



MAT  ARENA

ÅRSRAPPORT 2021

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

Styreleder har ordet

2021 ble dessverre ikke helt som vi kunne ønsket oss med tanke på koronapandemi og hvordan hele dette året også skulle bære preg av endrede forutsetninger for både drift, arrangementer og muligheter for å treffes i nettverk.

Mange av våre medlemmer har vært gjennom tøffe tak i 2021. Jeg vet at ledelse og ansatte i Matarena har snudd seg rundt og klart å lage tilpassede opplegg, enten fysisk eller digitalt, for å ivareta planlagte aktiviteter for året. I tillegg er det skapt en rekke nye prosjekt gjennom pandemien. Satsing på Sjømatspire er et godt eksempel på det.

Det har vært gjennomført svært vellykkede festivaler, gitt gjeldende forutsetninger. Bergen Matfestival, Bergen Sjømatfestival og Norsk Siderfestival ble alle gjennomført i regi av selskapet, med høyt tempo i sosiale medier som gjorde at mange følte de kunne delta, selv om de ikke fysisk var tilstede.

Nok en gang ønsker jeg å berømme engasjementet til selskapets ledelse og ansatte, for å snu seg rundt i et unntaksår og skape verdifulle opplevelser for våre medlemmer og nettverk.

Nå er mitt største ønske at vi har sett slutten på koronapandemi og at verden i øst gjør slutt på krig og lidelser. Da kan 2022 bli et godt år med velfortjent oppgang og fokus på gode mat- og drikke opplevelser fra flotte, norske produsenter.



Rita S Sivertsen
Styreleder i Matarena

Daglig leder har ordet

I 2021 har vi navigert oss igjennom en pandemi og tilpasset aktiviteter og prosjekter i henhold til bransjens utfordringer og behov. Vår viktigste oppgave har også i år vært å bidra våre medlemmer i en krevende situasjon, med spesielt vekt på serveringsbransjen og lokalmatprodusentene.

Med gode samarbeid med det offentlige og andre samarbeidspartnere har det vært tilrettelagt for kompetanseheving, aktiviteter og prosjekter med mål om å skape økonomi og synlighet. Det er gjennomført en rekke digitale kurs, besøksordningen «kokk-bonde» har vært utvidet og ulike festivaler har skapt synlighet og engasjement. Gjennom året er det utviklet, mange gode samarbeid mellom aktører i serveringsbransjen og mellom kokker og lokalmatprodusenter. Det er også etablert prosjekt med Fjord Norge for å definere og skape økt synlighet for de lokale matopplevelsene som besøkende kan oppleve når de kommer til Vestlandet.

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 gripe fatt i befolkningens økende interesse for lokalmat og være synlige i markedet.

Vi er takknemlige for den tillit Matarena er blitt vist fra våre medlemmer, det offentlige og fra våre samarbeidspartnere. Sammen har vi fått til mye i et krevende år, alt til det beste for bransjene som står overfor store utfordringer. Vi ser frem til å bidra fremover. Sammen skal vi levere lønnsomme og bærekraftige lokale mat- og drikke opplevelser regionalt og nasjonalt og bidra inn mot Matnasjonen Norge 2030.



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 - 21	Prosjekter og aktiviteter i Matarena
S. 22 -39	Foreningen Smak av kysten, informasjon, prosjekter og aktiviteter
S. 40 - 43	Matarena AS Regnskap 2021
S. 44 - 47	Noter til regnskap
S. 48	Revisors beretning
S. 50 - 54	Smak av kysten regnskap 2021



OM MATARENA

Mataarena 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 Mataarena fagkompetansen i hele verdikjeden for lokalmat fra sjø og land. Kompetanseutviklingen skjer gjennom utviklingsprosjekter, ulike kompetanseprogram, møteplasser, fagsamlinger, kurs, seminarer og studieturer. Mataarena 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 reiselivet 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 Mataarena 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 Mataarena.

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, 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 de fleste grafiske designoppgaver i Mataarena og Smak av kysten.



Foto: Toppe Gartneri

EIERSTRUKTUR

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

STYRET

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

SAMARBEIDSPARTNERE

For å lykkes med det langsiktige arbeidet i Mataarena 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 Mataarena`s 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.

OFFENTLIGE SAMARBEIDSAVtaler

Mataarena har fra 2021 styrket sitt samarbeid med det offentlige i regionen gjennom samarbeidsavtaler med både Vestland fylkeskommune og Bergen kommune.

Partnerskapsavtale med Vestland fylkeskommune

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

Samarbeidsavtale med Bergen kommune

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

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, Bergen Sjømatfestival, 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, synliggjør mataktørene og kobler mat og reiselivsopplevelser.

TJENESTESENTER

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



Kokker og produsenter kobles i nettverkene - her under inspirerende matkurs under Bergen Matfestival. Foto: Øystein Haara

PROSJEKTER OG AKTIVITETER I MATARENA



Lars Laurentius Paulsen. Foto: Tove Lise Mossestad

Koronasituasjonen har påvirket prosjekter og måten vi har jobbet med aktiviteter ut mot medlemmene i 2021. Fokuset har vært spesielt rettet mot serveringsbransjen med stimulerende tiltak for å bidra til økte inntekter og synlighet for en kriserammet bransje. Gjennom året er medlemmene blitt tilbudt digitale kurs og samlinger og det er lagt til rette for utviklingsprosjekter og festivaler. Regionalt har vi i stor grad koblet kokker og lokalmatprodusenter for å skape en positiv utvikling for det fremtidige tilbudet av lokalmat fra sjø og land.

NETTVERK



Kandal Ysteri og Gardsmat

Matarenas Lokalmatnettverk

Gjennom faglig kompetanse og samarbeid skal Matarenas lokalmatnettverk bidra til økt attraktivitet og lønnsomhet for lokale mat- og drikkeprodusenter.

Medlemskapet i Matarenas lokalmatnettverk skal gi medlemmene:

- Tilgang til nettverk med lokale mat- og drikkeprodusenter og spisesteder med høy kompetanse og fokus på lokale råvarer. Samarbeid i hele verdikjeden gir mulighet for erfaringsutveksling og kompetanseheving innen produkt, marked og kvalitet.
- Tilgang til ulike møteplasser som faglige kurs og samlinger, studieturer, produktutviklingsworkshops og deltakelse på festivaler.
- Mulighet for å profilere egne produkter når det passer med målgruppe og tema.
- Tilgang til dyktige kokker i forbindelse med produktutvikling og ulike arrangement.
- Profilering på matarena.no som inkluderer presentasjon av bedrift, samt profilering i sosiale medier.
- Nytte av aktivt PR-arbeid, bistand ved pressekontakt.
- Tilgang til alt materiell i Matarenas kompetansesamlinger.
- Naturlig samarbeidspartner ved ulike matarrangement Matarena har ansvar for.

Matarenas lokalmatnettverk gikk inn i sitt fjerde år i 2021, og i starten av 2022 er det 68 medlemmer. Tross en utfordrende tid er nettverket økt med 30 medlemmer siste året. Stadig flere har fått øynene opp for nettverket og har ønske om å bli medlem og utvikle seg i samarbeid med andre.



**PROSJEKTER OG
AKTIVITETER I MATARENAS
LOKALMATNETTVERK**

Med støtte fra både Bergen kommune og Vestland fylkeskommune er det gjennomført en rekke digitale kurs og samlinger gjennom året som skal bidra til økt næringsutvikling og styrking av bransjen. Følgende digitale kurs og samlinger ble gjennomført i 2021:

11. januar: Bli god på nett 2 - Sosiale medier kurs: Søkeoptimalisering, bilde- og film, markedsføring i sosiale medier.

15. - 16. februar: Økt Distribusjon innen Horeca og Dagligvare. Vi inviterte medlemmene, grossister, distribusjons-selskaper og kjeder til dialog for utvikling av distribusjonen for lokalmat.

9.-10. mars: Vertskapskurs: Hvordan skaper vi en kultur som styrker relasjoner til både kunder og medarbeidere? Kurset ga inspirasjon, kunnskap og verktøy til bruk i utviklingen av en strategi for et personlig vertskap.

12. mars: Bli god på nett 2: Vi gjentok det vellykkete digitale kurset fra januar i søkeoptimalisering, bilde- og film, markedsføring i sosiale medier.

11. - 13 mars: Bergen Sjømatfestival hvor siderprodusenter ble koblet på.

9. - 12. juni: Hardanger Internasjonale Siderfest: I tillegg til alle siderprodusentene som deltok som utstillere inviterte vi med lokalmatprodusenter i nettverket til å selge produkter og råvarer på stand om lørdagen + levere råvarer til

de ulike lunsjene og middagene under festivalen. I alle prosjekter vi er involvert i kobler vi på medlemmene i nettverket der det er relevant.

Bergen Matfestival 3. - 4. september: I tillegg til at mange av medlemmene deltok som utstillere under festivalen ble produsentenes råvarer benyttet på flere av de 32 festivalrestaurantene som deltok samt på matkursene.

Grüne Woche 2022 (utsatt til 2023): Matarena spilte inn flere av deltakerne til å bli del av Fjord Norges Grüne Woche team. Syv av de utvalgte deltakerne er medlem i Matarenas lokalmatnettverk.

Møteplass Mat: Vi gjennomførte Møteplass Mat og studietur i oktober hvor medlemmene ble invitert med.

Kommunikasjon og synlighet: Gjennom året har vi synliggjort medlemmene på web og sosiale medier. Der hvor det har vært naturlig har vi inkludert produsenter i pressearbeidet.

Året ble ikke helt som planlagt pga. pandemien. Vi har likevel fått til mange nyttige aktiviteter selv om vi hadde langt større ambisjoner og planer for året. Vi satser friskt på 2022, og håper omgivelsene tillater fullt program med også studieturer og fysiske samlinger.



KOKK-BONDE #2

Samarbeid mellom kokker og lokalmatprodusenter sikrer utvikling og innovative lokalmatprodukter.

Matarena har koblet 14 lokalmatprodusenter og Smak av kysten kokker i Vestland. Det er satt av tid til å tenke nytt, og bruke tiden til viktig produktutvikling og innovasjon.

Erfaringer fra gjennomført prosjekt viser at kokk-bonde møtene setter i gang en god kreativ prosess som ender i både nye og bearbejdede produkter - og i tillegg nye småretter som kan serveres på markeder og gårdsrestaurantene.

Kompetanseutvekslingen mellom kokken og bonden er kjernen i prosjektet, hvor ambisjonen er at de skal få ny kunnskap, lære av hverandre og utvikle produkter som markedet ønsker seg. Kokken får lære mer om produktene, blir kjent med bonden og historien bak produktene, tar i bruk mer av råvarene på sitt kjøkken og vil kunne formidle kunnskapen og historiene ut mot gjestene. Vinn-vinn!



PROSJEKTER

MØTEPlass MAT I FLÅM

25. oktober

For å nå bredere ut i bransjen i hele Vestland ble det gjennomført en større Møteplass Mat i Flåm 25. oktober. Her deltok nærmere 120 mat- og reiselivsaktører fra hele Vestland og fikk faglig påfyll og inspirasjon med fokus på hvordan lokalmat kan bli en viktigere del av reiselivsopplevelsen. Dyktige foredragsholdere skapte engasjement og lunsjen ble servert av noen av Norges beste kokker; Terje Næss og Ronny Kolvik fra Restaurant Bro i Ålesund.

STUDIETUR FOR RESTAURANTER TIL SOGN

25. - 26. oktober

I forbindelse med Møteplass Mat ble det arrangert en egen studietur for restaurantbransjen i Vestland. 24 personer deltok på en 2-dagers tur med blant annet besøk hos Haugen Gardsmat, Sogn jord- og hagebrukskule og Haugsfrukt som har høstet heder og ære for sin sider. Det er viktig å vise frem den lokale mat- og drikkeproduksjonen i Vestland. Turen ble gjennomført med restartmidler fra Bergen kommune.

BERGEN UNESCO CITY OF GASTRONOMY

Matarena inngikk i 2021 en samarbeidsavtale med Bergen kommune om utøvelsen av medlemskapet i UNESCO Creative Cities of Gastronomy. Her skal Matarena være «assistant focal point» og bidra inn mot aktiviteter i nettverket og til økt synlighet og forankring av medlemskapet. Matarena jobber tett med Bergen kommune på oppfølging av avtalen og gjennomføring av en rekke aktiviteter inn mot bransjen som skal bidra til å styrke Matbyen Bergen. Vi ser at medlemskapet styrker samarbeidet på tvers av restaurantene i Bergen gjennom målrettede aktiviteter.

I et normalår ville Bergen Matfestival vært den viktigste arenaen for å invitere andre internasjonale medlemsbyer til Bergen og bidra til økt synlighet for medlemskapet ut mot byens beboere. På grunn av koronasituasjonen ble det ikke mulig på årets festival.

Følgende internasjonale aktiviteter ble gjennomført i 2021:

International White Truffle festival i Alba
29. - 31. November

Matbyen Bergen ble invitert til trøffelfestivalen i Alba. Morten Klever fra Restaurant Damsgård ble valgt til å reise sammen med Matarena. Det ble gjennomført en kokkedemo under festivalen og Morten laget persetorsk med moderne twist og hvit trøffel. En uforglemmelig opplevelse for publikum. Det ble også gjennomført et eget møte med kommunen for å diskutere samarbeidsmuligheter mellom medlemsbyene.

Matfestival i Denia 5. - 7. desember
Matbyen Bergen ble invitert til å delta på DNA Festival Denia, en matfestival i Spania. Matarena koordinerte deltakelsen og rekrutterte kokk og lærling som sammen skulle vise frem den bergenske gastronomien. Vilde Lunde Træet som er kjøkkensjef på Spisekroken Straume fikk reise sammen med sin lærling Joakim Ervik. Sammen viste de frem gravet kveite med gin og tare under en egen kokkedemo på festivalen.



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Member of the UNESCO
Creative Cities Network
since 2015



PROSJEKTER



Smaksverksted for Grüne Woche deltakere - 4. nov. 21



Foto kredit fra venstre: Skarbø Gard, Edel Sider/Åkre Gård - Matarena - Svanøy Røykeri

GRÜNE WOCHE 2022

Internationale Grüne Woche 2022 skulle arrangeres januar 2022. Landbruks- og Matdepartementet (LMD) står bak prosjektet i nært samarbeid med Innovasjon Norge og ambassaden i Berlin.

For tredje gang fikk Matarena oppdraget med å koordinere Fjord Norge deltakelsen sammen med landbrukskontakter hos Statsforvalteren i Møre og Romsdal, Vestland og Rogaland. Totalt skulle ca. 50 produsenter, kokker og prosjektledelse delta på Fjord Norge standen fordelt på to perioder.

Pga. pandemien ble Grüne Woche avlyst, men det er besluttet at Norge vil delta i januar 2023. Arbeidet som ble gjort av blant annet Statsforvalteren og Matarena vil videreføres til 2023 med de samme utvalgte deltakerne.

LOKAL MAT I FJORD NORGE

I samarbeid med Fjord Norge har vi det siste året utviklet et lokalt mat- og drikkekonsept for Fjord Norge regionen. Målet har vært å definere produkter og aktører som kan gi et sterkt innhold til en målrettet kommunikasjon av Fjord Norge som mat- og drikkebestinasjon.

Gjennom prosjektet har Matarena levert ti artikler om de lokale smakene i Møre og Romsdal, Vestland og Rogaland, som tar for seg lokal mattradisjon, moderne spesialiteter og unike smaksopplevelser. Tekstene er koblet til konkrete opplevelser som kan bestilles. I prosjektet har vi identifisert mer enn 180 steder og opplevelser som er spilt inn til Fjord Norges nye reiseplanlegger. Det er definert en felles matidentitet for Vestlandet som handler om de unike smakene fra det vakre og rene fjordlandskapet, og delikatessene som endrer seg for hver sesong.

PROSJEKTER

RESTAURANTTILTAK BEDRIFTSINTERN OPPLÆRING

For å støtte spisestedene gjennom den krevende koronasituasjonen ble det søkt om midler til Bedriftsintern opplæring gjennom Vestland Fylkeskommune. I denne tiltakspakken ble det lagt opp til et kursprogram som var spesielt satt sammen for å gi direkte økonomiske resultater, enten i form av besparelser eller økt inntjening. Det ble gjennomført workshops og kurs innenfor tema som økonomi, markedstilpasning, digital synlighet og salg. Alle kursene var spesifikt tilpasset serveringsstedene og deres behov, og permitterte ansatte kunne delta på aktivitetene. Følgende kompetansehevede aktiviteter ble gjennomført:

- Økonomikurs med ECIT
- Digital strategi i sosiale medier med Valen-Utvik, del 1
- Digital strategi i sosiale medier med Valen-Utvik, del 2
- Tjen penger på gode kundeopplevelser med Pål Medhus, Høve Støtt

RESTART-MIDLER FRA BERGEN KOMMUNE

Matarena fikk tildelt 1,6 mill. kroner fra Bergen kommune til tiltak som kunne bidra til spesielt å hjelpe restaurantene i Bergensregionen.

Tildelingen ble fordelt på aktiviteter for 2021 og 2022, og hvor en andel av midlene ble benyttet til Møteplass Mat, bransjerelatert aktivitet under Norsk Siderfestival og digitale kurs.

For 2022 vil midlene hovedsakelig disponeres til Møteplass Mat, Bergen Sjømatfestival, inspirasjonssamling, digitale kurs og Sjømatspire. Serveringsstedene vil få gratis deltakelse på aktivitetene som tilbys.

MED SYNLIGHET PÅ AGENDAEN

Sommeren 2021 inngikk vi et større samarbeid med Schibsted rundt markedsføringen av de tre årlige festivalene, Bergen Matfestival, Norsk Siderfestival og Bergen Sjømatfestival. Vi er veldig fornøyde med dette samarbeidet som gir medlemsbedriftene og deltakerne enda større synlighet enn før, digitalt og på papir, gjennom plattformer som VG, Matkanalen, Bergens Tidende og Godt.no.

Nytt for kommunikasjonsarbeidet i år har spesielt vært satsningen mot næringslivet og bedriftsmarkedet. Prosjektet «Sommerfesten» var en synlighetskampanje rettet spesifikt mot denne målgruppen, for å stimulere til å få bedriftskundene tilbake til restaurantene etter lang tid med hjemmekontor. Ønsket om å knytte seg sterkere til denne målgruppen har også ført Matarena og Smak av kysten inn på LinkedIn det siste året.





BERGEN MATFESTIVAL 2021

Bergen Matfestival er en av Norges største lokalmatfestivaler. Festivalen synliggjør vår matkultur, bygger kunnskap i bransje og hos publikum, og er regionenes viktigste utviklings-, salgs- og synlighetsarena for lokalmatprodusentene.

Festningskaien var hovedarena, og publikum strømmet på de to festivaldagene tross pandemi og restriksjoner. Nærmere 15.000 besøkende var innom Festningskaien, og i tillegg kom alle besøkende på festivalrestaurantene og matkursene.

Daværende Mat- og landbruksminister, Olauv Bollestad, åpnet festivalen og delte ut prisene for Årets lokalmatprodusent og Årets lokalmatprodukt. Fylkesordfører i Vestland fylkeskommune, Jon Askeland, overrakte den nyetablerte bærekraftsprisen, og daværende varaordfører i Bergen kommune, Rune Bakervik, delte ut prisen til årets lokalmatrestaurant.

Bergen Matfestival 2021 besto av:

- 45 utstillere på lokalmatmarkedet på Festningskaien.
- 32 festivalrestauranter disket opp med festivalmenyer.
- "Lær av de beste" matkurs på Torget hvor vi koblet kokker og lokalmatprodusenter. Kursene ble også strømmet for å nå et større publikum.
- Veteranbåter med lokal mat og drikke lå til kai.
- Bar Lokal med fokus på lokal sider og håndverksøl.
- Ung Matfest med en rekke mataktiviteter for barn og unge. Gode samarbeidspartnere var koblet på og gjorde aktivitetene og satsingen til en suksess.
- Med mål om å bli Norges mest bærekraftige og klima/miljøvennlige matfestival jobbet vi aktivt med bærekraftige lokale råvarer og produkter fra sjø og land som fundament. Vi gjennomførte holdningsskapende arbeid og inspirerte til en bærekraftig, grønnere og klimavennlig livsstil hos barn, unge og voksne.
- Omfattende annonsering og kommunikasjon i presse og sosiale medier.



FESTIVALER



NORSK SIDERFESTIVAL 2021

Norsk Siderfestival ble arrangert 5. - 6. november i det nye Kulturhuset i Bergen. Festivalen ble tidligere arrangert samtidig som Bergen Matfestival, og i fjor var det første gangen festivalen ble arrangert som en frittstående festival.

Det å spre kunnskap, øke synligheten og interessen for norsk sider er hovedmålsetningen for festivalen. Den skal bidra til økt verdiskaping og omsetning for produsentene, og festivalen er strategisk viktig for siderprodusentene og hele næringen å delta på. Med årets festival ble interessen og synligheten løftet betydelig ved at vi rendyrket festivalen og kunne fokusere på kun sider i all formidling både på web, i presse, annonsering og i sosiale medier.

15 siderprodusenter fra hele landet deltok, og Kulturhuset fungerte utmerket som festivalarena. Det ble arrangert sider-smaking over to etasjer, og publikum fikk møte produsentene på hvert deres siderbord. Smaking, historiefortelling og kunnskapsformidling sto på menyen. Fredagen ble det arrangert bransjetreff for HoReCa-bransjen, produsenter og samarbeidspartnere, og 120 personer deltok.

Som et viktig ledd i kunnskapsformidlingen ble det arrangert en rekke siderkurs og masterclass hvor vi koblet sommelierer, produsenter og noen av Bergens dyktigste kokker. Festivalen ble en suksess, den sto godt på egne ben og dette ble en god test før Sider-VM og Norsk Siderfestival 2022 som også skal arrangeres på Kulturhuset.

Matarena arrangerer festivalen i samarbeid med Hardanger Siderprodusentlag.



FESTIVALER

HARDANGER INTERNASJONALE SIDERFEST

Matarena var innleid som prosjektleder for Hardanger Internasjonale Siderfest, og samarbeidet med representanter for Siderklynga, Næringshagen i Ullensvang, Litteraturhuset i Odda, Hardanger Fjord Lodge, Alde Sider, Hardangergutane og Hanen.

Målsetningen med siderfesten var å spre kunnskap og øke synligheten for Sider fra Hardanger spesielt. Prosjektet skulle støtte oppunder siderprodusentenes store ekspansjonsplaner, og skulle være et viktig tiltak for å øke interessen, omsetningen og verdiskaping for sidernæringen.

Selv om Hardanger Internasjonale Siderfest hadde en ruglete start pga. pandemien ble den en stor suksess når den endelig ble gjennomført fra 9. - 12. juni 2021.

9. juni: Fagdag for Horeca og siderprodusenter med omvisning hos Alde Sider, Edel Sider og Kvestad Gard. Lunsj tilberedt av den dyktige kokken Morten Tungesvik. Internasjonalt digitalt kurs v/ ciderologen Gabe Cook. Dagen ble avsluttet hos den nyåpnede restauranten på NÅ, Siderhuset Ola K.

10. juni: Fagdag for siderprodusentene med sidercruise, omvisning hos Aga Sideri og Alvavoll, fagsamling, internasjonalt digitalt kurs og smaking med Gabe Cook. Dagen ble avsluttet med lokal tapas og sider for 70 personer i Lindehuset.

Publikumsdagene 11. og 12. juni ble svært vellykket. Vi la stor vekt på å gi en helhetlig opplevelse der vi presenterte kultur, historie, mat og sider som ett total produkt.

Sidercruise i Sørfjorden 11. juni: 200 personer deltok på sidercruise til sidergårdene. Omvisning og sidersmaking, lunsj tilberedt av Smak av kysten kokker, og pop up kulturelle innslag på gårdene.

Fredagen toppet seg med festmiddag i Tyssedal Kraftstasjon for 200 personer, der kultur, mat og drikke ble presentert i majestetiske omgivelser. Dyktige kokker tilberedte en nydelig 4 retters meny hvor det var lagt vekt på å bruke råvarer fra regionen og med en nøye utvalgt sider til hver rett.

12. juni: Den store publikumsdagen ble arrangert på den gamle Smelteverkstomta i Odda, og i Lindehuset var det sidersmaking for nærmere 600 personer (i kohorter). Det ble arrangert en rekke siderkurs, både norske og internasjonale.



Sommerfest!

PÅ BERGENSRESTAURANTENE

SOMMERFEST PÅ BERGENS-RESTAURANTENE

14. - 19. juni 2021

Målet for restaurantfestivalen «Sommerfesten» var å vekke bedriftsmarkedet til live igjen etter en lang periode med hjemmekontor og nedstengninger. Til sammen deltok 23 restauranter på «Sommerfesten» med unike restaurantkonsept.

Det ble utviklet logo og eget grafisk materiell for kampanjen, og satt opp en egen nettside for alle sommerfest-tilbudene med direktelenke til bestilling.

Mer enn 5000 kontakter i bedriftsmarkedet i Bergensområdet mottok invitasjon til sommerfesten med konkrete råd til hvordan arrangementene kunne gjennomføres i tråd med gjeldende tiltak og restriksjoner. Rådene ble også delt på arrangementets Facebook-side og på nett.

Satsningen førte til økt synlighet og oppmerksomhet for bergensrestaurantene gjennom målrettet annonsering og synlighetssarbeid ut mot næringslivet.



Slik jobber vi med bærekraft i Matarena og Smak av kysten

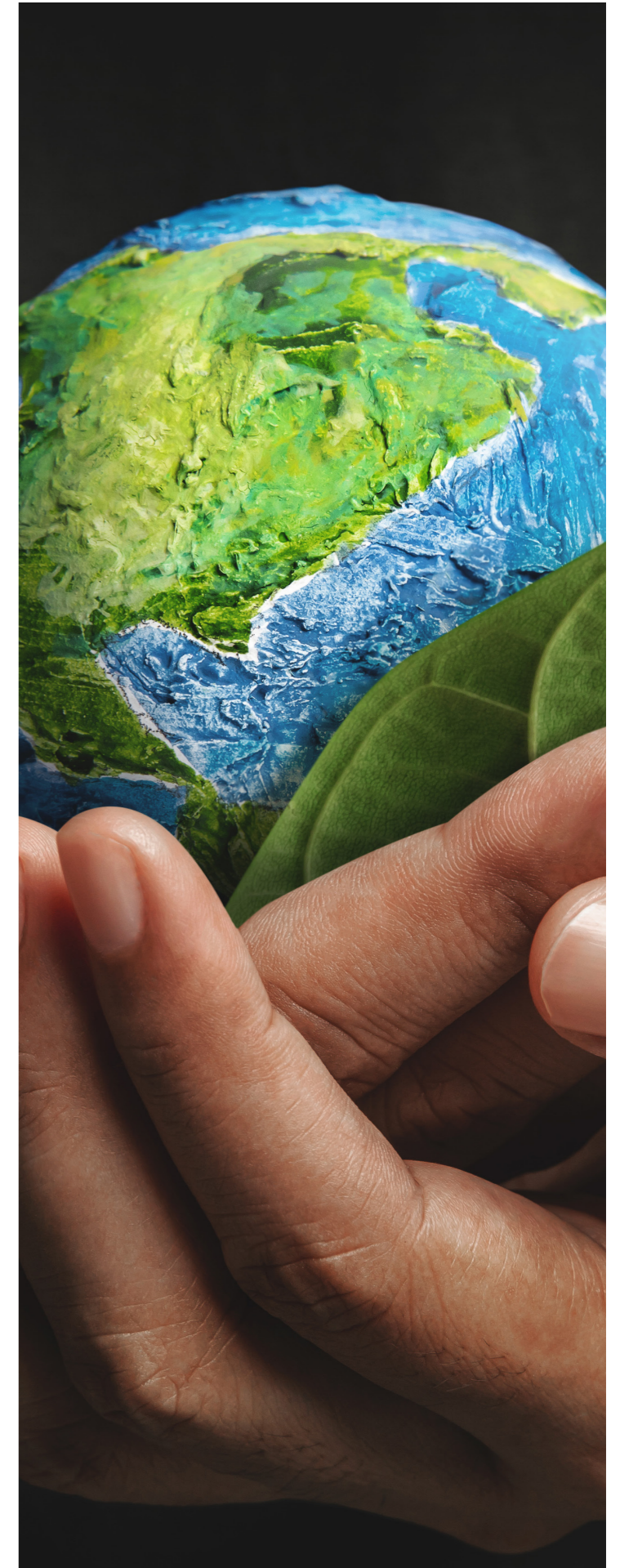
Sesongbasert lokal mat fra sjø og land har de beste forutsetninger for å bidra til en mer bærekraftig verden. I Matarena og Smak av kysten fremmer vi samarbeid og innovasjon i hele verdikjeden for mat og på tvers av verdikjedene innen landbruk og sjømat. Denne koblingen gir større forståelse av bærekraftig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

Gjennom prosjekter og aktiviteter setter vi i våre nettverk fokus på bifangst og utnyttelse av hele råvaren. I årets utviklingsprosjekt i Smak av kysten utforsket vi potensialet for bruk av stillehavsøsters, et godt eksempel på et prosjekt som handler om å utnytte en råvare som er en trussel mot kysten vår og som i større grad kan utnyttes til mat.

Bergen Matfestival trekkes også frem som et godt eksempel på hvordan vi har jobbet med bærekraft rent praktisk. Med mål om å bli Norges mest bærekraftige og klima/miljøvennlige matfestival har vi aktivt jobbet med bærekraftige lokale råvarer og produkter fra sjø og land som fundament, og vi gjennomførte holdningsskapende arbeid og inspirerte til en bærekraftig, grønnere og klimavennlig livsstil hos barn, unge og voksne. Det ble gjennomført omfattende praktiske festivaltiltak for å kunne gjenbruke, redusere og resirkulere avfall fra publikum, utstillere og funksjonærer.

Vi vil ta et solid bærekraftsansvar og jobbe helhetlig, systematisk og langsiktig for å redusere klimagass utslipp og støtte oppunder FNs mål for bærekraftig utvikling.

Smak av kysten og Matarena tar bærekraft på alvor og har etablert et eget bærekrafts-prosjekt som skal komme våre medlemmer til nytte. Det ble på tampen av året inngått et samarbeid med Selle & Partners som skal bistå oss i prosessen med å utarbeide en strategi for hvordan vi skal sikre en bærekraftig og lønnsom utvikling for våre medlemmer.



SMAK AV KYSTEN

- Vi skal begeistre med ekte sjømatopplevelser -



Matarena AS driver det nasjonale sjømatnettverket Smak av kysten med mer enn 110 medlemsbedrifter i hele verdikjeden – fra fiskemottak, produsenter, grossister til restauranter og fiskehandlere.

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



Styreleder har ordet

Kjære alle sammen,

Vi har lagt bak oss et svært krevende år med mye usikkerhet, endringer, mangel på fagfolk og økte råvare priser. Gjennom en sterk drift av Smak av kysten har vi prøvd så godt som mulig å bidra. Vi har gjennom prosjekter med meget god støtte fra det offentlige, og ikke minst stor innsats fra medlemmene, kunnet gjennomføre alle våre planlagte aktiviteter pluss litt til. Et nytt prosjekt, Sjømatspire, er etablert for å skape mange nye kompetente sjømat-entusiaster blant unge og deres familier.

Kompetanse er viktig og er bærebjelken i Smak av Kysten. Vi jobber for at medlemmene skal være best mulig rustet til være de beste innen sjømat og tilby en bred kompetanse som sikrer at sjømat blir kommunisert og ivaretatt på best mulig måte.

Medlemmene i Smak av Kysten gjør en utrolig innsats for sjømat gjennom å delta på aktiviteter, festivaler, oppdrag i inn og utland, skape aktiviteter og ikke minst dele kompetanse i foreningen. Medlemmene utviser også en kreativitet og kraft som gjør at vi er den nasjonale motoren for sjømat som vi har i vår strategi. TUSEN TAKK til Dere alle!

Sammen representerer vi hele verdikjeden og gjennom arbeidet vårt synliggjør vi alle de unike mulighetene vi har, samt vårt ansvar for å utnytte råvarene på den beste mulig måte slik at de som kommer etter oss også kan nyte unike sjømatopplevelser.

En stor takk til medlemmer, styret og Alexandra Angell med hennes team.

Fredrik Hald
Styreleder Foreningen Smak av kysten



Smak av kysten skal være pådrivere for å øke sjømatkonsumet i Norge

Daglig leder har ordet

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 har vi i 2021 for det meste samlet oss rundt digitale møteplasser. 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 ser frem til 2022 med flere møteplasser og studieturer.

Aldri før har interessen for lokal mat vært større, og det er viktig for Smak av kysten å bidra til at sjømatsektoren 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 være med å påvirke det fallende sjømatkonsumet de senere årene, spesielt inn mot barn og unge. Det er derfor spesielt gledelig at vi i år har lagt en god plan for et nytt sjømatprogram i skolene. «Sjømatspire» starter opp i 2022 med finansiering fra Nærings- og fiskeridepartementet, Norges Sjømatråd, Bergen kommune og Stiftelsen for rekruttering til restaurant og matfag.

I 2021 har også Bergen Sjømatfestival sett dagens lys. Arrangementet skapte synlighet for restauranter og fiskehandlere som markerte seg med spennende sjømatmenyer og konsepter.

Gjennom året har Smak av kysten vært godt synlige i sosiale medier og presse med å vise frem mulighetene med sesongbasert sjømat gjennom hele året. Målet har vært å opprettholde synligheten for restaurantene i en tid mange har holdt seg hjemme. I fiskehandelen har det vært viktig å vise frem mangfoldet av sjømat og veilede forbrukerne hvordan de kan lykkes med å tilberede sjømat hjemme.

Det er virkelig imponerende å se hvordan mange av medlemsbedriftene i Smak av kysten som har omstilt seg gjennom pandemien og tenkte nytt og innovativt. Take-away, nye nettløsninger og matkasser blir nok også en del av fremtidens behov. Samtidig er det kjekt å se at vi går tilbake til den nye normalen og at restaurantene igjen kan fylles til randen av glade gjester over et godt sjømatmåltid!

Nå handler det om å se fremover og bidra til å skape ekte og bærekraftige sjømatopplevelser - sammen!

Alexandra Krage Angell
Daglig leder i Matarena



Smak av kysten

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

Smak av kysten har eksistert i over 16 år og mye av suksessen kan tilskrives måten vi jobber på med å utvikle kompetanse i hele verdikjeden for sjømat. I nettverket løfter vi kompetansen i fellesskap gjennom et spennende aktivitetsprogram for restauranter, fiskehandlere, grossister og produsenter. I nettverket har vi 110 medlemmer fra hele verdikjeden for sjømat i hele Norge, og hvor målet er å «begeistre med ekte sjømatopplevelser».

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

Smak av kysten har utviklet gode verktøy som grunnlag for kompetanseutviklingen, slik som www.sesongkalender.no. For å skape et attraktivt nettverk for medlemmene våre er det viktig med stadig utvikling. Bedriftene skal føle at de er med på en «sjømatbevegelse» som hele tiden er i front i forhold til utviklingen. Det etableres hele tiden nye satsingsområder i tråd med medlemmenes ønsker. Ambisjonen for nettverket er å være en nasjonal motor for å øke sjømatkonsumet i Norge, noe som også vil kunne bidra positivt inn mot nordmenns kosthold og helse med flere år hvor det faktisk har vært nedgang i det norske sjømatkonsumet.

MÅL MED ARBEIDET



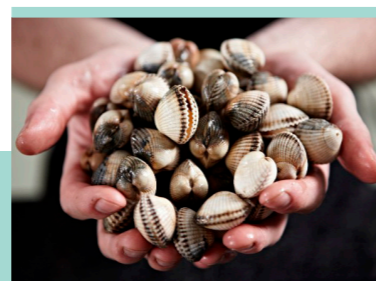
Smak av kysten skal bidra til å utvikle sterkere samorganisering av lokal, kystbasert sjømat, kystbasert sjømat, næringsutvikling og kulturformidling.

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.



Alexandra K. Angell, Daglig leder Matarena/ Smak av kysten

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 verdøkning i totalmarkedet for sjømat, både nasjonalt og internasjonalt.

INNOVASJON

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

NETTVERK SAMARBEID

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

REKRUTTERING

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

MARKEDSFØRING/ SYNLIGHET

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

ØKT BRUK AV SJØMAT

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



PROSJEKTER OG AKTIVITETER I SMAK AV KYSTEN 2021



KOMPETANSE- UTVIKLING

FRA KUNNSKAP
TIL EKTE MAT-
OPPLEVELSER

Karl Erik Pallesen . Foto.: Fredrik Ringe.

PROSJEKTER

VIDEREFØRING AV SESONGKAMPANJEN I 2021

Gjennom hele 2021 har vi jobbet med å fremme sesongens beste råvarer i fiskehandelen og på restaurantene, gjennom digital markedsføring og fysiske markeringer. Det har blitt laget teknikkvideoer og digitale kokkedemoer for å vise hvor enkelt det er med sjømat til unge konsumenter. Målet for satsningen er å øke konsumet av norsk sjømat, gjennom å formidle og tilgjengeliggjøre sjømatkunnskap for forbrukerne.

Nytt for i år var at det også ble etablert en kokkementor-ordning for fiskehandlerne, der de fikk muligheten til å ha en workshop for sitt team sammen med en ekstern kokk. Under workshopen var det fokus på teknikker og retter som kan brukes til demoer i butikk for å inspirere kundene. Samarbeidet med kokkene hadde også som mål å bidra til å styrke fiskehandlernes satsning på hjemlevering, som er en økende trend i tiden vi er inne i.

SESONGOPPBJØRING FOR SJØMATNÆRINGEN

«Sesongoppkjøringen» er et kompetansehevede tiltak som foregår som et digitalt seminar i regi av Smak av kysten. Her får aktører i sjømatnæringen inngående kunnskap om utvalgte råvarer i sesong gjennom hele verdikjeden – fra fangst og fiske helt frem til tallerkenen.

Målsetningen er at prosjektet skal føre til økt kompetanse, som igjen vil føre til økt salg, gjennom bedre forståelse om sesongvariasjoner, hvor maten kommer fra og hva som skal til for å sikre kvalitet. I 2021 ble det laget tre episoder av sesongoppkjøringen for medlemmene i Smak av kysten.

Gjennom satsningen har vi reist på virtuelle produsentbesøk og samlet informasjon fra hele verdikjeden for sjømat. Vi er utrolig glade for at Norges Sjømatråd støtter oss i dette arbeidet.



PROSJEKTER

FRA PEST OG PLAGE TIL DELIKATESSE: SATSNING PÅ STILLEHAVSØSTERS OG LITE UTNYTTEDE ARTER

I Smak av kysten jobber vi kontinuerlig med å legge til rette for økt bruk av nye ressurser i havet. Gjennom dette prosjektet har vi spesielt tatt for oss stillehavsosters, for å inspirere bransjen til å se muligheter med denne miljøtrusselen. Oktober 2021 samlet vi restauranter, fiskehandlere, produsenter og grossister i Kristiansand, for å utforske mulighetene med arten.

Kjøkkensjef på Under, Nicolai Ellitsgaard Pedersen, demonstrerte fantastiske retter på stillehavsosters, og Stein Mortensen fra Havforskningsinstituttet øste av sin kunnskap. Vi fikk lære mer om høsting, levendelagring og behandling fra de dyktige produsentene, Sørskjell, Norwegian Shores og Scalmarin. Takk til Blått Kompetansesenter Sør som støtter oss i arbeidet. Fagsamlingen var første del av en større satsning på lite brukte arter på Sørlandet.

Takk til Norges sjømatråd og Godfisk for støtte til dette prosjektet.



MAT FRA NORGE ARTIKKEL:



Slik lykkes du med sjømat på grillen

Hver sommer finner vi frem umerkesket i oss. Vi bønner av grillen og lager mat på gammelmåten, slik vi har gjort i tusensvis av år. Med flammer og kull, på høy varme. Her får du grillmester Lars Laurentus Paulsens beste tips for å lykkes med sjømat på grill.

LARS LAURENTUS har et helt navn, et kallenavn som betyr mye og er et uttrykk for all sin kunnskap. Han er en av de beste grillmestrene i Norge. Han har vært i bransjen i over 20 år, og har vært med på å utvikle sjømat på grillen. Han er en av de beste grillmestrene i Norge. Han har vært i bransjen i over 20 år, og har vært med på å utvikle sjømat på grillen.

Valg av grill
Det har en ting som gjelder om du skal grilla: Velg en grill som er god nok til å grilla sjømat. Det er viktig å velge en grill som er god nok til å grilla sjømat.

Kjøttgjæringen
Den beste måten å kjøttgjære på er å bruke en kjøttgjæring. Dette er en viktig del av grillingen.

Ta sommerer viktig
Den beste måten å ta sommerer på er å bruke en sommerer. Dette er en viktig del av grillingen.

KOMMUNIKASJON

SYNLIGHETSARBEID I SMAK AV KYSTEN

Gjennom flere prosjekt, som for eksempel sesongoppkjøringen for sjømatnæringen, har vår digitale tilstedeværelse økt gjennom det siste året.

Smak av kysten innleggene har hatt en rekordstor rekkevidde på Facebook og Instagram med totalt mer enn 1 million visninger.

Vi er også glade for at fjorårets etablering av en egen YouTube-kanal har ført til mer enn 10.000 avspillinger, og at det sjømatrelaterte innholdet har blitt presentert for mer enn 85.000 brukere.

Gjennom prosjekter som Sesongkampanje for fiskehandelen og festivalene har vi bygget opp en solid bildebase med profesjonelle fotografier på råvarer og retter som er tilgjengelig for alle våre medlemmer. Dette gir dem en unik tilgang på relevant og oppdatert innhold som kan brukes på deres nettsider og i sosiale medier. Dette svarer til målsetningene vi har om å være en nasjonal motor for å øke sjømatkonsumet i Norge. Vi ønsker å tilrettelegge for at medlemmene i Smak av kysten får mer direkte eksponering, og det er bakgrunnen for at vi også har tilbudt medlemsbedriftene kurs i sosiale medier gjennom året, som for eksempel gjennom kursserien «Bli god på nett» i samarbeid med Kreativ Industri som er støttet av Innovasjon Norge.

Gjennom 2021 har vi levert oppskrifter og artikler til publikasjoner som Norges største matmagasin, Mat fra Norge. Magasinet har 312.000 månedlige lesere, og i 2021 leverte vi nye artikler til denne publikasjonen for hver sesong med tema som «Sjømat på grill», «Slik lykkes du med sjømaten hjemme» og «Nyttårsmenyen som gir deg fyrverkeri i munnen». Vi har også levert flere artikler og oppskrifter til magasiner som «Norsk sjømat» og Horecanytt gjennom året.

DIGITALE KURS I SMAK AV KYSTEN

Med støtte fra både Bergen kommune og Vestland fylkeskommune er det gjennomført en rekke digitale kurs og samlinger gjennom året som skal bidra til økt næringsutvikling og styrking av bransjen. Følgende digitale kurs og samlinger ble gjennomført i 2022:

- **11. januar: Bli god på nett 2 - Sosiale medier kurs:** Søkeoptimalisering, bilde- og film, markedsføring i sosiale medier.
- **18. januar: Ta kontroll på økonomien:** Webinar med ECIT. Hvordan gjøre fornuftige valg i forhold til servering og drift? Økonomeffektivisering av meny, varekost, prissetting og verktøy for praktisk administrasjon og personalkostnader.
- **25. januar: Digital samling for fiskehandlere.**
- **9.-10. mars. Vertskapskurs:** Hvordan skaper vi en kultur som styrker relasjoner til både kunder og medarbeidere? Kurset gir inspirasjon, kunnskap og verktøy til bruk i utviklingen av en strategi for et personlig vertskap. En til en oppfølging av kursholder i etterkant.
- **12. mars: Bli god på nett 2:** Vi gjentar det vellykkete digitale kurset fra januar i søkeoptimalisering, bilde- og film, markedsføring i sosiale medier.
- **23. mars: Sesongoppkjøring vår-sommer.** Sesongoppkjøring vår-sommer med kunnskap for fiskehandlere og restauranter for å planlegge sesongens arter og menyer.
- **16. mars: Ta kontroll på økonomien:** Ta kontroll på økonomien: Hvordan gjøre fornuftige valg i forhold til servering og drift? Økonomeffektivisering av meny, varekost, prissetting og verktøy for praktisk administrasjon og personalkostnader.
- **27. april: Digital nettverkssamling** med fokus på trender, nye konsepter og veien ut av pandemien. Gruppesjoner med dialog og erfaringsdeling mellom medlemmer.
- **24. september: Digital sesongoppkjøring:** Høst-vinter. Digital sesongoppkjøring høst-vinter med kunnskap for fiskehandlere og restauranter for å planlegge sesongens arter og menyer
- **27. september: Kurs i Rekruttering.** Kurs i rekruttering for restauranter. Hvordan få tak i kvalifiserte søkere og ansatte den riktige blant dem, v/Janicke Borgen Hansen og Ida T. Sætersdal fra Flav AS.
- **20. Oktober: Økonomikurs for restauranter.** Kurset retter seg mot avdelingsledere og skal på en praktisk måte gi økt kompetanse innen budsjettering, økonomistyring, prissetting m.m. Kurset ble gjennomført digitalt i samarbeid med ECIT.

BERGEN SJØMATFESTIVAL



NY SATSNING:

SJØMATSPIRE

Matarena og Smak av kysten vil ta et større samfunnsansvar og bidra til å øke sjømatkonsumet blant barn og unge. Dette gjør vi gjennom etablering av en ny satsing; SJØMATSPIRE. Her skal elever i 9. klasse, deres familier og lærerne bli bedre kjent med den norske sjømaten og næringens samfunnsrolle.

Dyktige sjømatkokker skal ut i skolene og det utarbeides et digitalt lærings-system til undervisningen. Prosjektet bygger på den positive erfaringen vi hadde med å sende kokker ut i skolene under Bergen Sjømatfestival i 2021. Prosjektet vil også kunne bidra positivt for rekrutteringen til restaurant og matfag.

For å utvikle og gjennomføre dette prosjektet har vi ansatt Monica Olsen Torsvik, som er lærer og også tar et studium innen mat- og helse. Hun startet i stillingen 1. januar 2022.

Sjømatspire er støttet fra Nærings- og fiskeridepartementet, Norges Sjømatråd, Bergen kommune og Stiftelsen for rekruttering til restaurant og matfag. Prosjektet starter i Vestland i år og har som ambisjon å spres til andre deler av landet.



11.-13. Mars 2021 gikk aller første utgave av Bergen sjømatfestival av stabelen. 24 bergensrestaurantene disket opp med det det beste fra havet, og det ble arrangert publikumsaktiviteter som fiskeauksjon til inntekt for Robin Hood Huset hos Fjellskål på Fisketorget, VM i bergensk fiskesuppe hos Bjerck Restaurant & Bar, vestlandsmesterskap i rekepilling og bergensmesterskap i østersåpning.

Festivalen ble kickstartet med en sjømat-satsning i skolene, der 20 9. klasser i bergens-skolene fikk kokke-besøk i mat- og helseundervisningen. Dette skulle være til inspirasjon for både elev-er og lærere, for å motivere dem til å se muligheter innen sjømat og innen faget i forhold til rekruttering.

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

Tusen takk til Bergen kommune, Sparebanken Vest, 3 i uka, Domstein Sjømat, Lerøy Sjømatgruppen, BAMA og Nordhordland fisk for samarbeidet om festivalen. Og takk til og Sjøsaker Seaweed som var med oss og støttet sjømatdagen på Robin Hood Huset.

SMÅK AV KYSTEN PÅ FESTIVALER

SMÅK AV KYSTEN UNDER BERGEN MATFESTIVAL

Aldri før har sjømaten vært så sterkt representert under Bergen Matfestival som under årets festival 3.- 4. september! I løpet av festivalen gikk produsenter, leverandører og spisesteder sammen, for å fremme den fantastiske lokale sjømaten. Festivalgjestene kunne glede seg over spennende lokale delikatesser fra havet, kreative festivalmenyer, inspirerende kurs og morsomme mataktiviteter for både barn og foreldre.

Til sammen 32 festivalrestauranter disket opp med festivalmenyer og smaksarrangement, og på Festningskaia var det et stort lokalmat-område med 45 produsenter. Her kunne publikum smake og handle et bredt spekter med sjømat, fra grillet Glitne-kveite til klippfisk fra Knut Garshol, Omega3-oljer fra Lauritz Ålesund, røykelaks fra Kim Rudi og grillede skjell tilberedt av Cornelius Sjømatrestaurant.

I kursteltet ble både moderne og tradisjonelle sjømatretter koblet med gin, sider og håndverksøl, og på Ung Matfest kunne barn og unge bli med å lage torsketaco, lære om livet i havet, banke sin egen tørrfisk og lage sjømat på bål. Takk til alle våre gode samarbeidspartnere som deltok på den store sjømatfesten under Bergen Matfestival.

SMÅK AV KYSTEN UNDER NORSK SIDERFESTIVAL

Under Norsk Siderfestival 5.-6. november kunne besøkende melde seg på spennende Masterclass-kurs og lære mer om sesongens sjømat og sider i kombinasjon. Kursene ble ledet av vinkspert Merete Bø fra Dagens Næringsliv, som sammen med dyktige sjømatkokker fra Smak av kysten-nettverket og siderprodusenter, ledet publikum gjennom en storslått smaking. Gjestene fikk servert retter som krabbesalat, ceviche, sushi og mye mer.

SMÅK AV KYSTEN UNDER HARDANGER INTERNASJONALE SIDERFEST

9.-12. juni gikk smaksdrømmen Hardanger Internasjonale Siderfest av stabelen for aller første gang. Flere av kokkene fra Smak av kysten var involvert i programmet og sørget blant annet for strålende smaksopplevelser ute på sidergårdene og under den storslåtte middagen i Tyssedal Kraftstasjon. Tusen takk til alle gode samarbeidspartnere som Salma, Domstein Sjømat, Måkestad og Spesialgrossisten.



PROSJEKTER

SMÅK AV KYSTEN REPRESENTERTE FJORD NORGE I KØBENHAVN

9. september var Smak av kysten representert på Innovasjon Norges store reiselivsarrangement i ambassaderesidensen i København. Fjord Norge, sammen med andre landsdeler, ble invitert med for å by på de beste smakene fra sin region. Kjøkkensjef Bjarte Finne fra Fretheim Hotel disket opp med «Smaken av Fjord Norge» hvor blant annet gravet torsk med gin og bringebær stod på menyen. Smak av kysten takker Fjord Norge for et flott samarbeid!



MATKURS MED DNT-UNG OG BARNAS TURLAG

1. Mai holdt vi det første av tre kurs i utemat sammen med Den Norske Turistforening. Det første "Utematkurset" var for barn og foreldre sammen, og fokuset var på å lage sunn og deilig sjømat utendørs. På kurset lærte deltakerne å lage spennende matretter på bål, av Johnny Dugstad og Morten Tunesvik som er kokkeambassadører for Bergen - Unesco Creative City of Gastronomy. De påfølgende kursene ble holdt for voksne turledere i DNT.



ÅRSREGNSKAP 2021 FOR MATARENA AS



 Legally signed by
Alexandra Krage Angell
2022-03-08
 Legally signed by
Raymond Mikal Grinde Mikkel
2022-03-08
 Legally signed by
Odd Lothe Ohnstad
2022-03-08
 Legally signed by
Torunn Totland Stangervåg
2022-03-08
 Legally signed by
Rita Sophie Wallem Steckmes
2022-03-08
 Legally signed by
Tanja Elisabeth K. Hoel
2022-03-09

- Resultatregnskap
- Balanse
- Noter til regnskapet
- Revisors beretning

Resultatregnskap

Matarena AS

Driftsinntekter og driftskostnader	Note	2021	2020
Salgsinntekt		4 519 334	3 094 035
Annen driftsinntekt		5 539 396	4 365 723
Sum driftsinntekter		10 058 730	7 459 757
Varekostnad		3 622 872	2 609 739
Lønnskostnad	1	3 455 081	3 442 640
Avskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler ²		7 200	11 628
Annen driftskostnad		1 030 689	1 122 532
Sum driftskostnader		8 115 841	7 186 539
Driftsresultat		1 942 889	273 219
Finansinntekter og finanskostnader			
Annen renteinntekt		4 050	1 769
Annen finansinntekt		60	7 643
Annen rentekostnad		424	-1 078
Annen finanskostnad		1 436	31
Resultat av finansposter		2 251	10 458
Ordinært resultat før skattekostnad		1 945 140	283 677
Skattekostnad på ordinært resultat	3	259 069	0
Ordinært resultat		1 686 071	283 677
Årsresultat		1 686 071	283 677
Overføringer			
Avsatt til annen egenkapital	6	1 686 071	283 677
Sum overføringer		1 686 071	283 677

Balanse			
Matarena AS			
Eiendeler	Note	2021	2020
Anleggsmidler			
Varige driftsmidler			
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr	2	8 604	15 804
Sum varige driftsmidler		8 604	15 804
Sum anleggsmidler		8 604	15 804
Omløpsmidler			
Fordringer			
Kundefordringer		2 471 058	2 207 054
Andre kortsiktige fordringer		43 406	25 576
Sum fordringer		2 514 464	2 232 630
Bankinnskudd, kontanter o.l.	4	4 314 004	1 373 741
Sum omløpsmidler		6 828 468	3 606 371
Sum eiendeler		6 837 071	3 622 175

Balanse			
Matarena AS			
	Note	2021	2020
Egenkapital og gjeld			
Innskutt egenkapital			
Aksjekapital	5	324 000	324 000
Overkurs		3 456 000	3 456 000
Annen innskutt egenkapital		-20 666	-20 666
Sum innskutt egenkapital		3 759 334	3 759 334
Opptjent egenkapital			
Annen egenkapital	6, 7	270 980	0
Udekket tap		0	-1 415 091
Sum opptjent egenkapital		270 980	-1 415 091
Sum egenkapital		4 030 314	2 344 243
Gjeld			
Avsetning for forpliktelser			
Kortsiktig gjeld			
Leverandørgjeld		599 031	571 581
Betalbar skatt	3	259 069	0
Skyldig offentlige avgifter	4	224 797	176 569
Annen kortsiktig gjeld		1 723 860	529 782
Sum kortsiktig gjeld		2 806 757	1 277 932
Sum gjeld		2 806 757	1 277 932
Sum egenkapital og gjeld		6 837 071	3 622 175
Bergen , 08.03.2022 Styret i Matarena AS			
<hr/> Rita Steckmest Sivertsen styreleder	<hr/> Odd Lothe Ohnstad styremedlem	<hr/> Tanja Hoel styremedlem	
<hr/> Torunn Totland Stangervåg styremedlem	<hr/> Raymond Mikkelsen styremedlem	<hr/> Alexandra Krage Angell daglig leder	

Regnskapsprinsipper

Årsregnskapet er satt opp i samsvar med regnskapsloven og NRS 8 - God regnskapsskikk 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

	2021	2020
Lønninger	2 608 777	2 606 251
Arbeidsgiveravgift	429 632	374 424
Pensjonskostnader	322 705	156 981
Andre ytelser	93 966	304 984
Sum	3 455 081	3 442 640

Selskapet har i 2021 hatt 3 ansatte.

Pensjonsforpliktelser

Selskapet er pliktig til å ha tjenestepensjonsordning etter lov om obligatorisk tjenestepensjon.

Selskapets pensjonsordninger tilfredsstiller kravene i denne lov.

Ytelser til ledende personer

	Daglig leder	Styret
Lønn	973 549	86 300
Annen godtgjørelse	22 851	0
Sum	996 400	86 300

Revisor

Kostnadsført revisjonshonorar for 2021 utgjør kr 27 000 eks. mva.

I tillegg kommer honorar for andre tjenester med kr 2 000 eks. mva.

Note 2 Anleggsmidler

	Driftsløsøre, inventar ol.	Sum
Anskaffelseskost pr. 01.01.21	27 432	27 432
= Anskaffelseskost 31.12.21	27 432	27 432
Akkumulerte avskrivninger 31.12.21	18 828	18 828
= Bokført verdi 31.12.21	8 604	8 604
Årets ordinære avskrivninger	7 200	7 200
Økonomisk levetid	0-3 år	

Note 3 Skatt

Årets skattekostnad	2021	2020
Resultatført skatt på ordinært resultat:		
Betalbar skatt	259 069	0
Endring i utsatt skattefordel	0	0
Skattekostnad ordinært resultat	259 069	0
Skattepliktig inntekt:		
Ordinært resultat før skatt	1 945 140	283 677
Permanente forskjeller	15 027	30 773
Endring i midlertidige forskjeller	-130 038	-110 485
Anvendelse av fremførbart underskudd	-652 542	-203 965
Skattepliktig inntekt	1 177 586	0
Betalbar skatt i balansen:		
Betalbar skatt på årets resultat	259 069	0
Sum betalbar skatt i balansen	259 069	0

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

	2021	2020	Endring
Varige driftsmidler	-470 789	-583 437	-112 648
Fordringer	-19 682	-37 072	-17 390
Sum	-490 471	-620 509	-130 038
Akkumulert fremførbart underskudd	0	-652 542	-652 542
Inngår ikke i beregningen av utsatt skatt	490 471	1 273 052	782 581
Utsatt skattefordel (22 %)	0	0	0

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

Note 4 Bundne midler

I posten bankinnskudd inngår konto for bundne skattetrekksmidler med kr 118 932 pr 31.12. Skyldig skattetrekk pr 31.12 utgjorde kr 118 493.

Note 5 Aksjonærer

Aksjekapitalen i Matarena AS pr. 31.12 består av:

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

Eierstruktur

De største aksjonærene i % pr. 31.12 var:

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

Note 6 Egenkapital

	Aksjekapital	Overkurs	Annen Innskutt egenkapital	Annen egenkapital	Sum egenkapital
Pr. 31.12.2020	324 000	3 456 000	-20 666	-1 415 091	2 344 243
Årets resultat				1 686 071	1 686 071
Pr 31.12.2021	324 000	3 456 000	-20 666	270 980	4 030 314

Note 7 Fortsatt drift og Covid 19

Resultatet for 2021 viser et overskudd på kr. 1 686 071 etter skatt, mot kr. 283 677 i 2020. Soliditeten og likviditeten er fortsatt god og det er ikke noe som indikerer at driften ikke kan fortsette. Det har vært et økt behov for Matarena AS sine tjenester i koronasituasjonen og selskapet har tilpasset tjenestene sine i henhold til medlemmenes behov, noe som har bidratt til nye og alternative prosjekter.

I et ekstraordinært styremøte i Matarena 26.01.21 ble det gjort styrevedtak på at kr. 770 000 av overskuddet skal disponeres til tiltak som kommer medlemmene i Smak av kysten og Matarenas kompetansenettverk direkte til gode. Serveringsbedrifter i Smak av kysten tilbys 50% rabatt på medlemskapet i 2022, det blir etablert et «Smak av kysten utviklingsstipend» for serveringssteder, det gis gratis tilbud om matfaglig utvikling til et utvalg bedrifter og lokalmatprodusenter stimuleres til å utvikle et bedre mattilbud på festivaler. I tillegg vil selskapet fortsette å tilby gratis digital kompetanseutvikling og fysisk kompetanseutvikling til kostpris. Det øvrige overskuddet bidrar til å styrke egenkapitalen i selskapet for å sikre den videre utviklingen.

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.



RSM Norge AS

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

T +47 55 55 77 77
F +47 55 55 77 70

www.rsmnorge.no

Til generalforsamlingen i Matarena AS

Uavhengig revisors beretning

Konklusjon

Vi har revidert Matarena AS' årsregnskap som viser et overskudd på kr 1 686 071. Årsregnskapet består av balanse per 31. desember 2021, resultatregnskap for regnskapsåret avsluttet per denne datoen og noter til årsregnskapet, herunder et sammendrag av viktige regnskapsprinsipper.

Etter vår mening

- oppfyller årsregnskapet gjeldende lovkrav, og
- gir årsregnskapet et rettvisende bilde av selskapets finansielle stilling per 31. desember 2021, 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 de internasjonale revisjonsstandardene International Standards on Auditing (ISA-ene). Våre oppgaver og plikter i henhold til disse standardene er beskrevet nedenfor under *Revisors oppgaver og plikter ved revisjonen av årsregnskapet*. Vi er uavhengige av selskapet slik det kreves i lov, forskrift og International Code of Ethics for Professional Accountants (inkludert internasjonale uavhengighetsstandarder) utstedt av the International Ethics Standards Board for Accountants (IESBA-reglene), og vi har overholdt våre øvrige etiske forpliktelser i samsvar med disse kravene. Innhentet revisjonsbevis er etter vår vurdering tilstrekkelig og hensiktsmessig som grunnlag for vår konklusjon.

Styrets og daglig leders ansvar for årsregnskapet

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

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

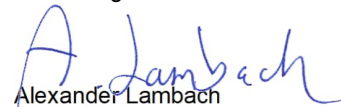
Revisors oppgaver og plikter ved revisjonen av årsregnskapet

Vårt mål er å oppnå betryggende sikkerhet for at årsregnskapet som helhet ikke inneholder vesentlig feilinformasjon, verken som følge av misligheter eller utilsiktede feil, og å avgi en revisjonsberetning som inneholder vår konklusjon. Betryggende sikkerhet er en høy grad av sikkerhet, men ingen garanti for at en revisjon utført i samsvar med ISA-ene, alltid vil avdekke vesentlig feilinformasjon 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>

Bergen, 9. mars 2022
RSM Norge AS


Alexander Lambach
Statsautorisert revisor

THE POWER OF BEING UNDERSTOOD
AUDIT | TAX | CONSULTING

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

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

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

MAT ARENA

Matarena AS - Nordre Nøstekaiaen 1 - 5011 Bergen - Org.nr. 913.812.638

ÅRSREGNSKAP 2021

FOR SMAK AV KYSTEN



- Resultatregnskap
- Balanse
- Noter til regnskapet

Utarbeidet av:
ecit
 ECONOMICS & IT

Resultatregnskap

Foreningen Smak Av Kysten

Driftsinntekter og driftskostnader	Note	2021	2020
Medlemskontigent	1	102 000	93 000
Tilskudd fra Norges Sjømatråd		1 185 461	375 819
Sum driftsinntekter		1 287 461	468 819
Prosjektkostnader		0	3 831
Avskrivning av driftsmidler og immaterielle eiendeler		1 061	6 361
Annen driftskostnad	2	1 228 736	418 009
Sum driftskostnader		1 229 797	428 201
Driftsresultat		57 665	40 618
Finansinntekter og finanskostnader			
Annen renteinntekt		140	82
Annen rentekostnad		25	0
Resultat av finansposter		115	82
Ordinært resultat før skattekostnad		57 780	40 700
Ordinært resultat		57 780	40 700
Årsresultat		57 780	40 700
Overføringer			
Avsatt til annen egenkapital		57 780	40 700
Sum overføringer		57 780	40 700

Balanse

Foreningen Smak Av Kysten

Eiendeler	Note	2021	2020
Anleggsmidler			
Immaterielle eiendeler			
Nettside	3	0	1 061
Sum immaterielle eiendeler		0	1 061
Sum anleggsmidler		0	1 061
Omløpsmidler			
Fordringer			
Kundefordringer	4	726 704	0
Andre kortsiktige fordringer	5	399 207	375 819
Sum fordringer		1 125 911	375 819
Bankinnskudd, kontanter o.l.		182 092	101 574
Sum omløpsmidler		1 308 003	477 393
Sum eiendeler		1 308 003	478 454

Balanse

Foreningen Smak Av Kysten

	Note	2021	2020
Egenkapital og gjeld			
Opptjent egenkapital			
Annen egenkapital		148 846	91 066
Sum opptjent egenkapital		148 846	91 066
Sum egenkapital		148 846	91 066
Gjeld			
Avsetning for forpliktelser			
Kortsiktig gjeld			
Leverandørgjeld	6	1 159 157	0
Annen kortsiktig gjeld		0	387 388
Sum kortsiktig gjeld		1 159 157	387 388
Sum gjeld		1 159 157	387 388
Sum egenkapital og gjeld		1 308 003	478 454

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 Mikkelsen
styremedlem

Christina Bollmann
styremedlem

Regnskapsprinsipper

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

Driftsinntekter

Inntektsføring av medlemskontigent skjer ved faktureringdato og tilskudd fra Norges Sjømatråd inntektsføres i det året tilskuddet blir benyttet.

Note 1 Salgsinntekter

Foreningen Smak Av Kysten sine salgsinntekter fordeler seg på medlemsavgifter og tilskudd. Tilskuddet fra Norges Sjømatforening blir inntektsført løpende, i takt med kostnadene som tilskuddet er ment til å dekke.

Note 2 Andre driftskostnader

Av andre driftskostnader gjelder kr 1 185 461 arbeidsinnsats i Matarena AS som i sin helhet knyttes mot tilskuddet Foreningen Smak Av Kysten har mottatt fra Norges Sjømatråd.

Note 3 Immaterielle eiendeler

Foreningen Smak Av Kysten har en nettside, men denne er ferdig avskrivet og har derfor en bokført verdi i regnskapet på kr 0 ved utgangen av 2021.

Note 4 Kundefordringer

Av kundefordringene gjelder kr 722 134 tilskudd fra Norges Sjømatråd som har blitt innbetalt i 2022.

Note 5 Andre kostsiktige fordringer

Dette gjelder i sin helhet mva-kompensasjon for 2021 som blir søkt om når søknadensportalen åpner i april 2022.

Note 6 Leverandørgjeld

Leverandørgjelden gjelder i sin helhet fakturaer fra Matarena AS. Dette er arbeidsinnsats gjort i 2021 som i sin helhet knyttes mot tilskuddet Foreningen Smak Av Kysten har mottatt fra Norges Sjømatråd. Dette blir betalt i 2022 når Foreningen mottar pengene fra Norges Sjømatråd og mva-kompensasjonen.



Foto: Restaurant 1877