

MAT ARENA



# ÅRSRAPPORT 2020

MATARENA

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



# MATARENA

## STYRELEDER & DAGLIG LEDER

### Styreleder har ordet

2020 har så visst vært et meget krevende år for selskapet, men kanskje aller mest for våre medlemmer og samarbeidspartnere. Det så rimelig svart ut i den akutte fasen av koronapandemien. Men etter å ha sett situasjonen an og kartlagt behovene hos våre medlemsbedrifter, ble det raskt besluttet å gå «all in». Behovet for Matarenas tjenester var definitivt til stede i en tid hvor både restauranter og lokalmatprodusenter hadde behov for nettverk og koordinert utvikling. Arbeidslyst og engasjement ble skrudd i høygir.

Jeg må nok en gang berømme daglig leder og ansatte for virkelig å tenke nytt, benytte seg av de mulighetene som fantes og «over natten» dra i gang prosjekter, aktiviteter og alternative festivaler. Det tyder på en organisasjon som har mot og er årvåkne for å levere på sine formål.

Det ble arrangert digitale kurs og samlinger – og også Bergen Matfestival og Norsk Siderfestival ble gjennomført med stor suksess. Om enn litt annerledes enn tidligere år, så kanskje mer vellykket for lokalmatprodusentene og restaurantene.

Jeg er stolt og glad for å se skaperevnen i selskapet. Matarena AS har posisjonert seg som en solid aktør og det skal bli en glede å være med i fortsettelsen.



Rita Steckmest Sivertsen,  
Styreleder

### Daglig leder har ordet

Lite visste vi hvordan dette året ville forløpe seg da vi 10. mars i fjor samlet 150 medlemmer til årets inspirasjonssamling. To dager senere sto hele verden på hodet.

Vi gikk inn i en ny og krevende tid, og hvor vi fra dag til dag og uke til uke har navigerte oss gjennom en epidemi. Vår viktigste oppgave har hele tiden vært å bidra våre medlemmer i en situasjon hvor spesielt restauranter og lokalmatprodusenter ble hardt rammet. Vi la om planene, fokuserte på medlemmenes behov for omstilling når kundegrnlaget for mange forsvant over natten.

Når man ikke lengre kunne møtes fysisk, ble det lagt til rette for webinarer og digitale kurs med tema innen blant annet synlighet, konseptutvikling og økonomi. Positivt var det at flere hadde mulighet til å delta fra alle deler av landet. I samarbeid med både Bergen kommune og Vestland fylkeskommune ble koronatiltak iverksatt og hvor blant annet besøksordningen «kokk-bonde» har vært stor suksess. Sammen med Norges Sjømatråd har vi fortsatt med sesonglanseringer i fiskehandelen og også etablert nye webinarer i forkant av disse. Det har vært viktig å svare på befolkningens økende interesse for lokalmat, og være synlige i markedet.

Det er mye sant i at det i enhver krise finnes muligheter. Nye prosjekter har sett dagens lys og nye samarbeid er etablert. Spesielt er vi fornøyde med at vi på tross av pandemien gjennomførte Bergen Matfestival og tok steget med å flytte festivalen fra Koengen til Bergen sentrum. Her fikk vi synliggjort lokalmatprodusenter sammen med byens restauranter, et konsept vi skal bygge videre på i årene som kommer.

Vi er takknemlige for den tillit Matarena er blitt vist fra det offentlige og fra våre samarbeidspartnere. Sammen har vi fått til mye i et krevende år, alt til det beste for bransjene som står overfor store utfordringer. Vi ser frem til å bidra fremover. Sammen skal vi levere lønnsomme og bærekraftige lokale mat- og drikke opplevelser og være en viktig bidragsyter for å bygge Matnasjonen Norge.



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 - 19	Prosjekter og aktiviteter i Matarena
S. 20 - 41	Foreningen Smak av kysten, informasjon, prosjekter og aktiviteter
S. 42 - 45	Matarena AS Regnskap 2020
S. 46 - 49	Noter til regnskap
S. 50 - 51	Revisors beretning
S. 52 - 57	Smak av kysten regnskap





## OM MATARENA

Matarena AS er koblingsboksen mellom sjømat- og landbruksnæringen. Gjennom våre nettverk bidrar vi til økt inspirasjon og 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 lang erfaring fra ledende stillinger innen reiseliv og sjømatnæringen, spesielt innen strategi og merkevareledelse. Hun har drevet Smak av kysten nettverket i 15 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. Alexandra har flere verv, bl.a. som medlem i fagjuryen for Spesialitet.

#### 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 2019 som prosjektleder for Smak av kysten, og har 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: Fjellestad Gardskjøken

### 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 fra Signo Dokken - styreleder
- Tanja Hoel fra Hatch - styremedlem
- Torunn Stangervåg fra Innovasjon Norge - styremedlem
- Raymond Mikkelsen fra De Bergenske - styremedlem
- Odd Ohnstad fra Haugen Gardsmat - styremedlem
- Fredrik Hald fra Smak av kysten/Lerøy - varamedlem
- Olav Bleie fra Alde Sider - varamedlem

### SAMARBEIDSPARTNERE

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

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. Nettverket har også prosjekter og oppdrag utenom Norge.

### PARTNERSKAPSAVTALE

Sammen med andre utvalgte partnere og utviklingsaktører mottok Matarena kr. 150.000 i næringsrettede partnerskapsmidler også for 2020. Tildelingen skal støtte opp under Matarena sitt arbeid med å styrke det regionale næringsutviklingsarbeidet knyttet til lokalmat. Det skal legges spesielt vekt på å 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.»





Fra Inspirasjonssamlingen 10. mars 2020

# 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, Norsk Siderfestival og tilbyr matopplevelser på messer og konferanser, igangsetter pop-up aktiviteter og avholder diverse konkurranser.

## KUNNSKAPS- FORMIDLING

Kunnskap som erverves i våre nettverk er til for å deles. Matarena formidler kunnskap gjennom ulike medier, 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: Tove Lise Mossestad



Olav Bleie, Alde Sider - Årets lokale drikkeprodusent 2019



Kristine og Odd, Haugen Gardsmat - Årets lokalmatprodusent 2019

## MATARENAS KOMPETANSE- NETTVERK FOR LOKALE MAT- OG DRIKKEPRODUSENTER

Matarenas Kompetansenettverk gikk inn i sitt tredje år i 2020, og det er blitt et inspirerende og godt nettverk av dyktige, lokale mat- og drikkeprodusenter som viser vilje og evne til å satse. De har ønske om faglig kompetansepåfyll og ser verdien av å utvikle seg sammen i et kraftfullt og nyttig nettverk.

### Målsetning med

#### Matarenas Kompetansenettverk:

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

- Øke faglig og forretningsmessig kompetanse
- Bidra til økt profesjonalisering av næringen
- Bidra til lønnsom verdiskapning over tid
- Bygge nyttig nettverk med både kokker, andre lokalmatprodusenter og mataktører fra hele verdikjeden
- Bidra til at Vestland blir en av Norges fremste og mest innovative regioner for lokalmat
- Bidra til å bygge Matnasjonen Norge

Matarenas Kompetansenettverk bidrar i stor grad til å nå overfor nevnte målsetninger, og med ny finansiering fra Vestland Fylkeskommune for de neste tre år er ambisjonen å bygge nettverket videre til å kunne stå på egne ben og ha en langsiktig og bærekraftig forretningsmodell.

Matarenas Kompetansenettverk har 44 medlemmer - se oversikten her: <https://matarena.no/alt-om-mat/lokalmat/>

2020 ble et veldig annerledes år. Covid-19 satte hele verden på hodet - og lokalmatprodusenter er også blitt hardt rammet av krisen. Det ser heldigvis ut til at alle i vårt nettverk kommer seg gjennom denne utfordrende tiden, nye planer er lagt og de fleste viser en god omstillingsevne, og har også benyttet krisen til å tilegne seg ny kunnskap.

Pga. pandemien har Matarena måtte endre på de opprinnelige planene i 2020 programmet. Samlinger som ikke kunne gjennomføres fysisk er blitt erstattet av digitale samlinger, andre type aktiviteter og mer fokus på synlighet og kommunikasjon.

**Under årets inspirasjonssamling 10. mars ble det gitt ut følgende priser til to av de dyktige medlemmene i nettverket:**

### ÅRETS LOKALE DRIKKEPRODUSENT ble tildelt Alde Sider

for å være en sterk pådriver for den suksessfulle siderproduksjonen i Hardanger. Olav Bleie har et ekte engasjement for bransjen, solid fagkunnskap om både produksjon og marked. I samarbeid med siderprodusentene i regionen går han i bresjen for å løfte Sider fra Hardanger til Norges champagne!

### ÅRETS LOKALMATPRODUSENT ble tildelt Haugen Gardsmat

for sitt ekte engasjement for landbruket og faget. Kristine og Odd har fokus på dyrevelferd og produksjon av bærekraftige råvarer av ypperste kvalitet. Haugen Gardsmat deler raust av sin kunnskap og bidrar sterkt til å bygge stolthet og synlighet rundt norsk landbruk.





## MATARENAS KOMPETANSE- NETTVERK

**12. februar**  
Workshop lokalmatprodusent og kokk  
I workshop ble kreativitet, harmoniske og uventede smaker og råvare kombinasjoner satt i et spennende samspill. Kokken og bonden jobbet sammen i produkt/råvare-team og produsentene lærte mer om kreativ utvikling av salgbare småretter til markeder og festivaler, og utnyttelse av hele råvaren. Nikolas Carlsen hos Restaurant 1877 ledet workshop, og med seg hadde han Erlend Stueland, kokk hos BARE, og Anders Tveite fra Tveite Gård.

**10. mars**  
Felles inspirasjonssamling for Matarenas Kompetansenettverk og Smak av kysten. Lykken var at vi fikk gjennomført årets store Inspirasjonssamling to dager før Norge stengte ned pga. Covid-19.

Årets inspirasjonssamling på Grand ble en fantastisk reise i mat, sider og råvarer i verdensklasse. Noen av landets beste kokker, formidlere og fagfolk, ledet 150 deltakere gjennom en dag spekket med inspirasjon og faglig påfyll. Se full presentasjon på side 34-35.

### Andre aktiviteter i 2020:

**11. mars**  
Mattilsynet ga nyttig informasjon om regelverket rundt matproduksjon, merking og emballering av produkter. Byrået Overhaus satte fokus på utvikling av salgbare, merkevarebyggende design på emballasje.

Etter 12. mars ble fagsamlinger kjørt digitalt - se side 13.



## KOKK - BONDE PROSJEKT

**Våren 2020**  
Samarbeid mellom kokker og lokalmatprodusenter sikrer utvikling og innovative lokalmatprodukter.

«Mange av dei gode idéane i Haugen vert til på tunet. Her er rom for gode samtalar, kreativ jobbing og ein stor dose kjærleik. Me ser fram til bedre tider for både produsentar, restaurantar og oss alle», Odd Ohnstad, Haugen Gardsmat.

"Eg trur dette er eit prosjekt som gagnar alle partar når det gjeld å inspirere og bli inspirert. For oss på restaurantane er det nyttig med kontaktar i ulike næringer. Det er viktig for både oss sjølve og gjestene. Det gjev tilhøyrighet til maten å kunne fortelje historier bak rettane og om kvar maten kjem frå," seier kokk Roy Lervåg, Bien Restaurant.

Både lokalmatprodusenter og kokker/restaurant er hardt rammet av koronakrisen. I kokk – bonde prosjektet var ambisjonen at de skal bruke denne krevende tiden til å styrke kompetansen, lære av hverandre og utvikle produkter som markedet ønsker seg. Produsentene skal posisjonere seg bedre for fremtiden og sikre økt inntjening og verdiskapning.

Matarena har koblet lokalmatprodusenter og kokker, og sammen har de jobbet med produktutvikling av både eksisterende og nye produkter – i tillegg satt fokus på mer kreative småretter som kan serveres på markeder, settes på menyen på gården mm. Prosjektet har også bidratt til å bygge en god relasjon mellom kokken og bonden, og produktene/råvarene har i stor grad også funnet veien inn til restaurantene i etterkant av workshop. Totalt er 17 workshops gjennomført. Prosjektet ble støttet av Vestland Fylkeskommune, og er nå videreført våren 2021 med Kokk-bonde versjon 2.



## SESONGKALENDER OG FORPROSJEKT DISTRIBUTJON

Matarena fikk tilsagn fra Vestland Fylkeskommune og Sparebanken Vest til to utviklingsprosjekt tett knyttet til Matarenas Kompetansenettverk for lokale mat- og drikkeprodusenter:

1. Utvikling av en digital sesongkalender som skal spre kunnskap, øke synligheten og salget - mot bransje og forbruker.
2. Forprosjekt for å kartlegge muligheter for økt markedstilgang til HoReCa-markedet.

Dette er to prosjekter som ikke ligger inne i driften av nettverket, men som vil være avgjørende for nettverkets videre langsiktige suksess.

Som forprosjekt rapport beskriver er det gode muligheter for lokalmatprodusentene å få innpass i de kanaler som Horeca primært benytter. I forprosjektet er det beskrevet hvordan produsentene kan komme seg inn i de mest relevante innkjøpskjedene og hos grossistene. Vi har lagt vekt på å finne salg og distribusjonsløsninger innenfor de kanaler som Horeca primært benytter. En mer strømlinjeformet salg og distribusjonsvei vil kunne frigjøre tid og ressurser til å kunne øke produksjonen og sette mer fokus på produktutvikling.

Det er viktig for produsentene å posisjonere seg nå – og gjøre seg klar i innkjøpssystemene slik at de får full effekt når sesongen starter for fullt igjen forhåpentligvis før sommeren. Det er en stor forventning om vekst i Horeca-markedet fremover – og som spørreundersøkelsen viste vil 100% av de forespurte restaurantene øke sine innkjøp av lokal mat og drikke de neste 3 år.

## SESONGKALENDER FOR LANDBRUKET

I arbeidet med å løfte frem Vestland som matregion og øke omsetningen av lokale råvarer, er det viktig å synliggjøre sesongene og kunnskapen om de unike råvarene som regionen har å by på. Hvilke råvarer har vi, hvor kommer råvarene fra, når er de best og hva kan de brukes til.

Matarena har utviklet en sesongkalender for landbruket i Vestland. Se kalenderen her: <https://matarena.no/sesongkalender/>

Sesongkalenderen vil bidra til å fremme bærekraftige, lokale råvarer fra regionen, bygge matidentiteten og skape økt bevissthet hos både bransje og forbrukere om den fantastiske mat- og drikke produksjonen som finner sted i Vestland.

Sesongkalenderen kan oppdateres i årene som kommer, og vil være et relevant verktøy i lang tid - på samme måte som Smak av kysten sin sesongkalender for sjømat har vært i over 10 år.





## PROSJEKTER OG AKTIVITETER I MATARENA

Da koronakrisen inntraff i mars, ble det umiddelbart satt i gang en rekke tiltak for å bidra inn mot en kriserammet restaurant- og lokalmatbransje.

### SIGNATURETTPROSJEKT

Med støtte fra Bergen kommune og Vestland fylkeskommune ble det etablert et krisetiltak som skulle formidle kunnskap om vestlandske og bergenske signaturetter. Permitterte kokker ble engasjert for å spille inn 24 videoer som viste hvordan man tilberedte rettene med bruk av lokale råvarer. Hver kokk fra Matarenas etablerte kokkelag fikk velge seg retter som de hadde et forhold til. Målet var å utnytte tiden til å engasjere kokker samtidig som man fikk spredt kunnskap og inspirasjon om hvordan man enkelt kunne lage typiske vestlandsretter med lokale ingredienser. Videoene ble publisert løpende i sosiale medier i en tid hvor folks interesse for å handle lokalt var sterkt voksende.



## DIGITAL KOMPETANSE FOR MATARENAS KOMPETANSENETTVERK OG SMAK AV KYSTEN

Koronasituasjonen har resultert i store negative økonomiske konsekvenser for lokalmatprodusentene i Vestland. Mange sto i fare for å gå konkurs. Fra en dag til neste stoppet Horeca-markedet opp, og salgskanaler som Bondens Marked og matfestivaler var også midlertidig ute av drift. For raskt å omstille seg i et utfordrende marked innvilget Vestland Fylkeskommune støtte til et digitalt kompetanseløp for å gi viktig faglig kunnskap for å tilpasse seg et endret marked.

Ettersom tid er en utfordring for de fleste, vil bruk av digitale plattformer for kunnskapsutvikling være viktig også for fremtiden. De digitale samlingene i dette prosjektet ble en god introduksjon til digital læring og utvikling.

**Følgende digitale samlinger og én til én oppfølging ble tilbudt både Matarenas Kompetansenettverk og Smak av kysten medlemmene:**

- 23. juni:  
**Instagram webinar med Elise Landa.**  
Tema: Ønsker du å nå bedre ut til kundene og øke salget ved hjelp av instagram?
- 25. juni:  
**Økonomi og likviditetsstyring med Ecit.**  
Tema: Ta god kontroll på økonomien gjennom bedre kunnskap om budsjettering og likviditetsstyring.
- 13. oktober:  
**Bli bestevenn med Facebook.**  
med sosiale medier ekspert, Espen Grimmert i Sparebanken Vest.
- 10. - 11. november:  
**Oppløveskurs med Pål K. Medhus.**  
Tjen penger på å skape gode kundeopplevelser. (Innovasjon Norge kurs)
- 24. - 25. november og 11. januar:  
**Bli god på nett I&T med Kreativ Industri** (Innovasjon Norge kurs)
- 18. - 19. januar:  
**Ta kontroll på økonomien med Ecit.**
- 15. - 16. februar:  
**Digital distribusjonssamling HoReCa og dagligvare**

## KONSEPTUTVIKLING OG SYNLIGHET FOR RESTAURANTBRANSJEN I BERGEN



Med stengte restauranter benyttet vi anledningen til å drive økt kompetanseutvikling for restaurantene i Bergen for å bidra til å styrke deres konkurransekraft. Med koronatiltaksmidler fra Bergen kommune ble det igangsatt et prosjekt med fokus på hvordan man i større grad kan skille seg fra konkurrentene gjennom målrettet konseptutvikling. Det ble gjennomført en workshop med byens restauranter og hvor man så behovet for å reddyke det unike restauranttilbudet. Under både 950-års jubileet i desember og senere på Bergen Sjømatfestival ble restaurantene utfordret på å presentere tydelige konsepter, noe som viste seg spesielt vellykket under sjømatfestivalen i 2021. Restaurantene skal møtes igjen til et webinar i 2021.

Økt synlighet var også et tema i prosjektet og hvor restaurantene får hjelp til foto og film for å synliggjøre seg i en tid de er redde for å bli glemt. Å vise synlighet under hele pandemien, med nedstenginger og lite forutsigbarhet, er viktig når markedet igjen vender tilbake.







### BERGEN 950-ÅRSJUBILEUM

10. desember 2020 ble bergenserne invitert til å feire Bergens 950-årsjubileum med et felles måltid for byen. Initiativet til feiringen kom fra restaurantbransjen selv med Smak av kysten-restaurantene Colonialen, Cornelius Sjømatrestaurant, Restaurant 1877 og Bien i spissen. Restaurantbransjen slo seg sammen med lokale musikere og inviterte til minikonsserter inne på restaurantene. Det ble laget spesiallagde jubileumsmenyer og bergenserne kunne bestille lokale festretter og råvarer rett hjem.

Matarena delte flere oppskrifter på bergenske signaturretter til inspirasjon. Til sammen var det 26 restauranter som deltok på arrangementet. Målsetningen for aktiviteten var å skape økt synlighet for restaurantene og at det var trygt å spise på restaurant til tross for den pågående koronasituasjonen. Med Bergens 950-år lange historie som handelsentrum for førsteklasses råvarer fra sjø og land, var det naturlig å feire jubileet med et felles måltid for Bergen.

Underveis i prosjektet slo vi oss sammen med VILL for å forsterke prosjektet og nå enda bredere ut i de bergenske hjem. Sammen med VILL opprettet vi en hjemmeside for arrangementet, [www.helebergenfeirer.no](http://www.helebergenfeirer.no), der det ble lenket til en livesending som VILL satt sammen. I sendingen deltok blant annet ordfører for Bergen kommune, Marte Mjøs Persen, flere lokale kulturpersonligheter og familier fra flere husstander. Slik ble feiringen også ført inn i de mange bergenske hjem.

Mange aktører promoterte arrangementet gjennom sine kanaler, og prosjektet fikk stor medieoppmerksomhet både på forhånd og i etterkant. NRK hadde reportasjer både på radio og TV gjennom hele dagen 10. desember. Arrangementet ble gjennomført med støtte fra Bergen kommune.



### FAMILIEKOKKENE

Prosjektleder i Matarena og Smak av kysten, Amanda Bahl, ble sommeren 2020 engasjert som en av tre dommere i NRKs nye gullrekkesatsning, Familiekokkene, sammen med mesterkokkene Bent Stiansen og René Fagerhøi. I det nye matprogrammet konkurrerte seks familier om hvem som kunne lage den aller beste familiematen, og deltakerne ble utfordret med råvarer fra både sjø og land. Det ble en knalltøff og spennende konkurranse for hele familien.



### ØKT SYNLIGHET FOR MATARENAS ARBEID

Gjennom året har det vært et stort fokus på å øke synligheten for arbeidet som gjøres i Matarena. Dette har vært en grunntanke i alle prosjektene og blant annet ført til at samtlige kanaler for Matarena har økt med antall følgere. Gjennom å jobbe med å skape relevant og godt innhold har vi økt engasjementet fra våre Facebook-følgere med 174% i løpet av 2020. Vi har jobbet målrettet med å øke produksjonen av videoinnhold for å fremme engasjement for, og kunnskap, om lokal mat og drikke, og for å skape økt synlighet for medlemmene i nettverkene.

Det har blant annet blitt laget videoer på signaturretter med kjente kokker og det har blitt satt opp direkte sending av kurs på Facebook fra Bergen Matfestival. Satsningen har ført til mer synlighet og vi har fått svært god tilbakemelding på markedsføring av arrangementene og festivalene som har blitt avholdt.

### TILTAK I FORBINDELSE MED GJENÅPNING AV RESTAURANTENE

Etter den første koronanedstengingen våren 2020 var det mange av restaurantene som etterlyste klare råd i for å kunne gjenåpne serveringsstedene. Det var en av grunnene til at vi startet artikkel-prosjektet «Tiltak i forbindelse med gjenåpning av restaurantene», som skulle bidra til en rask og trygg gjenåpning.

I prosjektet utviklet vi blant annet en veileder for gjenåpning av spisesteder i samarbeid med kommuneoverlege i Bergen og skjenkekontoret i Bergen. Vi innhentet råd og retningsslinjer nasjonalt som kom medlemmene våre til gode over hele landet. Ved å utarbeide en konkret veileder i samarbeid med sentrale instanser har prosjektet bidratt til å spre viktig informasjon til næringen og til publikum. Det ble laget 8 artikler der sentrale aktører i restaurantbransjen delte sine erfaringer, slik at restaurantene kunne lære av hverandre.

For å synliggjøre serveringsstedene ut mot kunder og konsumenter ble det også laget en oversikt over åpne restauranter med nye, midlertidige åpningstider, som ble oppdatert fortløpende med endringer og nyåpninger. En slik samlet oversikt gjorde det enkelt for publikum å navigere i den uoversiktlige situasjonen, og finne relevant og oppdatert informasjon om hvor de kunne gå ut og spise.

Samlet har artiklene i dette prosjektet gitt mer enn 54.000 treff på nettsidene, i tillegg har sakene bidratt til synlighet og engasjement gjennom sosiale medier, kommentarfelt og delinger. Flere aktører har gitt positive tilbakemeldinger på tiltaket og innholdet, som de mener var riktig tiltak til riktig tid.





## BERGEN UNESCO CITY OF GASTRONOMY

Matarena samarbeider tett med Bergen kommune om utøvelsen av medlemskapet i Unesco's kreative nettverk innen gastronomi. I tillegg til synlighet og aktiviteter under Bergen Matfestival bidrar Matarena i flere prosjekter og aktiviteter gjennom året som bidrar til å utvikle og synliggjøre Matbyen Bergen, både nasjonalt og internasjonalt.

### «Bergen City of Gastronomy Chefs»

De 10 utvalgte kokkene som utgjør Bergens «kokkelag» er gjennom koronatiden blitt koblet på ulike prosjekter og aktiviteter. Dette har spesielt vært kjærkomment i en tid med permitteringer og lite aktivitet på restaurantene. Kokkene har vært utfordret i digitale prosjekter som fremmer lokal mat og bergensk matkultur.

### Markedsføring av Matbyen Bergen i Paraty, Mexico

På oppdrag fra Bergen kommune og i samarbeid med Bergen Reiselivslag hadde Matarena ansvar for å lage en 3 minutters video som skulle gjenspeile den bergenske matkulturen med tema «Røtter». Kokk og bonde viste frem Bergen i høstdrakt med tema knyttet til rotgrønnsaker og sjømat. Filmen ble vist under Unesco matbyen Paraty sin årlige matfestival og høstet gode tilbakemeldinger.

### International Gastronomy Symposium, Phuket

Bergen ble invitert til 2nd International Gastronomy Symposium i Phuket 30. januar til 2. februar 2020. Matarena takket ja til tilbudet om å dra sammen med en utvalgt kokk. Programmet inneholdt en konferanse med fokus på lokal matidentitet som utviklingskraft for destinasjon og et kokke-show som en del av den lokale matfestivalen Phuket Local Food Festival. Det var også lagt opp til et felles møte for de 12 deltakende Unesco matbyene.

Kokkeoppdraget ble lyst ut i sosiale medier og hvor Anders Handal Tveite trakk det lengste strået. Han var kokk og bonde og drev gård med gris og lam som blant annet leverte til Bergens beste restauranter. I Phuket ble Anders utfordret på å lage en typisk vestlandsrett som reflekterer vår matidentitet. Som bonde var det helt naturlig å velge et produkt fra gården og vise frem «from farm to fork»: Fenalår med vinagrette og fermenterte jordbær og plomme, salat og grønnskålchips, servert med buljong på fenalår.



## GRÜNE WOCHE 2020

Internationale Grüne Woche 2020 (IGW) ble arrangert i Berlin fra 17. – 26. januar 2020. Landbruks- og Matdepartementet (LMD) står bak prosjektet i nært samarbeid med Innovasjon Norge og ambassaden i Berlin.

For andre gang fikk Matarena oppdraget med å koordinere Fjord Norge deltakelsen sammen med landbrukskontakter hos Fylkesmennene i Møre og Romsdal, Vestland og Rogaland. Totalt deltok 54 lokalmatprodusenter, kokker og prosjektledelse på Fjord Norge standen fordelt på to perioder.

Samarbeidet med Innovasjon Norge, LMD og prosjektledere i de ulike regionene fungerte utmerket. Alle var svært engasjerte og tok et stort eierskap til prosjektet. Team Fjord Norge gjorde en knallbra jobb. Det var virkelig bra samarbeid, godt humør og en enorm laginnsats.

Mål med deltakelsen var blant annet å øke interessen for Fjord Norge som reisemål gjennom gode matopplevelser. Vi kunne stolt vise frem det matmangfoldet som Fjord Norge regionen har å by på. I etterkant av deltakelsen er Matarena blitt involvert i et mat og reiselivsprosjekt sammen med Fjord Norge og fylkeskommunene i fjordfylkene.

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 fjordfylkene. Vi ser frem til å videreføre det gode samarbeidet i fremtiden tett koblet til strategien for Matnasjonen Norge.

Matarena fikk prosjektleder oppdraget for Fjord Norge sin deltakelse som var planlagt under Grüne Woche januar 2021. Grüne Woche ble avlyst, og dette oppdraget kunne ikke gjennomføres pga. pandemien.







### BERGEN MATFESTIVAL 2020

Matarena gjennomførte en annerledes og nedskalert Bergen Matfestival 3. – 5. september 2020.

På bakgrunn av Covid-19 og myndighetenes pålegg ble det gjort vesentlige endringer i konsept, innhold, oppsett og beredskap av festivalen helt frem til festivalstart. Til tross for store endringer og nedskalering ble festivalen gjennomført på en vellykket måte til det beste for både publikum, utstillere og festivalrestaurantene som var involvert. Stor stas at Statsminister Erna Solberg kastet glans over festivalen og delte ut flere priser.

Bergen Matfestival har siden 2015 vært arrangert på Koengen, men pga. myndighetenes restriksjoner var det ikke mulig å gjennomføre festivalen på dette området da det ville samle for mye folk på et mer begrenset område. Vi valgte å se mulighetene i krisen, og arrangerte Bergen Matfestival spredt utover byrommene i Bergen sentrum. Totalt ble Bergen Matfestival besøkt av 34.485 personer fysisk og digitalt.

#### Bergen Matfestival 2020 besto av:

- Lokalmatmarked på Festplassen.
- 28 festivalrestauranter med festivalmenyer med lokale råvarer og drikke. Produsentene ble koblet på.
- Gratis matkurs på Torgallmenningen hvor vi koblet kokker og lokalmatprodusenter. Kursene ble også strømmet for å nå et større publikum.
- Norsk Siderfestival som ble arrangert i Grieghallen (eget arrangement i Matarenas og Hardanger Siderprodusentlags regi).



### NORSK SIDERFESTIVAL 2020

Norsk Siderfestival 2020 ble gjennomført i Grieghallen 4. - 5. september. Dette skjedde samtidig som Bergen Matfestival 2020 ble arrangert i Bergen sentrum.

For å kunne lage en sikker og smittefri siderfestival ble Norsk Siderfestival avholdt inne i Grieghallen. Her var det god plass til å boltre seg på med 1-meters avstand og vi hadde mulighet til å spre utstillerne ut over et større areal.

14 siderprodusenter deltok, og de gjennomførte smaker ved bordene. Dette ble en god arena for kunnskapsformidling til både bransje og publikum. Tilbakemeldingene på oppsett og arrangement var gode, og festivalen ble svært vellykket innenfor de gjeldende rammene. Billettsystemet var digitalt og elektroniske bonger ble lest av ved bordene. Ca. 1200 billetter ble solgt.

Det var innslipp i kohorter på maks 200 personer - med 2 timers mellomrom. Det ble gjennomført et bransjetreff for hotell og restaurantnæringen fredag 4.9. med faglig innhold og smaking. I tillegg ble det gjennomført 8 siderkurs for publikum.

Arrangementet ble gjennomført iht. FHIs gjeldende retningslinjer for smittevern, og det ble ikke rapportert noen smittetilfeller i etterkant av festivalen.

Hardanger Siderprodusentlag er prosjekteier av Norsk Siderfestival, med Matarena AS som prosjektleder.





*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 2020 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.

2020 har vært et år med store endringer og en meget vanskelig situasjon for våre medlemmer i hele verdikjeden, alle kjenner på den uforutsigbare situasjonen dere er i. Smak av kysten har gjennomført en rekke aktiviteter innen alle våre områder, deltakelsen har vært god og gjennomføringen har vært upåklagelig. Arrangementer har vært festivaler, ulike kurs og sesong makeringer. Dette viser vår store bredde og at nettverket vårt er sterkt. Innsatsen som medlemmene legger ned er hele bærebjelken i Smak av kysten gjennom hele verdikjeden. TUSEN TAKK.

Smak av kysten har en strategi hvor 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.

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»

### «Smak av kysten skal være en nasjonal motor som skal øke konsum av norsk sjømat»

I en utfordrende tid er nettverk og arenaer for samarbeid og utvikling viktig. Man kan lett føle seg ensom når det buttrer imot og man står midt i en pandemi. Fra å ha fysiske møteplasser treffes vi enn så lenge digitalt. Med medlemmer fra Vardø i nord til Kristiansand i sør har det vist seg å være en effektiv måte å samles på, selv om vi gleder oss til å dra på studieturer og møtes på samlinger snart.

Aldri før har interessen for lokal mat vært større, og det er viktig for Smak av kysten å bidra til at sjømatsalget i Norge tar del i denne veksten. Vår strategi om å være «en nasjonal motor som skal øke konsum av norsk sjømat» passer veldig godt inn når markedet etterspør lokal, bærekraftig og sunn mat. Sammen kan vi påvirke det fallende sjømatkonsumet de senere årene, spesielt inn mot barn og unge. Her har restaurantene og fiskehandlerne en viktig rolle ved å gå i bresjen for å fremme artsmangfoldet, utvikle nye smaker og by på de gode historiene.

Gjennom året har vi spesielt lagt vekt på å være synlige i sosiale medier og presse med å vise frem mulighetene med sesongbasert sjømat gjennom hele året. Det har vært viktig å opprettholde synligheten for restaurantene i en tid mange har holdt stengt. Samtidig har vi ønsket å skape synlighet for fiskehandelen som byr på mangfoldet av sjømat og kan veilede forbrukerne når de har ekstra mye tid til å lage sjømat hjemme.

Videre har det vært viktig å bruke pandemien til kompetanseheving og utvikling for å stå bedre rustet når alt åpner opp igjen. Gjennom året har vi tilbudt webinarer og kurs i blant annet økonomi, synlighet og sesongkunnskap. Spesielt har vi lagt vekt på å introdusere to nye webinarserier: «Sesongoppkjøring» og «sesonglansering», noe dere kan lese mer om i årsrapporten. En stor takk til Norges Sjømatråd og Norges Råfisklag for støtte til dette arbeidet.

Det er virkelig imponerende å se hvordan mange av medlemsbedriftene i Smak av kysten har omstilt seg gjennom pandemien og tenkt nytt og innovativt. Take-away, nye nettløsninger og matkasser er konsepter som sikkert blir en del av fremtiden og som kan bidra til å øke markedet på sikt. Samtidig blir det kjekt når restaurantene igjen kan fylles til randen av glade gjester over et godt sjømatmåltid!

Nå handler det om å komme seg over kneiken og se frem mot en lys fremtid hvor gjester kommer til å sette enda større pris på lokale sjømatopplevelser og hvor tilreisende ser på Norge som en bærekraftig matdestinasjon. Det er vel ikke tvil om at gode matopplevelser i fremtiden vil få enda større betydning for reiselivets attraksjonskraft når betalingsdyktige turister igjen skal finne veien til oss.

Alexandra Krage Angell  
Daglig leder i Matarena





# SMAK AV KYSTEN

Nettverket har etter 15 års drift 110 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. 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, til tross for pandemien. Flere aktiviteter har måtte utgå i år, men er blitt erstattet med digitale samlinger og kurs. Det er også jobbet enda mer effektivt med synlighet av bedrifter i nettverket. 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 er prosjektleder. Ingerid Wembstad, prosjektleder i Matarena, bidrar også inn i nettverket. Det benyttes i overkant av et årsverk til 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 blant andre Havforskningsinstituttet. I samarbeid med næringsaktørene og Norges Sjømatråd er nettverket utøvende i arbeidet med å bidra til synlighet og utvikling av det norske sjømatmarkedet spesielt. Nettverket har også prosjekter og oppdrag utenom Norge.

## STYRET

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

Styret består av:

- Fredrik Hald, styreleder og produktutviklingssjef i Hallvard Lerøy
- Atle Jakobsen, regionsjef i Domstein Sjømat
- Bjørn Jakobsen, direktør i Lerøy Sjømatgruppen
- Christina Bollmann, daglig leder på 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
- Raymond Mikkelsen, Food- and beverage manager i De Bergenske
- Kjetil Holen, Fiskehandler og eier av Knutstad & Holen på Hamar



# FOKUSOMRÅDER OG RESULTATER

... FRA KUNNSKAP TIL EKTE MATOPPLEVELSER

## KOMPETANSE- UTVIKLING

Fokus på sesonger, utvikling av kvalitetsfokus på prioriterte arter som har gitt 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 nye innovative samarbeid på tvers av produkter og aktører.

## REKRUTTERING

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

## MARKEDSFØRING/ SYNLIGHET

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

## ØKT BRUK AV SJØMAT

Trendsettende restauranter samarbeider med utvalgte sjømatbedrifter for å øke mangfoldet. Dette 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 2020



## 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 9. MARS

Deltakelsen på årets kompetanseprogram var igjen rekordstor med over 50 deltagere fra hele verdikjeden i nettverket. Som vanlig ble første del av programmet viet grunnleggende kunnskap om sjømat og næringen: Bærekraftig forvaltning, omdømme, artsmangfold og sesonger v/ Havforskningsinstituttet og Sjømat Norge. Praktisk kvalitetsbedømming og optimal tilberedning er videre et tema som alltid er aktuelt, denne gangen i samarbeid mellom fiskehandler Kjetil Holen og kokk Thomas Madsen. Del to av programmet var viet mulighetene med tare som en større del av restaurantopplevelsen. Her bidro Ørjan Johannessen fra Bekkjarvik Gjestgiveri med inspirasjon før tareambassadørene Stian Leon Holme og Simon Nilsen slapp til med resultatene fra sine eksperimenter i tareprosjektet. En nyttig og interessant dag som også er viktig for å skape dialog og erfaringsutveksling mellom deltakerne.



## DIGITALT SJØMATKURS FOR HAAKONSVERN

Forsvarets forpleiningsavdeling har vært medlem i Smak av kysten gjennom flere år og vi har tidligere kjørt fysiske sjømatkurs for kokkene på Haakonsværn. Forsvaret gjør en viktig jobb i arbeidet med rekruttering og gir attraktiv kunnskap og motivasjon til unge kokker. Også i høsten 2020 ønsket de kurs for sitt kjøkkenteam på 30 personer. På grunn av en økende smittesituasjon snudde vi oss om og gjennomførte kurset heldigitalt i stedet. Det førte til nasjonal deltakelse med til sammen 82 deltagere - fordelt på flere båter. Med ønske om økt råvarekunnskap og spesielt fokus på tare og lite brukte skalldyrarter, samlet vi dyktige fagpersoner til et 90 minutters webinar. Takk til Lerøy Alfheim, Tekslo, Scalmarin, Havforskningsinstituttet og kjøkkensjefene på Cornelius Sjømatrestaurant og Restaurant 1877 som viste frem og eksperimenterte med vinterens beste råvarer.



# ÅRETS INSPIRASJONS- SAMLING 2020



## ÅRETS INSPIRASJONSSAMLING 10. MARS

Vi er virkelig glade for at den årlige inspirasjonssamlingen i Smak av kysten lot seg gjennomføre knappe to dager før pandemien var et faktum. Noen av landets beste kokker, formidlere og fagfolk, ledet 150 deltakere igjennom en dag spekket med inspirasjon og faglig påfyll. Temaet for årets samling var "Retrovasjon", et begrep som omhandler innovasjon med utspring i tradisjon. Eivind Haalien fra Norgesgruppen presenterte trendene som beveger seg i verden, Europa, Norden og Norge. Og Elise Landa ga oss innsikt i behovene til generasjon Z som er på vei til å bli verdens største forbrukergruppe. Sammen med medlemmene i Matarenas Kompetansenettverk og Smak av kysten la vi ut på en felles smaksekspedisjon langs norskekysten med en meny fra sjø og land. Ekspedisjonen ble ledet av de fire kokkene Nikolas S. Carlsen fra Restaurant 1877, Gunnar Jensen fra Mathallen Tromsø, Lars Laurentius Paulsen fra Troll Restaurant i Trondheim og Anders Tveite fra Tveite Gård på Voss. De demonstrerte sine kreative menyer med innslag av kråkeboller og klippfisk, tanglopper og sau. Rettene ble servert i tur og orden og presentert sammen med passende sider til. Takk til alle som bidro og alle som deltok på denne fantastiske samlingen!





# ÅRETS SMAK AV KYSTEN PRISER 2019

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. På årets inspirasjonssamling ble de årlige prisene delt ut for 2019.



## ÅRETS SMAK AV KYSTEN FISKEHANDLER 2019

*ble tildelt*

### **Knutstad & Holen**

for sitt store engasjement på vegne av landets fiskehandlere. Med høy kompetanse og fokus på kvalitet i alle ledd, er det ikke uten grunn at Knutstad & Holen i flere år er kåret til Norges beste fiskebutikk. Med Kjetil Holen i spissen fremstår årets vinner med en tydelig stemme på vegne av fiskehandlerfaget og hvor fokus på rekruttering og kompetansedeling står høyt i kurs for å skape en fremtidsrettet fiskehandel.

## ÅRETS SMAK AV KYSTEN PRODUSENT 2019

*ble tildelt*

### **Nordhordland Fiskemottak**

for sitt brennende engasjement for å ta i bruk mangfoldet i havet og til å ivareta et aktivt kystfiske. Med Leif Bognøy i spissen bidrar fiskemottaket til å motivere restaurantene til å sette flere mindre kjente arter på menyene og ha fokus på kvalitet og bærekraft. Leif Bognøy er raus med å dele sin kunnskap for å at gjestene skal få de beste sjømatopplevelsene.

## ÅRETS SMAK AV KYSTEN RESTAURANT 2019

*ble tildelt*

### **Colonialen**

for sitt fokus på unike råvarer, fagkunnskap og kvalitet i alle ledd. Colonialen har gjennom en årrekke vært synonymt med gode smaksopplevelser, og restaurantgruppen sørger for interessante matopplevelser til både de store og de små anledningene. Colonialen gir kundene en følelse av luksus og velvære i hverdagen, og restauranten har vært en viktig bidragsyter til fagmiljøet gjennom å stille høye krav til opplæring og fagkunnskap. Engasjementet til Laila og Ken og de andre på Colonialen, er med på å bygge stolthet rundt norsk sjømat og lokal mat og drikke.



Colonialen



Nordhordland Fiskemottak



Knutstad & Holen





## UTVIDET BRUK AV TANG OG TARE

I 2019 og 2020 har vi samarbeidet med Norsk Tareyrkeforening om utvidede muligheter med tang og tare. Gjennom prosjektet er det utarbeidet kvalitetskrav som kokkene kan benytte ved bruk av kvalitetsvurdering av tare, og det er formulert en historiefortelling om tare som kan anvendes på restaurantene og i fiskehandelen.

I 2020 engasjerte vi «tareambassadørene» Stian Leon Holme og Simon Nilsen som spesielt ble bedt om å utforske hvordan næringen i større grad kan ta i bruk tare som råvare i matlagingen. De utviklet en rekke oppskrifter som ble løftet frem i en egen workshop med produsenter og forskere i januar. Rettene og oppskriftene ble samlet i et oppskriftshefte sammen med korte historier til bruk i serveringssituasjonen for alle medlemsbedrifter.



## PROSJEKT PÅ STILLEHAVSØSTERS AGDER

Flere restauranter og fiskehandlere i Agder har ytret ønske om å gripe fatt i mulighetene for å utvide mangfoldet av sjømat som presenteres på menyer og i fiskedisker i regionen. Derfor søkte vi våren 2020 om støtte fra Blått kompetansesenter Sør til å igangsette et prosjekt på økt bruk og utnyttelse av Stillehavssøsters og lite brukte sjømatarter på Sørlandet.

Utviklingsprosjektet består av følgende fire aktiviteter og strekker seg over ett år.

1. Økt kunnskap om stillehavssøsters gjennom tverrfaglig arbeid mellom restauranter, fiskehandlere, grossister og Havforskningsinstituttet.
2. Økt bruk av stillehavssøsters på restaurant og i fiskehandelen.
3. Økt artsmangfold i faghandel og på restaurant.
4. Økt kunnskap og bruk av tare.

På grunn av koronasituasjonen er prosjektstart flyttet til våren 2021.



## SESONGKAMPANJE I FISKEHANDELEN OG PÅ RESTAURANT

Prosjektet er en videreføring av sesongkampanjen som vi startet i 2018, og som vi utvidet ytterligere i 2020. Årets fire sesonger i havet ble løftet frem gjennom en digital markedsføringskampanje og aktiviteter i fiskehandelen. For å bistå restaurantene med synlighet i en vanskelig periode valgte vi også å utvide kampanjen ved å invitere inn restaurantene i nettverket.

I 2020 ble kampanjen utvidet med flere nye fokusarter, og den ble gjort mer digital for lenger levetid og større rekkevidde. Vi tok i bruk nye sosiale medie-kanaler; i tillegg til Facebook og Instagram, som YouTube og TikTok, for å gjøre materialet tidsriktig og mer spisset mot yngre konsumenter. Kampanjens del Smak på vinteren har alene hatt en rekkevidde på om lag 300.000 publikummere, og i 2021 vil vi arbeide aktivt med å gjøre innholdet enda mer synlig.

Målet for arbeidet med sesongkampanjen er øke sjømatkonsumet i Norge. Det gjør vi gjennom å fremme sesongvariasjoner, mangfold og kvalitet på norsk sjømat, og inspirere konsumenter til å spise og handle mer sjømat. Aktivitetene og synlighetstiltakene som inngår i kampanjen skal bidra til at enda flere velger å handle i fiskehandelen og på restaurant.

Takk til Norges sjømatråd og 3 i uka for støtte til prosjektet, som vil videreføres i 2021.



## SESONGOPPKJØRING

For å forsterke fokus og kunnskap om å spise i sesong etablerte vi i 2020 en «sesongoppkjøring» for sjømatnæringen i forkant av den allerede eksisterende sesongkampanjen. «Sesongoppkjøringen» er et kompetansehevende tiltak som foregår som et digitalt seminar. I webinarne får aktører i sjømatnæringen inngående kunnskap om utvalgte råvarer i sesong gjennom hele verdikjeden – fra fangst og fiske helt frem til tallerkenen. Målsetningen for prosjektet er at økt kompetanse vil føre til økt salg gjennom bedre forståelse om sesongvariasjoner, hvor maten kommer fra og hva som skal til for å sikre kvalitet.

Første pilot på sesongoppkjøringen ble sendt direkte 10. juni. I november 2020 tok vi prosjektet et skritt videre og satt sammen et program med videosnutter fra hele verdikjeden som strakk seg fra Svølver til Kristiansand. Da var det blåskjell, torsk og reker som stod i fokus, og vi snakket blant annet med Havforskningen om biologi og utbredelse for reker, vi fikk bli med ut på fiskebåt, og Adam Bjerck inspirerte med nydelige råvaredemoer. Takk til Norges Råfisklag og Norges Sjømatråd for støtte til prosjektet som vil bli videreført gjennom hele 2021.

Foto øverst: Tove Lise Mossestad



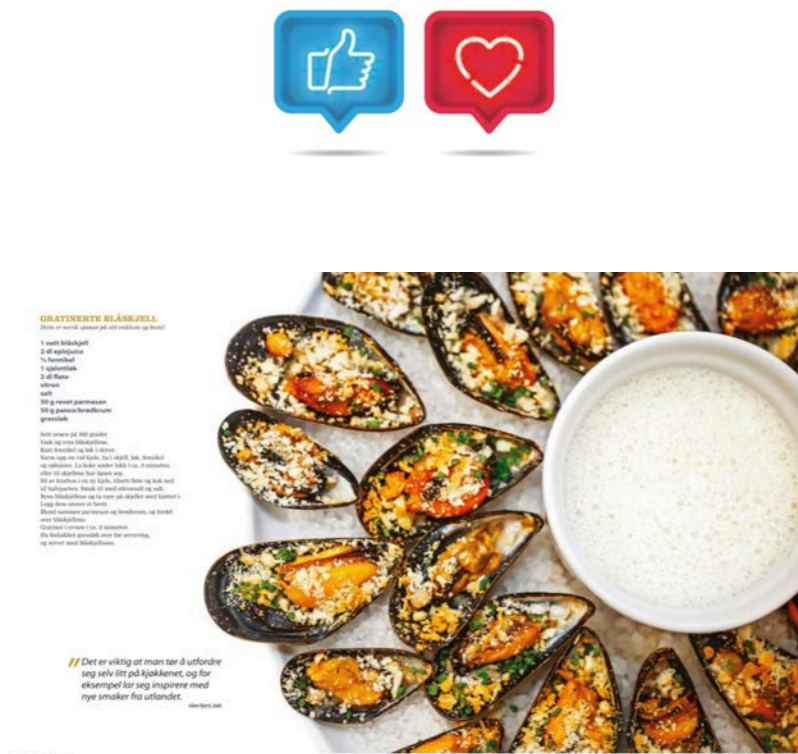


## SYNLIGHETSARBEID I SMAK AV KYSTEN

Synlighet har vært et aktivt satsningsområde for Smak av kysten gjennom hele 2020. Vi har økt den digitale tilstedeværelsen gjennom flere prosjekt, og arbeidet med å synliggjøre små og store hendelser i nettverket i sosiale medier. Gjennom året har Smak av kysten vokst i samtlige kanaler for sosiale medier, og det er opprettet både YouTube-kanal og TikTok-kanal for nettverket der vi samler forskjellige typer videomateriell som produseres i nettverket. Sammenlignet med tall fra 2019 har vi en økning i engasjement på Facebook på 925%, og vi har mer enn doblet rekkevidden det siste året.

Gjennom 2020 har vi levert oppskrifter og artikler til publikasjoner som Norges største matmagasin, Mat fra Norge. Magasinet har 312.000 månedlige lesere, og i 2020 leverte vi 4 artikler til denne publikasjonen med tema som «De unge må fristes til å spise mer sjømat». Vi har også levert flere artikler og oppskrifter til magasiner som «Norsk sjømat», Båtsans, Tendens og Horecanytt gjennom året.

Synlighetsarbeidet har blant annet bidratt til å spre sesonginformasjon og sjømatinspirasjon ut til enda flere konsumenter. Dette er en viktig brikke i strategien vår om å være en nasjonal motor for sjømatkonsum i Norge.



## DIGITAL KOMPETANSE FOR SMAK AV KYSTEN

Koronasituasjonen har resultert i store negative økonomiske konsekvenser for mange av sjømatbedriftene i Smak av kysten, og flere har stått i fare for å gå konkurs gjennom året. Fra en dag til neste stoppet Horecamarkedet opp, og mange serveringsbedrifter har vært stengt over lengre perioder. For raskt å omstille seg i et utfordrende marked innvilget Vestland Fylkeskommune støtte til et digitalt kompetanseløp for å gi viktig faglig kunnskap for å tilpasse seg et endret marked. De digitale kursene har vist seg å være spesielt vellykket for vårt nasjonale nettverk, ettersom det er enkelt å delta fra hele landet.

Ettersom tid er en utfordring for de fleste, vil bruk av digitale plattformer for kunnskapsutvikling være viktig også for fremtiden. De digitale samlingene i dette prosjektet ble en god introduksjon til digital læring og utvikling.

Følgende digitale samlinger og én til én oppfølging ble tilbudt både Matarenas Kompetansenettverk og Smak av kysten medlemmene:

- 23. juni: Instagram webinar med Elise Landa. Tema: Ønsker du å nå bedre ut til kundene og øke salget ved hjelp av instagram?
- 25. juni: Økonomi og likviditetsstyring med Eicit. Tema: Ta god kontroll på økonomien gjennom bedre kunnskap om budsjettering og likviditetsstyring.
- 13. oktober: Bli bestevenn med Facebook med sosiale medier ekspert, Espen Grimmert i Sparebanken Vest.
- 10. - 11. november: Opplevelseskurs med Pål K. Medhus. Tjen penger på å skape gode kundeopplevelser. (Innovasjon Norge kurs)
- 24. - 25. november og 11. januar: Bli god på nett 1&2 (Innovasjon Norge kurs)



Foto: Glitne/ Sogn Aqua





## BERGEN SJØMATFESTIVAL

Flere nye prosjekter har sett dagens lys i løpet av 2020. Med tankene om en sjømatfestival i flere år, gav pandemien oss anledning til nettopp å planlegge første utgave av Bergen Sjømatfestival 2021.

I planleggingen tok vi utgangspunkt i byens 24 Smak av kysten restauranter som ønsket økt aktivitet – i en tid hvor restaurantene trengte oppmerksomhet og sjømaten er på sitt aller beste. I tillegg ønsket vi å engasjere kokker til å dra ut i ungdomsskolene og vise mulighetene med sjømat, på en kreativ og ny måte – til inspirasjon for både lærere, elever og deres familier. Kokkene ønsket også gjerne å fremsnakke kokkefaget som i denne tiden har opplevd redusert interesse og frafall til andre yrker. Festivalen gikk av stabelen 11. – 13. mars 2021 etter å ha blitt utsatt fra februar p.g.a. nedstenging.

Bergen Sjømatfestival ble en suksess. Vi takker Bergen kommune, Norges Sjømatråd og Sparebanken Vest for økonomisk støtte til oppstart og gjennomføring. Det gode samarbeidet med grossistene Domstein, Lerøy og Bama fremheves også. Neste år inviterer vi til en fullverdig festival som skal bidra til å sette Bergen på kartet som sjømatby og være en attraksjon i seg selv også for reiselivet.

## PROSJEKTER





# ÅRSREGNSKAP 2020 FOR MATARENA AS



 Legally signed by  
Torunn Totland Stangervåg  
24.03.2021  
 Legally signed by  
Alexandra Krage Angell  
24.03.2021  
 Legally signed by  
Tanja Elisabeth K. Hoel  
24.03.2021  
 Legally signed by  
Rita Sophie Wallem Steckmes  
24.03.2021  
 Legally signed by  
Odd Lothe Ohnstad  
24.03.2021  
 Legally signed by  
Raymond Mikal Grinde Mikkel  
24.03.2021

- Resultatregnskap
- Balanse
- Noter til regnskapet
- Revisors beretning

Utarbeidet av:

**ecit**  
ECONOMICS & IT

## Resultatregnskap

### Matarena AS

	Note	2020	2019
<b>Driftsinntekter og driftskostnader</b>			
Salgsinntekt		3 094 035	4 889 001
Offentlige tilskudd		4 365 723	3 641 506
<b>Sum driftsinntekter</b>		<b>7 459 757</b>	<b>8 530 506</b>
Varekostnad		2 609 739	4 342 885
Lønnskostnad	1	3 442 640	2 919 282
Avskrivning av driftsmidler	3	11 628	8 436
Annen driftskostnad	1	1 122 532	957 437
<b>Sum driftskostnader</b>		<b>7 186 539</b>	<b>8 228 040</b>
<b>Driftsresultat</b>		<b>273 219</b>	<b>302 466</b>
<b>Finansinntekter og finanskostnader</b>			
Annen renteinntekt		1 769	4 219
Annen finansinntekt		7 643	7
Annen rentekostnad		-1 078	3 856
Annen finanskostnad		31	1 748
<b>Resultat av finansposter</b>		<b>10 458</b>	<b>-1 378</b>
Ordinært resultat før skattekostnad	4	283 677	301 088
<b>Ordinært resultat</b>		<b>283 677</b>	<b>301 088</b>
<b>Årsresultat</b>	<b>6</b>	<b>283 677</b>	<b>301 088</b>
<b>Overføringer</b>			
Avsatt til dekning av tidligere udekket tap		0	301 088
Avsatt til annen egenkapital		283 677	0
<b>Sum overføringer</b>	<b>6</b>	<b>283 677</b>	<b>301 088</b>



<b>Balanse</b>			
<b>Matarena AS</b>			
<b>Eiendeler</b>	<b>Note</b>	<b>2020</b>	<b>2019</b>
<b>Anleggsmidler</b>			
<b>Varige driftsmidler</b>			
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr	3	15 804	5 628
<b>Sum varige driftsmidler</b>		<b>15 804</b>	<b>5 628</b>
<b>Sum anleggsmidler</b>		<b>15 804</b>	<b>5 628</b>
<b>Omløpsmidler</b>			
<b>Fordringer</b>			
Kundefordringer		2 207 054	1 331 417
Andre kortsiktige fordringer		25 576	68 355
<b>Sum fordringer</b>		<b>2 232 630</b>	<b>1 399 772</b>
Bankinnskudd, kontanter o.l.	2	1 373 741	1 290 621
<b>Sum omløpsmidler</b>		<b>3 606 371</b>	<b>2 690 393</b>
<b>Sum eiendeler</b>		<b>3 622 175</b>	<b>2 696 021</b>

<b>Balanse</b>			
<b>Matarena AS</b>			
	<b>Note</b>	<b>2020</b>	<b>2019</b>
<b>Egenkapital og gjeld</b>			
<b>Innskutt egenkapital</b>			
Aksjekapital	5	324 000	324 000
Overkurs		3 456 000	3 456 000
Annen innskutt egenkapital		-20 666	-20 666
<b>Sum innskutt egenkapital</b>		<b>3 759 334</b>	<b>3 759 334</b>
<b>Opptjent egenkapital</b>			
Udekket tap		-1 415 091	-1 698 767
<b>Sum opptjent egenkapital</b>		<b>-1 415 091</b>	<b>-1 698 767</b>
<b>Sum egenkapital</b>	<b>6</b>	<b>2 344 243</b>	<b>2 060 567</b>
<b>Gjeld</b>			
<b>Kortsiktig gjeld</b>			
Leverandørgjeld		571 581	39 328
Skyldig offentlige avgifter	2	176 569	235 216
Annen kortsiktig gjeld		529 782	360 911
<b>Sum kortsiktig gjeld</b>		<b>1 277 932</b>	<b>635 455</b>
<b>Sum gjeld</b>		<b>1 277 932</b>	<b>635 455</b>
<b>Sum egenkapital og gjeld</b>		<b>3 622 175</b>	<b>2 696 021</b>
24.03.2021 Styret i Matarena AS			
<u>Rita Steckmest Sivertsen</u> styreleder	<u>Odd Lothe Ohnstad</u> styremedlem	<u>Tanja Hoel</u> styremedlem	
<u>Torunn Totland Stangervåg</u> styremedlem	<u>Raymond Mikkelsen</u> styremedlem	<u>Alexandra Krage Angell</u> daglig leder	



## Regnskapsprinsipper

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

### Driftsinntekter

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

### Skatt

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

### Klassifisering og vurdering av anleggsmidler

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

### Klassifisering og vurdering av omløpsmidler

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

### Fordringer

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

### Offentlige tilskudd

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

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

### Lønnskostnader

	2020	2019
Lønninger	2 606 251	2 350 744
Arbeidsgiveravgift	374 424	358 760
Pensjonskostnader	156 981	143 977
Andre ytelser	304 984	65 801
<b>Sum</b>	<b>3 442 640</b>	<b>2 919 282</b>

Selskapet har i 2020 hatt 3 ansatte.

### Pensjonsforpliktelser

Selskapet er pliktig til å ha tjenstepensjonsordning etter lov om obligatorisk tjenstepensjon.  
Selskapets pensjonsordninger tilfredstiller kravene i denne lov.

### Ytelser til ledende personer

	Daglig leder	Styret
Lønn	956 525	72 600
Pensjonskostnader	38 261	0
Annen godtgjørelse	4 026	0
<b>Sum</b>	<b>998 812</b>	<b>72 600</b>

### Revisor

Kostnadsført revisjonshonorar for 2020 utgjør kr 27 850 eks. mva.  
I tillegg kommer honorar for andre tjenester med kr 15 100 eks. mva.

## Note 2 Bundne midler

I posten bankinnskudd inngår konto for bundne skattetrekkmidler med kr 126 926 pr 31.12. Skyldig skattetrekk pr 31.12 utgjorde kr 126 926.

## Note 3 Anleggsmidler

	Driftsløsøre, inventar ol.	Sum
Anskaffelseskost pr. 01.01.20	5 628	5 628
+ Tilgang kjøpte driftsmidler	21 804	21 804
<b>= Anskaffelseskost 31.12.20</b>	<b>27 432</b>	<b>27 432</b>
Akkumulerte avskrivninger 31.12.20	11 628	11 628
<b>= Bokført verdi 31.12.20</b>	<b>15 804</b>	<b>15 804</b>
Årets ordinære avskrivninger	11 628	11 628
Økonomisk levetid	0-3 år	



#### Note 4 Skatt

<b>Årets skattekostnad</b>	<b>2020</b>	<b>2019</b>
Resultatført skatt på ordinært resultat:		
Betalbar skatt	0	0
Endring i utsatt skattefordel	0	0
<b>Skattekostnad ordinært resultat</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Skattepliktig inntekt:		
Ordinært resultat før skatt	283 677	301 088
Permanente forskjeller	30 773	35 769
Endring i midlertidige forskjeller	-110 485	-173 376
Anvendelse av fremførbart underskudd	-203 965	-163 482
<b>Skattepliktig inntekt</b>	<b>0</b>	<b>-1</b>
Betalbar skatt i balansen:		
Betalbar skatt på årets resultat	0	0
<b>Sum betalbar skatt i balansen</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

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

	<b>2020</b>	<b>2019</b>	<b>Endring</b>
Varige driftsmidler	-583 437	-721 619	-138 182
Fordringer	-37 072	-9 375	27 697
<b>Sum</b>	<b>-620 509</b>	<b>-730 994</b>	<b>-110 485</b>
Akkumulert fremførbart underskudd	-652 542	-856 507	-203 965
Inngår ikke i beregningen av utsatt skatt	1 273 052	1 587 501	314 449
<b>Utsatt skattefordel (22 %)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

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

#### Note 5 Aksjonærer

Aksjekapitalen i Matarena AS pr. 31.12 består av:

	<b>Antall</b>	<b>Pålydende</b>	<b>Bokført</b>
Ordinære aksjer	3 240	100,0	324 000
<b>Sum</b>	<b>3 240</b>		<b>324 000</b>

#### Eierstruktur

De største aksjonærene i % pr. 31.12 var:

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

#### Note 6 Egenkapital

	<b>Aksjekapital</b>	<b>Overkurs</b>	<b>Annen Innskutt egenkapital</b>	<b>Annen egenkapital</b>	<b>Sum</b>
Pr. 31.12.2019	324 000	3 456 000	-20 666	-1 698 767	2 060 567
Årets resultat			283 677		283 677
<b>Pr 31.12.2020</b>	<b>324 000</b>	<b>3 456 000</b>	<b>-20 666</b>	<b>-1 415 090</b>	<b>2 344 244</b>

#### Note 7 Fortsatt drift og Covid 19

Resultatet for 2020 viser et overskudd på kr. 283 677 etter skatt, mot kr. 301 088 i 2019. Soliditeten og likviditeten er fortsatt god og det er ikke noe som indikerer at driften ikke kan fortsette. Matarena AS har tilpasset tjenestene sine i henhold til medlemmenes behov i koronasituasjonen, noe som har bidratt nye og alternative prosjekter. Inntektsregimet for driften gir ikke rom for store overskudd. Det er knyttet en viss usikkerhet til hvordan inntektsregimet vil utvikle seg fremover, gitt at selskapets medlemmer er restauranter og lokalmatprodusenter som spesielt har blitt rammet av Covid19. På bakgrunn av medlemmenes behov for Matarenas tjenester fremover, forventes en omsetning på høyde med 2020. Omsetningen forventes å gi positive bidrag til resultatet også i årene som kommer. Styret vurderer at forutsetningene for fortsatt drift er til stede og legger det til grunn for sin virksomhet.



Til generalforsamlingen i Matarena AS

## Uavhengig revisors beretning

### Uttalelse om revisjonen av årsregnskapet

#### Konklusjon

Vi har revidert Matarena AS' årsregnskap som viser et overskudd på kr 283 677. Årsregnskapet består av balanse per 31. desember 2020, 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 2020, 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 avviklet.

#### 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. Betyggende 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>

### 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, 24. mars 2021  
RSM Norge AS

  
Alexander Lambach  
statsautorisert revisor



# ÅRSREGNSKAP 2020

## FOR SMAK AV KYSTEN



- Resultatregnskap
- Balanse
- Noter til regnskapet

Utarbeidet av:  
**ecit**  
 ECONOMICS & IT

## RESULTATREGNSKAP

FORENINGEN SMAK AV KYSTEN

DRIFTSINNTEKTER OG DRIFTSKOSTNADER	Note	2020	2019
Salgsinntekt	1	468 819	96 000
Sum driftsinntekter		468 819	96 000
Varekostnad		3 831	0
Avskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler		6 361	6 363
Annen driftskostnad	2	418 009	86 467
Sum driftskostnader		428 201	92 830
Driftsresultat		40 618	3 170
<b>FINANSINNTEKTER OG FINANSKOSTNADER</b>			
Annen renteinntekt		82	104
Annen rentekostnad		0	43
Resultat av finansposter		82	61
Ordinært resultat		40 700	3 231
<b>EKSTRAORDINÆRE INNTEKTER OG KOSTNADER</b>			
Årsresultat		40 700	3 231
<b>OVERFØRINGER</b>			
Avsatt til annen egenkapital		40 700	3 231
Sum overføringer		40 700	3 231



## BALANSE

## FORENINGEN SMAK AV KYSTEN

EIENDELER	Note	2020	2019
<b>ANLEGGSMIDLER</b>			
<b>IMMATERIELLE EIENDELER</b>			
Nettside	3	1 061	7 423
Sum immaterielle eiendeler		1 061	7 423
Sum anleggsmidler		1 061	7 423
<b>OMLØPSMIDLER</b>			
<b>FORDRINGER</b>			
Kundefordringer		0	6 000
Andre kortsiktige fordringer	4	375 819	34 375
Sum fordringer		375 819	40 375
Bankinnskudd, kontanter o.l.		101 574	14 068
Sum omløpsmidler		477 393	54 443
Sum eiendeler		478 454	61 865

## BALANSE

## FORENINGEN SMAK AV KYSTEN

EGENKAPITAL OG GJELD	Note	2020	2019
<b>EGENKAPITAL</b>			
<b>OPPTJENT EGENKAPITAL</b>			
Annen egenkapital		91 066	50 366
Sum opptjent egenkapital		91 066	50 366
Sum egenkapital		91 066	50 366
<b>GJELD</b>			
<b>KORTSIKTIG GJELD</b>			
Leverandørgjeld		0	11 499
Annen kortsiktig gjeld	5	387 388	0
Sum kortsiktig gjeld		387 388	11 499
Sum gjeld		387 388	11 499
Sum egenkapital og gjeld		478 454	61 865

Styret i Foreningen Smak Av Kysten

---

 Fredrik Hald  
 styreleder

---

 Kjetil Natvig Holen  
 styremedlem

---

 Anton Fjeldvær  
 styremedlem

---

 Anders Lennart Blomkvist  
 styremedlem

---

 Bjørn Jakobsen  
 styremedlem

---

 Atle Jakobsen  
 styremedlem

---

 Bjørn Tore Furset  
 styremedlem

---

 Stein Håkon Mortensen  
 styremedlem

---

 Raymond Mikal Grinde Mikkelse  
 styremedlem

---

 Christina Bollmann  
 styremedlem



## REGNSKAPSPRINSIPPER

Årsregnskapet er satt opp i samsvar med regnskapsloven og NRS8 - God regnskapsskikk for små foretak.

### DRIFTSINNTEKTER

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

### KLASSIFISERING OG VURDERING AV ANLEGGSMIDLER

Anleggsmidler omfatter eiendeler bestemt til varig eie og bruk. Anleggsmidler er vurdert til anskaffelseskost. Varige driftsmidler balanseføres og avskrives over driftsmidlets økonomiske levetid.

### KLASSIFISERING OG VURDERING AV OMLØPSMIDLER

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

### FORDRINGER

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

### Note 1 Salgsinntekter

Foreningen Smak Av Kysten sine salgsinntekter fordeler seg på medlemsavgifter og tilskudd.

### Note 2 Andre driftskostnader

Av andre driftskostnader gjelder kr 375 819 arbeidsinnsats i Matarena AS som i sin helhet knyttes mot tilskuddet Foreningen Smak Av Kysten har mottatt fra Sjømatrådet AS

### Note 3 Immaterielle eiendeler

Foreningen Smak Av Kysten har en nettside som har en bokført verdi på 1 061 ved utgangen av 2020.

### Note 4 Andre kostsiktige fordringer

Dette gjelder i sin helhet tilskudd fra Sjømatrådet AS som først ble innbetalt på konto i 2021, men gjelder 2020.

### Note 5 Annen kortsiktig gjeld

Annen kortsiktig gjeld inneholder en mellomværende konto med Matarena AS og periodisering av kostnader som først ble mottatt i 2021 men som gjaldt for 2020.





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

MAT  ARENA