum. Gjennom arbeidet har vi utarbeidet kvalitetskrav som kokkene kan benytte ved bruk av kvalitetsvurdering av tare, og formulert en historiefortelling om tare som kan anvendes på restaurantene og i fiskehandelen. Fortellingene er spesielt utformet med tanke på å formidle ulike korte historier som kan tas i bruk av restaurantene i opplæringsøyemed og i videreformidlingen ut til konsumenter. Tekstene inneholder nøkkelfakta og kunnskap som enkelt kan videreformidles til ansatte, gjester og kunder.

I desember 2019 engasjerte vi tareambassadørene Stian Leon Holme og Simon Nilsen som har arbeidet med å utforske hvordan næringen i større grad kan ta i bruk tare som råvare i matlagingen. De har utviklet en rekke oppskrifter som ble løftet frem i en egen workshop med produsenter og forskere ved inngangen til 2020. Rettene og oppskriftene ble samlet i et oppskriftheft sammen med korte historier til bruk i serveringssituasjonen. Heftene med resultatet fra arbeidet ble distribuert ut til hele Smak av kysten nettverket.

PROSJEKTER





REKRUTTERINGSMØTER KRISTIANSAND OG TRONDHEIM

Våren 2019 vedtok styret i Foreningen Smak av kysten at vi skal ta posisjon som en «nasjonal motor for å øke konsumet av norsk sjømat». Siden da har det blitt arbeidet aktivt med å styrke medlemsmassen nasjonalt med å invitere med flere restauranter, fiskehandlere og produsenter. Høsten 2019 ble det gjennomført rekrutteringssamlinger i både Agder og Trøndelag.

26. september hadde vi informasjonsmøte på Sjøhuset i Kristiansand med mange deltakere som var interessert i å bli bedre kjent med Smak av kysten og arbeidet som gjøres i nettverket. Thomas Madsen fra Flyt Seaweed var med for å fortelle om tareneringen og vise frem inspirerende bruksområder for sukkertang og butare. Vi er kommet godt i gang med rekrutteringen i området og har utvidet nettverket med flere nye medlemsbedrifter i Agder i 2019.

24. oktober sto Trøndelag for tur og vi opplevde også her god oppslutning fra restaurantene i regionen. Det ble arrangert en spennende og kreativ workshop på bifangst på E.C.Dahls Bryggerier i Trondheim der vi blant annet utforsket bruksområdet for blekksprut, rognkjeks og havmus, i trygg regi av Gard Haugland fra Bien-restaurantene. Domstein stilte med de interessante råvarene som vi fikk utforske i fellesskap, til stor glede for de påmeldte aktørene.



SESONGKAMPANJE I FISKEHANDELEN

Høsten 2018 startet vi en større sesongkampanje i fiskehandelen med fokus på å fremheve de beste råvarene fra havet fra de ulike årstidene. Smak på høsten, smak på vinteren og smak på våren ble løftet frem gjennom oppskriftsvideoer, oppskriftshefter og deilige smaksprøver blant annet under Bergen Matfestival. Sesongkampanjen ble videreført i 2019 og markedsført gjennom ulike aktiviteter og materiale.

16. februar arrangerte Smak av kysten i samarbeid med Vulkanfisk vinterens sesonglansering i fiskehandelen. Flere hundre matglade mennesker var innom Mathallen i Oslo for å smake på vinterens beste sjømat og fikk lære mer om hvordan de kan lage enkel og smakfull sjømat hjemme.

Arbeidet med sesongkampanjen videreføres i 2020 med en utvidet digital satsning, spisset for å nå ut til barn og unge. Kampanjen vil innebære teknikkdemonstrasjoner, oppskrifter og fremheving av merkedager for å synliggjøre den fantastiske kompetansen i fiskehandelen – og alle mulighetene som havet byr på. Vi takker Norges Sjømatråd for samarbeidet om kampanjen, og ser frem til en ny runde for å løfte frem alle de dyktige fiskehandlerne og engasjere publikum med fantastiske sjømatopplevelser.



SJØMATAKTIVITETER PÅ BERGEN MATFESTIVAL - BARN OG UNGE, RESTAURANTER OG FISKEHANDLERE

Barn og unge
Med en nedgang i sjømatkonsumet på mer enn 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 2019 ble «Ung Matfest» etablert for å favne om både barn og unge. Her ble det gjennomført flere aktiviteter som skulle bidra til å inspirere både barn og foreldre i å spise mer sjømat hjemme. Det ble gjennomført flere sushikurs for barn, Akvariet bidro med aktiviteter som hvor barn ble mer kjent med fisken og dens anatomi, Domstein bidro med fiskeutstilling som viste mangfoldet i havet og mye mer.

Restaurant med fokus på sjømat
Også i år utgjorde noen av Bergens beste restauranter et eget restauranttelt med mye fokus på sjømat, støttet av Lerøy. Her blir lokal sjømat profilert sammen med lokalmat fra landbruket. Dette er en veldig positiv og skapende aktivitet hvor kokkene samarbeider på tvers av restauranter, noe som bidrar til større samhold og økt kreativitet når det gjelder vår felles matidentitet.

Fiskehandlerne byr på ekte sjømatopplevelser
De siste to årene har Bergens fiskehandlere aktivt deltatt med egne stands hvor de har bydd på både små retter, fersk sjømat og røykte produkter. Sushi-salget gikk voldsomt unna og det viser seg at de besøkende setter pris på å oppleve fiskehandlerne i sammenheng med andre tilbydere av lokal mat og drikke. Under årets festival ble også sesonglanseringen «Smak på høsten» lansert, slik at det spesielt ble fokusert på arter som er i sesong og hvor publikum fikk mer kunnskap om betydningen av nettopp dette.



**STUDIETUR TIL NORSKOTT I STEIGEN
3. – 5. FEBRUAR**

På Norskott har Roderic Sloan etablert seg som gastronomi-dykker og hvor han sender kråkebolter, knivskjell og andre mindre skjellsorter til noen av verdens fremste restauranter, slik som Noma. I tillegg til en faglig spennende tur, fikk vi også innblikk i noe av det vakreste Norge har å by på i forhold til naturopplevelser midtvinters. Vi bodde på Manshausen som har høstet priser for sin magiske arkitektur og besøkte også den norske eventyreren Randi Skaug som kobler gode mat- og reise- livsopplevelser. Det ble høstet tang og tare og hadde en artig workshop med lokale ingredienser fra havet sammen med Roderick. Hit er det mange som vil tilbake!



**STUDIETUR TIL SØRLANDET OG RESTAURANT UNDER
24.-25. SEPTEMBER 2019**

I slutten av september var vi så heldige at vi sikret oss et bord til 16 personer på UNDER – Norges kanskje mest unike restaurant og verdens største undervannsrestaurant. Kombinert med en studietur til «det blide Sørland» ble det to innholdsrike dager, der vi blant annet besøkte familiebedriften Reinhartsen på Fiskebrygga og Jentan på Båly. Under studieturen lærte vi mer om tang og tare som en ressurs for sanking, helse og matopplevelser, og det ble smaking av øl laget med søl, og brød, pesto og kaker med tang.





STUDIETUR TIL KØBENHAVN FOR FISKEHANDLERNE

28.-29. oktober 2019 ble det arrangert en to-dagers studietur til København med fiskehandler-nettverket. Programmet for turen ble laget i samarbeid med Fiskehandlerforeningen i Danmark, og gjennom turen fikk vi et godt innblikk i likhetene og ulikhetene mellom markedene. Vi ble presentert den positive konsumutviklingen i Danmark og lærte blant annet at trenden der er at flere fiskehandlere flytter inn i supermarkedene og driver selvstendig butikk der. Klimadebatten stor også i Danmark der kjøttforbruket er fallende, mens fisk og skaldyr øker. Sjefskonsulent Lone Marie Eriksen fra det Danske samarbejde. Fisk og Skaldyr

presenterte tall for klimaavtrykk på ulike danske fødevarer, som dokumenterer at mye av sjømaten har svært lavt klimaavtrykk. I Danmark, som i Norge, står kostholdsdebatten mellom grønt og kjøtt, mens man gjerne glemmer fisk og skaldyr. I Danmark finnes det omtrent 135 fiskeforretninger i dag, mens her hjemme har vi omtrent 50. I løpet av turen ble det tydelig at vi står overfor mange av de samme utfordringene med tanke på rekruttering og utdanning. Vi vil derfor opprettholde dialogen med Danmarks Fiskehandlere og Fødevare Danmark og se på mulighetene for videre arbeide sammen. Felles utfordringer betyr felles løsninger!



ÅRETS SMAK AV KYSTEN PRISER 2018



Årets Smak av kysten-bedrifter går foran i arbeidet med å fremme norsk sjømat og inspirerer og motiverer til å levere sjømatopplevelser av aller høyeste kvalitet.

Prisen for «Årets produsent 2018» ble tildelt Tekslo Seafood

for å tørre å satse på en ny og fremtidsrettet næring og bidra til å utvikle mangfoldet av tang og tare hos kvalitetsbevisste restauranter og i dagligvarehandelen. Gutta fra oljebransjen har tatt en helomvending og satser nå på en miljøvennlig og spennende ny næring med uante muligheter. En inspirerende gjeng som virkelig brenner for å få folk flest til å spise mer tang og tare. Bedriften har også aktivt deltatt i Smak av kysten nettverket og de er hele tiden sultne på ny kunnskap. Vi gleder oss til å følge den fremtidige utviklingen!

Prisen for «Årets spisested 2018» ble tildelt Restaurant 1877

for sitt fantastiske engasjement og bankende hjerte for sesongbasert lokal sjømat. Mat med kjærlighet og kunnskap er virkelig noe de kan stå inne for. Med et tett forhold til produsentene og blant annet samarbeid med fiskemottaket Nordhordland Fisk serverer de sjømat i sesong av ypperste kvalitet. Restauranten er ikke redd for å bruke utradisjonelle arter og tar helst inn hel fisk og sjømat for å utnytte hele råvaren. Bedriften er nytenkende og offensiv. De er aktive i Smak av kysten og opptatt av å tilegne seg ny kunnskap, dele erfaringer og utvikle sjømatsatsingen i sin bedrift.

Prisen for «Årets fiskehandler 2018» ble tildelt Reinhartsen

som en av de fremste fiskehandlere i Norge. Med respekt for håndverket og fiskehandlerfaget har Reinhartsen klart å stadig utvikle seg både som selvstendig fiskehandler og med engrossalg til restauranter og storkjøkken. Reinhartsen ligger alltid litt i forkant og er en trendsetter i bransjen og som stadig kommer opp med nye produkter, design og nye samarbeidsformer.



Restaurant 1877



Tekslo Seafood



Reinhartsen

RESULTATREGNSKAP

MATARENA AS

DRIFTSINNEKTER OG DRIFTSKOSTNADER	Note	2019	2018
Salgsinntekt		4 889 001	4 469 073
Tilskudd		3 641 506	4 349 080
Sum driftsinntekter		8 530 506	8 818 153
Prosjektkostnader		4 342 885	4 737 790
Lønnskostnad	2	2 919 282	2 968 746
Avskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler	8	8 436	8 436
Annen driftskostnad	2	957 437	842 907
Sum driftskostnader		8 228 040	8 557 879
Driftsresultat		302 466	260 274
FINANSINNEKTER OG FINANSKOSTNADER			
Annen renteinntekt		4 219	796
Annen finansinntekt		7	301
Annen rentekostnad		3 856	645
Annen finanskostnad		1 748	1 258
Resultat av finansposter		-1 378	-806
Ordinært resultat før skattekostnad		301 088	259 468
Ordinært resultat		301 088	259 468
Årsresultat		301 088	259 468
OVERFØRINGER			
Avsatt til dekning av tidligere udekket tap		301 088	259 468
Sum overføringer	5	301 088	259 468

BALANSE

MATARENA AS

EIENDELER	Note	2019	2018
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr	8	5 628	14 064
Sum varige driftsmidler	8	5 628	14 064
Sum anleggsmidler		5 628	14 064
OMLØPSMIDLER			
Kundefordringer		1 331 417	1 164 700
Andre kortsiktige fordringer		68 355	47 072
Sum fordringer		1 399 772	1 211 772
Bankinnskudd, kontanter o.l.	7	1 290 621	1 526 745
Sum omløpsmidler		2 690 393	2 738 517
Sum eiendeler		2 696 021	2 752 581
EGENKAPITAL OG GJELD	Note	2019	2018
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, 9	-1 698 767	-1 999 856
Sum opptjent egenkapital	5	-1 698 767	-1 999 856
Sum egenkapital		2 060 567	1 759 478
GJELD			
Leverandørgjeld		39 328	294 943
Skyldig offentlige avgifter		235 216	239 882
Annen kortsiktig gjeld		360 911	458 277
Sum kortsiktig gjeld		635 455	993 103
Sum gjeld		635 455	993 103
Sum egenkapital og gjeld		2 696 021	2 752 581

Bergen, 01.04.2020
Styret i Matarena AS

Rita Sophie Wallem Steckmest Sivertsen
styreleder

Eric Bernard Alfred Saudan
nestleder

Jostein Ljones
styremedlem

Odd Lothe Ohnstad
styremedlem

Torunn Totland Stangervåg
styremedlem

Alexandra Krage Angell
daglig leder

PENNEO

Signaturene i dette dokumentet er juridisk bindende. Dokument signert med "Penneo™ - sikker digital signatur".
De signerende parter sin identitet er registrert, og er listet nedenfor.

"Med min signatur bekrefter jeg alle datoer og innholdet i dette dokument."

Odd Lothe Ohnstad

Styremedlem

Serienummer: 9578-5995-4-149627

IP: 185.28.xxx.xxx

2020-04-24 07:29:05Z



Rita Sophie Wallem Steckmest Sivertsen

Styreleder

Serienummer: 9578-5993-4-4161311

IP: 213.52.xxx.xxx

2020-04-24 08:02:38Z



Alexandra Krage Angell

Daglig leder

Serienummer: 9578-5997-4-3836803

IP: 77.16.xxx.xxx

2020-04-24 09:16:57Z



Eric Bernard Alfred Saudan

Styremedlem

Serienummer: 9578-5993-4-1821712

IP: 94.127.xxx.xxx

2020-04-24 10:41:41Z



Jostein Ljones

Styremedlem

Serienummer: 9578-5993-4-2532886

IP: 84.205.xxx.xxx

2020-04-24 13:04:50Z



Torunn Totland Stangervåg

Styremedlem

Serienummer: 9578-5993-4-1622458

IP: 80.203.xxx.xxx

2020-04-27 07:15:07Z



Penneo Dokumentno: 6KY6T-PHFoZ-BCEKH-Y3J35-PVJ7E-T0D55

Dokumentet er signert digitalt, med Penneo.com. Alle digitale signatur-data i dokumentet er sikret og validert av den datamaskin-utregnede hash-verdien av det opprinnelige dokument. Dokumentet er låst og tids-stemplet med et sertifikat fra en betrodd tredjepart. All kryptografisk bevis er integrert i denne PDF, for fremtidig validering (hvis nødvendig).

Hvordan bekrefter at dette dokumentet er originalen?

Dokumentet er beskyttet av ett Adobe CDS sertifikat. Når du åpner dokumentet i

Adobe Reader, skal du kunne se at dokumentet er sertifisert av Penneo e-signature service <penneo@penneo.com>. Dette garanterer at innholdet i dokumentet ikke har blitt endret.

Det er lett å kontrollere de kryptografiske beviser som er lokalisert inne i dokumentet, med Penneo validator - <https://penneo.com/validate>

Noter til regnskap 2019

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	2019	2018
Lønninger	2 350 744	2 476 362
Arbeidsgiveravgift	358 760	361 203
Pensjonskostnader	143 977	116 243
Andre ytelser	65 801	14 937
Sum	2 919 282	2 968 746

Gjennomsnittlig antall årsverk: 3

Ytelser til ledende personer	Daglig leder	Styret
Lønn	980 255	82 000
Pensjonsutgifter	60 191	
Annen godtgjørelse	4 392	

REVISOR

Kostnadsført revisjonshonorar for 2019 utgjør kr 26 343 eks. forholdsmessig fradrett mva.

I tillegg kommer honorar for andre attestasjonstjenester og bistand med kr 16 752 eks. forholdsmessig fradrett mva.

Noter til regnskap 2019
Matarena AS

Note 3 Skatt

Årets skattekostnad	2019	2018
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	301 088	259 468
Permanente forskjeller	35 769	27 248
Endring i midlertidige forskjeller	-173 376	-218 829
Anvendelse av fremførbart underskudd	-163 482	-67 888
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:

	2019	2018	Endring
Varige driftsmidler	-721 619	-894 995	-173 376
Fordringer	-9 375	-9 375	0
Sum	-730 994	-904 370	-173 376
Akkumulert fremførbart underskudd	-856 507	-1 019 988	-163 482
Inngår ikke i beregningen av utsatt skatt	1 587 501	1 924 358	336 857
Grunnlag for utsatt skattefordel	0	0	0
Utsatt skattefordel (22 %)	0	0	0

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

Note 4 Langsiktig gjeld og fordringer

	2019	2018
Andel gjeld med løpetid over 5 år:	0	0
Andel fordringer med løpetid over 1 år:	0	0

Noter til regnskap 2019
Matarena AS

Note 5 Egenkapital

	Aksjekapital	Annen innskutt egenkapital	Overkurs	Annen egenkapital	Udekket tap	Sum egenkapital
Pr. 01.01.2019	324 000	-20 666	3 456 000	0	1 999 856	1 759 478
Årets resultat	0	0	0	0	301 088	301 088
Pr 31.12.2019	324 000	-20 666	3 456 000	0	-1 698 767	2 060 567

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 8 Anleggsmidler

	Driftsløspøre, inventar ol.	Sum
Anskaffelseskost pr. 01.01.19	255 839	255 839
= Anskaffelseskost 31.12.19	255 839	255 839
Akkumulerte avskrivninger 31.12.19	180 683	180 683
+ Akkumulerte nedskrivninger 31.12.19	69 528	69 528
= Av- og nedskrivninger pr. 31.12.19	250 211	250 211
= Bokført verdi 31.12.19	5 628	5 628
Årets ordinære avskrivninger	8 436	8 436
Økonomisk levetid	0-5 år	

Note 9 Fortsatt drift og hendelser etter balansedagen

I tråd med reglene i NRS 3 om hendelser etter balansedagen, samt reglene i regnskapsloven om fortsatt drift, henviser selskapets styre og ledelse til det pågående Covid-19 utbruddet. Selskapet er, som nær alle næringsdrivende selskaper, rammet av utbruddet. Matarena AS vil etter styrets vurdering bli påvirket ved at gjennomføring av enkelte prosjekt må utsettes eller eventuelt kanselleres. På tidspunktet for avleggelse av årsregnskapet er det foreløpig ikke mulig å foreta et pålitelig estimat for hvilke konsekvenser dette utbruddet vil ha for selskapets økonomiske stilling. Hvordan utbruddet vil påvirke forutsetningen om fortsatt drift vil avhengig hvor langvarig situasjonen vil være, hvilke tiltak myndighetene vil iverksette, og hvordan de nevnte risikoer faktisk vil påvirke selskapet. Basert på situasjonen og den informasjonen som er tilgjengelig på det nåværende tidspunktet, mener imidlertid styret det er forsvarlig å legge forutsetningen om fortsatt drift til grunn ved avleggelsen av årsregnskapet.

Til generalforsamlingen i Matarena AS

Kanalveien 105 B, 5068 Bergen
Postboks 63, Kristianborg, 5822 Bergen
Org.nr: 982 3 16 588 MVA

T +47 55 55 77 77

F +47 55 55 77 70

www.rsmnorge.no

Uavhengig revisors beretning**Uttalelse om revisjonen av årsregnskapet***Konklusjon*

Vi har revidert Matarena AS' årsregnskap som viser et overskudd på kr 301 088. Årsregnskapet består av balanse per 31. desember 2019, resultatregnskap for regnskapsåret avsluttet per denne datoen og noter til årsregnskapet, herunder et sammendrag av viktige regnskapsprinsipper.

Etter vår mening er det medfølgende årsregnskapet avgitt i samsvar med lov og forskrifter og gir et rettviseende bilde av selskapets finansielle stilling per 31. desember 2019, 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 lov, forskrift og god revisjonsskikk i Norge, herunder de internasjonale revisjonsstandardene International Standards on Auditing (ISA-ene). Våre oppgaver og plikter i henhold til disse standardene er beskrevet i Revisors oppgaver og plikter ved revisjon av årsregnskapet. Vi er uavhengige av selskapet slik det kreves i lov og forskrift, og har overholdt våre øvrige etiske forpliktelser i samsvar med disse kravene. Etter vår oppfatning er innhentet revisjonsbevis tilstrekkelig og hensiktsmessig som grunnlag for vår konklusjon.

Styrets og daglig leders ansvar for årsregnskapet

Styret og daglig leder (ledelsen) er ansvarlig for å utarbeide årsregnskapet i samsvar med lov og forskrifter, herunder 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 med revisjonen 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 lov, forskrift og god revisjonsskikk i Norge, herunder ISA-ene, alltid vil avdekke vesentlig feilinformasjon som eksisterer. Feilinformasjon kan oppstå som følge av misligheter eller utilsiktede feil. Feilinformasjon blir vurdert som vesentlig dersom den enkeltvis eller samlet med rimelighet kan forventes å påvirke økonomiske beslutninger som brukerne foretar basert på årsregnskapet.

For videre beskrivelse av revisors oppgaver og plikter vises det til:

<https://revisorforeningen.no/revisjonsberetninger>

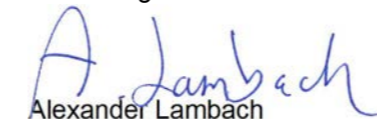
Revisors beretning 2019 for Matarena AS

Uttalelse om andre lovmessige krav*Konklusjon om registrering og dokumentasjon*

Basert på vår revisjon av årsregnskapet som beskrevet ovenfor, og kontrollhandlinger vi har funnet nødvendig i henhold til internasjonal standard for attestasjonsoppdrag (ISAE) 3000 «Attestasjonsoppdrag som ikke er revisjon eller forenklet revisorkontroll av historisk finansiell informasjon», mener vi at ledelsen har oppfylt sin plikt til å sørge for ordentlig og oversiktlig registrering og dokumentasjon av selskapets regnskapsopplysninger i samsvar med lov og god bokføringskikk i Norge.

Bergen, 27. april 2020

RSM Norge AS

Alexander Lambach
statsautorisert revisor

Kontonr	Tekst	Hittil i år	Hittil i fjor	Økn. UB i %
DRIFTSINNTEKTER				
3100	Medlemskontingenter	-96 000,00	-97 500,00	-1,54
	Sum salgsinntekter	-96 000,00	-97 500,00	-1,54
	SUM DRIFTSINNTEKTER	-96 000,00	-97 500,00	-1,54
DRIFTSKOSTNADER				
DEKNINGSBIDRAG				
		-96 000,00	-97 500,00	-1,54
6000	Avskrivninger	5 302,50	4 240,00	25,06
	Sum av- og nedskrivninger	5 302,50	4 240,00	25,06
6705	Regnskapshonorar	7 281,62	22 455,25	-67,57
6790	Annen fremmed tjeneste	68 750,00	6 250,00	1 000,00
	Sum eksterne honorarer	76 031,62	28 705,25	164,87
6810	Datakostnader	219,38	1 143,75	-80,82
6860	Møter, kurs, oppdatering o.l	23 668,00	0,00	0,00
	Sum kontorkostnader	23 887,38	1 143,75	1 988,51
7770	Bank og kortgebyrer	6 578,10	5 988,60	9,84
7790	Annen kostnad m/fradrag	0,00	2 622,90	-100,00
	Sum andre kostnader	6 578,10	8 611,50	-23,61
7830	Avskrivning tap fordringer	0,00	3 000,00	-100,00
	Sum tap/gevinst o.l.	0,00	3 000,00	-100,00
	Sum andre driftskostnader	111 799,60	45 700,50	144,64
	SUM DRIFTSKOSTNADER	111 799,60	45 700,50	144,64
	DRIFTSRESULTAT	15 799,60	-51 799,50	-130,50
FINANSINNT. OG -KOSTN.				
8050	Renteinntekter	-70,00	-268,00	-73,88
	Sum finansinntekter	-70,00	-268,00	-73,88
8150	Annen rentekostnad	43,29	0,00	0,00
	Sum finanskostnader	43,29	0,00	0,00
	SUM NTO. FINANSPOSTER	-26,71	-268,00	-90,03
	ORD. RESULTAT FØR SKAT	15 772,89	-52 067,50	-130,29
EKSTRAORDINÆRE POSTER				
	ÅRSRESULTAT	15 772,89	-52 067,50	-130,29

Kontonr	Tekst	Inngående balanse	Denne periode	Hittil i år
EIENDELER				
ANLEGGSMIDLER				
1060	Internettside	13 785,00	-5 302,50	8 482,50
	Sum immaterielle eiendeler	13 785,00	-5 302,50	8 482,50
	SUM ANLEGGSMIDLER	13 785,00	-5 302,50	8 482,50
OMLØPSMIDLER				
1500	Kundefordringer	6 000,00	4 500,00	10 500,00
1560	Andre fordr på selskap i samme konsern	0,00	0,00	0,00
	Sum fordringer	6 000,00	4 500,00	10 500,00
1920	Konto 3208.24.22012	39 883,30	-16 878,39	23 004,91
	Sum Bankinnskudd og kontanter	39 883,30	-16 878,39	23 004,91
	SUM OMLØPSMIDLER	45 883,30	-12 378,39	33 504,91
	SUM EIENDELER	59 668,30	-17 680,89	41 987,41
EGENKAPITAL OG GJELD				
EGENKAPITAL				
2050	Annen egenkapital	-47 135,30	0,00	-47 135,30
	Overført resultat	0,00	15 772,89	15 772,89
	Sum opptjent egenkapital	-47 135,30	15 772,89	-31 362,41
	SUM EGENKAPITAL	-47 135,30	15 772,89	-31 362,41
GJELD				
2400	Leverandørgjeld	-10 005,00	10 005,00	0,00
2925	MV Matarena AS	0,00	-10 625,00	-10 625,00
2960	Påløpte kostnader	-2 528,00	2 528,00	0,00
	Sum kortsiktig gjeld	-12 533,00	1 908,00	-10 625,00
	SUM GJELD	-12 533,00	1 908,00	-10 625,00
	SUM EGENKAPITAL OG GJELD	-59 668,30	17 680,89	-41 987,41

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

MAT  ARENA