



MAT  ARENA

ÅRSRAPPORT 2023

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

Styreleder har ordet

Det er en glede å kunne se tilbake på et 2023 som har vært preget av en lang rekke ulike arrangement, festivaler, møteplasser og faglig inspirasjon. Jeg fremhever gjerne Bergen Matfestival som et av høydepunktene, hvor vi nok en gang får oppleve et solid gjennomført og godt planlagt arrangement - til glede for hundre tusenvis av mennesker.

Jeg tillater meg også å kommentere at det er svært tilfredsstillende å se at Matarena utvikler seg videre som en foretrukken partner innen kompetanseutvikling og synlighet av lokalmat på Vestlandet. I tillegg er det et kvalitetsstempel i seg selv at vi ligger med faste økonomiske rammer i kommunale- og fylkeskommunale budsjetter og har etablerte relasjoner til sponsorer. Det skaper forutsigbarhet og trygghet for arbeidsplasser og satsing for fremtiden.

Jeg benytter anledningen til å takke administrasjonen for solid innsats også i 2023! En spesiell takk til de medarbeiderne som søkte lykken hos andre arbeidsgivere og hjertelig velkommen til våre nye kolleger som skal bidra til å realisere Matarenas visjon om å inspirere, utvikle kunnskap og skape møteplasser for å fremme bærekraftig lokalmat fra sjø og land.

Rita Steckmest Sivertsen
Styreleder i Matarena

Daglig leder har ordet

Matarena skal være en kunnskapsbøtte for bærekraft. Gjennom hele 2023 har vi jobbet aktivt med å ta et tydeligere samfunnsansvar og gjøre det enklere for våre medlemmer i Smak fra vest og Smak av kysten å gjøre bærekraftstiltak. Vi har gått fra plan til bærekraftig handling! Dette arbeidet har gått som en rød tråd gjennom alt vi har tilbudt av møteplasser, kurs, webinarer, studieturer og festivaler gjennom året. Vi er også stolte av den digitale verktøykassen som er utviklet for våre medlemmer og at både Matarena og 14 av våre medlemsbedrifter er - eller blir - miljøfyrtårnsertifiserte innen sommeren, med støtte fra Vestland fylkeskommune.

Samarbeid og nettverk er oppskriften til suksess. Vi opplever stadig økning i medlemsmassen og at bedrifter søker sammen i nettverk for å stå sterkere i utfordrende tider. Vårt mål er å samle kreftene på tvers av aktører, regioner og blå og grønn næring. Gjennom gode samarbeid og synergier kan vi bidra til økt verdiskapning og økt lønnsomhet hos bedriftene som deltar.

Det er et økt fokus på å øke matproduksjonen nasjonalt. Her ønsker vi gjennom våre nettverk å bidra til å øke tilgangen til ekte og bærekraftige matopplevelser fra både sjø og land!

Alexandra Krage Angell
Daglig leder i Matarena



ÅRSRAPPORT INNHOLD

S. 2	Styreleder og daglig leder har ordet
S. 4	Om Matarena, ansatte
S. 4 - 5	Eierstruktur, styret, samarbeidspartnere
S. 6 - 7	Forretningsområder og strategi
S. 8 - 11	Nettverk, strategier
S. 12 - 18	Prosjekter, aktiviteter og kommunikasjon i Matarena
S. 19	Tjenestesenter
S. 20 - 23	Våre festivaler
S. 24 - 29	Smak fra vest
S. 30 - 49	Foreningen Smak av kysten, informasjon prosjekter, aktiviteter, Sjømatspire, kommunikasjon
S. 50 - 58	Matarena AS Årsregnskap 2023

OM MATARENA

Matarena AS er koblingsboksen mellom sjømat- og landbruksnæringen. Gjennom våre nettverk bidrar vi til å øke inspirasjon og utvikle kunnskap for å fremme bærekraftig lokalmat fra sjø og land. I samarbeid med næring og FOU utvikler og styrker Matarena fagkompetansen i hele verdikjeden for lokalmat fra sjø og land.

Kompetanseutviklingen skjer gjennom utviklingsprosjekter, ulike kompetanseprogram, møteplasser, fagsamlinger, kurs, seminarer og studieturer. Matarena formidler også kunnskap om lokalmat gjennom ulike matportaler, synliggjør og profilerer de ulike mataktørene ovenfor forbrukeren og kobler mat og reiselivsopplevelser.

VÅRE ANSATTE

Matarena har gjennom 2023 hatt 4 ansatte i tillegg til en person i ett års engasjement:

Alexandra Krage Angell er daglig leder og leder også arbeidet i Foreningen Smak av kysten. Hun har også ansvar for en rekke prosjekter.

Ingerid Wembstad er prosjektleder for lokalmatnettverket Smak fra Vest, Bergen Matfestival og andre prosjekter.

Amanda Bahl har vært ansvarlig for kommunikasjon og ledet en rekke prosjekter i Smak av kysten frem til hun valgte å gå over i ny jobb 1. oktober.

Monica Olsen Torsvik har vært ansatt for å lede arbeidet med opplæringsprogrammet Sjømatspire. Hun er utdannet lærer og valgte å gå tilbake til undervisning i skolen fra 1. desember.

Ingrid Wågen har vært engasjert gjennom året for å koordinere og være pådriver for bærekraftsarbeidet i Matarena.

Matarena har bred faglig kompetanse og løser stadig flere prosjekter og oppdrag i samarbeid med næringsaktører, det offentlige og FOU.

EIERSTRUKTUR

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

STYRET

- Rita Steckmest Sivertsen - styreleder
- Tanja Hoel - styremedlem
- Torunn Stangervåg - styremedlem
- Christina Bollmann - styremedlem
- Odd Ohnstad - styremedlem
- Fredrik Hald - varamedlem
- Olav Bleie - 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 Smak fra vest og bedriftene som deltar på våre festivaler. 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 økt verdiskapning innen lokalmat fra sjø og land.

PARTNERSKAPSAVTALE

Matarena har videreført sitt samarbeid med det offentlige i regionen gjennom samarbeidsavtaler med både Vestland fylkeskommune og Bergen kommune i 2023.

Partnerskapsavtale med Vestland fylkeskommune

Matarena fikk i 2021 - 22 utvidet avtalen og skal bidra til å styrke det regionale næringsutviklingsarbeidet knyttet til å fremme bærekraftig lokalmat fra sjø og land. Matarena skal blant annet formidle kunnskap og styrke fagkompetansen i hele verdikjeden, bidra til bærekraftig og lønnsom utvikling for lokale matprodusenter og serveringssteder i Vestland og bidra med utvikling og drift av Bergen Matfestival.

Samarbeidsavtale med Bergen kommune

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

Matarena har definert tydelige forretningsområder for sin virksomhet:



VÅRE NETTVERK



Smak av kysten utvikler og formidler kunnskap om sjømat i hele verdikjeden. Nettverket jobber nasjonalt med å løfte frem kvalitet, mangfold og sesong.

160 medlemmer • Etablert i 2006



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

80 medlemmer • Etablert i 2018



INGEN KAN
GJØRE ALT,
MEN ALLE KAN
GJØRE NOE

Matarena og Smak av kysten skal være en kunnskapsbøtte for bærekraft.

Vi skal gjøre det enklere for våre medlemmer i Smak fra vest og Smak av kysten å gjennomføre bærekrafts-tiltak. I 2023 har vi gått fra plan til bærekraftig handling!

Vi vet at verdens matproduksjon står for ca. 30% av verdens klimagassutslipp og at vi alle må bidra.

Matarena har gjennomført en strategiprosess i selskapet som skulle bidra til å inkludere bærekraft som en del av strategien. Målet er å sikre en bærekraftig og lønnsom utvikling for våre medlemmer. Resultatet ble en god oversikt over tiltak som medlemmene fremhevet som viktige i bærekraftsarbeidet.

Med støtte fra Vestland fylkeskommune har vi i 2023 gjennomført et stort «bærekraft i praksis» prosjekt.

Basert på et grundig kartleggingsarbeid fikk vi viktig innsikt i medlemmenes utfordringer og behov, samt krav fra produsenter og marked. Basert på funn ble det definert tydelige løfter til medlemmene:

- Vi skal tilby medlemmene verktøy og kunnskap som skaper bærekraftig utvikling, omsetning og lønnsomhet.
- Vi skal gjøre slik at kundene oftere velger norsk og bærekraftig kvalitetsmat.
- Vi skal fremsnakke medlemmenes innsats for å skape ekte matopplevelser og bærekraftig utvikling.
- Vi skal koble ulike aktører og jobbe aktivt sammen med nettverkene.
- Vi skal ha en tydelig stemme i samfunnsdebatten.

Det ble definert fem tydelige fokusområder for hva det er viktig å jobbe med videre for å utvikle lokalmat-

produsentenes og restaurantenes tiltak innen bærekraftsarbeid:

- Redusere matsvinn
- Optimalisere emballering
- Spre matglede gjennom økt synlighet og effektiv kommunikasjon
- Styrke lokalsamfunn
- Redusere klimaavtrykk i alle deler av verdikjeden

Basert på dette har vi:

- Utviklet en effektiv digital verktøykasse som skal øke kompetansen og bidra til å skape en bærekraftig utvikling, omsetning og lønnsomhet for ca. 100 bedrifter som deltar.
- Verktøykassen inneholder kunnskap og veiledning som gjør det enklere for aktørene å gjennomføre bærekraftstiltak knyttet til de nevnte fokusområdene: Matsvinn, emballasje, spre matglede, styrking av lokalsamfunn og reduksjon av klimaavtrykk.
- Gjennomført fagsamlinger, kurs, arrangert møteplasser og drevet med aktiv oppfølging med fokus på utviklingsarbeidet innen bærekraft for våre medlemmer.

Matarena ønsker å videreutvikle kompetansen for løfte lokal matproduksjon, og bidra til en bærekraftig utvikling for våre 240 medlemmer og i hele verdikjeden for lokal mat. Sammen skal vi bidra for å ta tak i de store bærekraftutfordringene!

MATARENA OG
BERGEN
MATFESTIVAL
BLE MILJØ-
FYRTÅRN
SERTIFISERT

Under åpningen ble både Matarena og Bergen Matfestival tildelt det ettertraktede miljøfyrtårn-sertifikatet. Ordfører i Bergen, Linn Engø, ga også sin innsikt om hvorfor Matarena og Bergen Matfestival er tildelt miljøfyrtårn-beviset og betydningen av dette arbeidet for Bergen og bergenserne.

«Jeg er utrolig glad for at Matarena og Bergen Matfestival har jobbet målrettet og konkret for å bevare miljøet og klimaet. Miljøfyrtårn-beviset er en anerkjennelse av dette arbeidet, og vi vet at denne type sertifiseringer blir stadig viktigere internasjonalt. Det representerer en konkurransefordel.»

Engø understreker viktigheten av samarbeid i byen, og legger til:

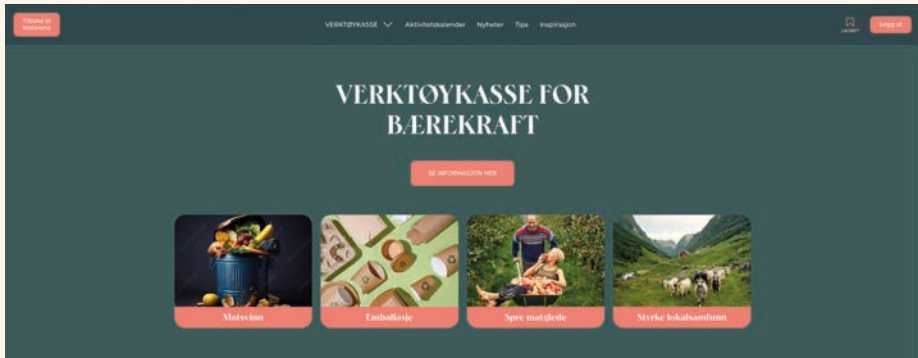
«Det er viktig for Bergen at flere følger denne tilnærmingen. Vi vet at én person ikke kan gjøre alt, men sammen kan alle gjøre noe.»



MILJØFYRTÅRN
SERTIFISERING AV 14
MEDLEMSBEDRIFTER

Med støtte fra Vestland fylkeskommune fikk 14 av medlemsbedriftene i Smak av kysten og Smak fra vest muligheten til å starte arbeidet med miljøfyrtårn

sertifisering høsten 2023. Medlemmene møter nye krav til sertifisering hos sine kunder og i økonomisk krevende tider var dette et kjærkomment tiltak for lokale restauranter og produsenter i Vestland. Bedriftene har som mål å bli endelige sertifiserte innen 1. juni 2024.





FJORD NORGE PÅ GRÜNE WOCHE 2023

Internationale Grüne Woche ble arrangert januar 2023. Den norske deltakelsen er et ledd i å bygge Norge som mat- og reiselivsnasjon. Landbruks- og Matdepartementet står bak prosjektet i nært samarbeid med Innovasjon Norge.

For tredje gang fikk Matarena prosjektlederoppdraget med å koordinere Fjord Norge deltakelsen sammen med Statsforvalterne i Vestland, Rogaland og Møre og Romsdal.

Fjord Norge regionen har som mål å bli landets fremste mat- og drikke-destinasjon med en tydelig matidentitet som fremmer et bærekraftig landbruk i tråd med FNs bærekraftsmål.

Vi skal:

- Motivere dyktige lokale mat- og drikke aktører til produktutvikling inn mot reiselivet
- Bidra til å fremme bærekraftig mat- og drikke produksjon fra Fjord Norge regionen
- Bedre utnyttelse av potensialet som ligger i koblingen mat og reiseliv i Fjord Norge regionen
- Gjøre mat og reiselivbransjen enda mer attraktiv som kan tiltrekke unge til å velge en utdanning og karrierevei i denne retningen
- Stimulere til økt samarbeid mellom Fjordfylkene

Som ved tidligere Grüne Woche deltakelse hadde vi fokus på å velge ut både bedrifter og produkter/råvarer som representerer Fjord Norges matidentitet. Det ble kjøpt inn spekepølser og kjøtt av storfe og geit av ypperste kvalitet. Ost og sider fra alle fjordfylkene, og i tillegg sjømat som ørret, laks, persetorsk og klippfisk. Felles for alle produktene er at de er av høy kvalitet, de er produsert i Fjordfylkene, og produsentene har et bærekraftig fokus. Produktene ble

løftet frem som spydspisser for Fjord Norges matidentitet - ikke minst opp mot reiselivet i vår region.

Totalt var 43 personer i sving på Fjord Norge standen. Vi hadde engasjert to matfaglige ansvarlige kokker og totalt var åtte kokker involvert. Det ble laget utsøkte smaksprøver, og vi hadde et rekordstort salg.

Nytt tasting konsept ble lansert hvor vi koblet sider, mat og reiseliv. Gjестene fikk smake mat og sider i kombinasjon. De fikk mer kunnskap og inspirasjon til å besøke vår region, og ikke minst oppleve at maten og drikken er også en reise verdt.

Kreativiteten og samarbeidet mellom alle deltakerne blomstret. Vi opplevde en stor lagånd og entusiasme for å løfte mat, drikke og reiselivet i Norge og Fjord Norge regionen.



ÅRETS BÆREKRAFTSDAG & INSPIRASJONSSAMLING

Mars 2023 samlet vi et stjernelag innen vår bransje som ga medlemmene i Smak av kysten og Smak fra vest inspirerende kunnskap og gode smaker! Her fikk de møte en rekke spennende bedrifter som alle på hver sin måte har gjort bærekraft til kjernen i måten de jobber på. Alt for å gjøre en positiv forskjell, øke konkurransekraften og skape enestående matopplevelser.



INSPIRERENDE INNLEGG FRA DYKTIGE AKTØRER SOM VISER BÆREKRAFT I PRAKSIS!



FRA PRAT TIL BÆREKRAFTIG PRAKSIS!



*Hemmeligheten bak Credo`s suksess
v/ Heidi Bjerkan, gründer og eier av Credo
Restaurant.*

*Som Nordens første restaurant, ble Credo
Restaurant tildelt Guide Michels egen
bærekraftspris i 2019. Utmerkelsen fikk de i
tillegg til Michelin-stjernen.*

*Credo Restaurant er viden kjent for sitt
tydelige fokus på miljø, og et omfattende
samarbeid med lokale bønder og
produsenter. Heidi var også med å lage
maten under bærekraftsdagen.*



*Hvordan skape lønnsomme opplevelser og
bruke bærekraft som et konkurransefortrinn?
v/ eier Bård Huseby fra Fjærland Fjordstove
Hotell og Ærli.*

*Bård har i løpet av få år totalt endret
hvordan bedriften jobber og fått bærekraft
inn i alle deler av virksomheten.*

*Listen over tiltak er lang – alt fra belønning
for å bo lengre til gjestetilpassede porsjoner.
Her delte han de kreative og virkningsfulle
tiltakene som også har effekt på økonomien!*

*Ta vare på framtiden – lønnsom forretning
på en ansvarlig måte v/ daglig leder Trine
Lerum Hjelhaug i Lerum, 4. generasjons-
eigar i saft- og syltetøyprodusenten Lerum
AS i Sogndal.*

*Skal vi ha en forventning om at bærekraft
skal være en naturlig del av alle ansatte sitt
arbeid framover, må det gjennomsyres i alt
vi gjør. Gjennom vår strategi gjør vi bære-
kraft til en naturlig del av bedriften!*



*Slik skal vi hjelpe deg å bli mer bærekraftig
og lønnsom v/Svein Roger Selle, daglig leder
i Selle & Partners. Bærekraft må inn i alle
deler bedriften og være en naturlig del av
driften.*

*Restaurant Under - Et hav av muligheter for
bærekraftige og gastronomiske sjømat-
opplevelser v/ Nicolai Ellitsgaard, kjøkkensjef*



*Satsing på sosial bærekraft for å rekruttere
de beste folkene v/ Toril Renaa, medeier og
gründer bak Restaurant Renaa i Stavanger,
Norges eneste restaurant med to
Michelin-stjerner.*

*Vi fikk høre hvordan hun tar et tydelig sam-
funnsansvar gjennom fokus på rekruttering,
og ved å motivere og følge opp lærlinger til å
bli dedikerte ambassadører for faget. Renaa
satte fagkunnskap inn i en helhetlig
ramme for måltidsopplevelse, med stolthet
og ærefrykt.*



*Trender og megatrender i matbransjen som
vil påvirke deg som mataktør i fremtiden
v/ Jeanette K. Mortensen, kreativ leder innen
forretningsutvikling – designer og futurist.*

*I 2050 vil det bo 9,8 milliarder mennesker på
planeten vår. Hvis vi fortsetter å produsere og
spise mat slik vi gjør i dag, så tilsvarer det to
planeter.*

*Inflasjon og stigende priser presser små
produsenter. Tidens krisestemning krever
nye metoder for matforsyning til en stadig
voksende befolkning.*

BLI SETT OG SELG MER

– EN DIGITAL KURSSERIE MED FOKUS PÅ KOMMUNIKASJON OG SOSIALE MEDIER

I 2023 jobbet vi videre med å øke synligheten for lokal mat fra både sjø og land ved å:

- Styrke medlemmenes egen kompetanse på synlighet
- Jobbe mer aktivt med ekstern kommunikasjon
- Styrke internkommunikasjonen fra Matarena og Smak av kysten og ut til medlemmene.

BLI SETT OG SELG MER

En digital kursserie hvor tema for kursene strakk seg fra praktisk pressearbeid til søkemotoroptimalisering og praktisk bruk av sosiale medier. Vi dekket også trender som vil påvirke forbrukernes handlinger. Vi hentet inn noen av landets fremste eksperter for å gi medlemmene de aller beste tipsene til hva som virker og gir økt salg!

Bli sett og selg mer serien besto av åtte digitale kurs:

- **Pressearbeid: Slik får du oppmerksomhet i lokalpressen!**
Hva er de gode sakene for lokalavisen? Hvordan går du frem for å få økt oppmerksomhet? Med Anders Nyland, Visit Bergen
- **Hvordan bli bestevenn med Google:** De viktigste rådene om søkeoptimalisering og hvordan man utnytter Google Min Bedrift. Med Espen Grimmert
- **Video på 1-2-3!** Hvordan lage kortformatvideo, helt praktisk. Reels, TikTok, story m.m. Med Astrid Valen Utvik
- **Bærekraft i sosiale medier.** Hvordan sørge for at ressursene deres brukes best mulig og at innholdet kan gjenbrukes på tvers av kanaler og over tid? Med Astrid Valen Utvik

- **Få mer synlighet ut av din festivaldeltakelse.**
Vi bruker Bergen Matfestival som case og kommer med gode og praktiske tips og råd om oppmerksomhet knyttet til festivalen. Med Espen Grimmert
- **Hvordan bygge tillit til målgruppen via sosiale medier, og hvorfor er det viktig?** Viktigheten av dialog og håndtering av negative tilbakemeldinger. Med Astrid Valen Utvik
- **Oppdaterte makrotrender – Norge akkurat nå.**
En oversikt over nordmenns holdninger til økonomi, miljø, teknologi, helse og eget forbruk. Med Yngve Karlsen, dentsu
- **Slik får du gratis synlighet i sosiale medier!**
En boost inn mot høysesongen og tips til hva som kan gjøres i stille perioder. Med Espen Grimmert



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 og også inn mot lokale mat- og drikke produsenter i regionen.

I 2023 ble Unesco gastronomibyer fra Europa invitert til deltagelse på Bergen Matfestival. På festivalen deltok kokker og representanter fra Östersund og Santa Maria da Feira, i tillegg til at vi inviterte aktører fra Italia.

Byene hadde egne stands og holdt kurs om sin matkultur på scenen. Oppholdet ble avsluttet med en egen studietur med ribb båt til havbruksanlegg og besøk til Scalmarin i Øygarden.

For å styrke samarbeidet og øke synligheten for matbyen Bergen og de internasjonale UNESCO-matbyene ble det arrangert en fantastisk UNESCO gastronomi aften før festivalstart. Her samarbeidet lokale og internasjonale kokker om å servere en 8-retters meny for publikum og inviterte gjester.

Bergen Matfestival er en veldig god arena for å styrke samarbeid med andre UNESCO gastronomibyer. Som en del av samarbeidet ble det gjennomført en studietur til Santa Maria da Feira for nærmere 30 restauranter og fiskehandlere fra Smak av kysten nettverket noen uker etter festivalen. Det er stor verdi i erfaringsutveksling og samarbeid med de internasjonale byene.



BERGEN MATFESTIVAL

HELE VESTLANDET PÅ ETT FAT



MATARRANGEMENT – FORMIDLING



BERGEN MATFESTIVAL

Bergen Matfestival er en av Norges største nasjonale matfestivaler.

Festivalens formål er å utvikle og formidle kunnskap om bærekraftig kvalitetsmat fra sjø og land – til det beste for mataktørene, folk og planeten.

Vi skal skape en åpen og inkluderende festival som skal samle og begeistre vestlendingene med ekte og bærekraftige matopplevelser.

Ved å fremme matglede, gastronomi, bærekraft og matkultur skal festivalen befeste Bergen som Unesco gastronomiby og Vestlandet som en attraktiv matregion.

Festivalen ble avholdt 1. - 2. september 2023 og ble den største, og mest inkluderende matfestivalen i Bergens historie. Festivalen er det største enkeltarrangementet i Bergen og samler opp mot 200.000 mennesker i løpet av festivaldagene.

Rundt 150 mataktører var involvert i å spre matglede i hele byen. 80 lokalmatutstillere,

35 festivalrestauranter, Ung Matfest område, Sjømat for alle telt, Bar Lokal, mat og drikkekurs med toppkokker og produsenter, Godfisk familien konkurranse og en rekke sceneaktiviteter.

Bergen Matfestival hadde også en rekke pre-events før festivalstart som Unesco Gastronomimiddag på Festplassen, matfestival i Bergen Fengsel for 200 innsatte og ansatte, langbordsmiddager i samarbeid med Lystgården, frokostmøte i samarbeid med Bergen Næringsråd, sopptur på Fløyen, utendørskino og sjømatlunsj for eldre.



BERGEN SJØMATFESTIVAL

15. - 18. februar ble Bergen Sjømatfestival gjennomført i full skala etter at festivalen ble etablert som et pandemiltak for serveringsstedene i Bergen i 2021. Festivalen blir gjennomført om vinteren når sjømaten er på sitt beste. En naturlig arena for publikumsaktivitetene er Fisketorget i Bergen, hvor vi bidrar til et positivt innhold.

Festivalen startet 15. februar med å avholde VM i plukkfisk – en typisk bergensrett som ble tolket av en rekke



dyktige kokker i konkurransen. Et solid dommerpanel med ordføreren i spissen kåret vinneren, Vilde Lunde Træet fra Bien Basar, som stakk av med kr. 10 000 i premie.

Under festivalen hadde 25 restauranter egne festivalmenyer, kurs og arrangementer som skapte økt oppmerksomhet og økt besøk. Det ble arrangert alt fra fileteringskurs til kokkekurs på Restaurant Bare.

Lørdag 18. februar var det åpent publikums-

arrangement i Mathallen og på Fisketorget. Her kunne små og store delta på sushikurs, sjømatrebus og bli kjent med det brede spekteret av lokal sjømat. Dyktige kokker inspirerte med tilberedning og smaksprøver og det hele ble avsluttet med en stor fiskeauksjon, hvor overskuddet gikk til Robin Hood Huset for å lage en sjømatdag for husets gjester.

Også i år flokket publikum seg til Vestlandsmesterskapet i rekepilling og Bergensmesterskapet i østersåpning hvor det ble kjempet om de gjeve titlene.

Det var også kjekt å få samarbeide med Dale Oen Experience som kick-startet hele festivalen med å ta over hele Damsgård Restaurant hvor de serverte 65 gjester en 3-retters sjømatmeny. Ungdommene sto selv for menyplanlegging, gjennomføring, underholdning og servering - med stødig hjelp fra mentorene Morten Tungesvik, Morten Klever og Christopher Haatuft.



NORSK SIDERFESTIVAL

Norsk Siderfestival ble arrangert 2. - 4. november 2023 på Kulturhuset i Bergen.

Festivalen skal bidra til å spre kunnskap, øke interessen og synligheten for norsk sider - rettet mot både bransjen og publikum.

20 siderprodusenter fra hele landet deltok på Norsk Siderfestival.

For å "kickstarte" festivalen og inkludere restaurantene ble det torsdag 2. november



gjennomført et "Sidertog" i samarbeid med flere av Bergens beste restauranter. Det var totalt 15 produsenter, 10 restauranter og én bar som deltok på arrangementet, og det ble solgt 250 billetter til det suksessrike "sidertoget".

For bransjen ble det arrangert smaksworkshop og bransjetreff/Møteplass mat.

På Kulturhuset inviterte siderprodusentene til smaking ved hvert sine siderbord. Publikummet fikk smake seg gjennom et stort



spekter av sider, bli kjent med produsentene, høre historiene og øke kunnskapen og interessen for norsk sider.

Vi inviterte til åtte spennende publikumskurs hvor gjestene fikk lære mer om sider, ulike siderstiler og sider og mat i kombinasjon.

Et viktig ledd i å øke interessen og synligheten er kommunikasjon. Det ble gjort et omfattende arbeid, og vi fikk god synlighet gjennom sosiale medier, i presse og gjennom annonsering i Schibsteds kanaler.

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

Her følger informasjon om Smak fra vest nettverket -
Kompetanseutvikling • prosjekter • aktiviteter • studieturer





SMAK FRA VEST

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

Smak fra vest medlemsskapet gir:

- Tilgang til nettverk med lokale mat- og drikkeprodusenter og spisested-er med høy kompetanse og fokus på lokale råvarer.
- Samarbeid i hele verdikjeden som gir mulighet for erfaringsutveksling og kompetanseheving innen produkt, marked og kvalitet.
- Tilgang til ulike møteplasser som faglige kurs og samlinger, studieturer og produktutviklingsworkshops.
- Økt synlighet.
- Tilgang til dyktige kokker i forbindelse med produktutvikling og ulike arrangement.
- Nytte av aktivt PR-arbeid.
- Naturlig samarbeidspartner ved ulike matarrangement som Matarena har ansvar for.

Matarena har bygget seg opp som en klyngeaktør innen koblingen mellom mat og reiseliv og mellom sjømat- og landbruksnæringen. Selskapet har bidratt i henhold til målsetningene i selskapet og har opparbeidet seg tillit i markedet.

Smak fra vest nettverket er sterkere enn noensinne, og medlemsmassen har økt til 82 medlemmer pr. april 2024.

Matarena skaper aktivitet i henhold til medlemmenes og eiernes ønsker og behov. Medlemmene ser nytten av relevant kompetanse, erfaringsutveksling og det å utvikle seg i samarbeid med andre.

Gjennom 2023 er medlemmene tilbudt en rekke digitale kurs, kompetansesamlinger, inspirasjons-samling, workshops og studieturer.

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 fremdeles står overfor store utfordringer med eskalerede kostnader og klima-utfordringer.

Matarena skal gi nødvendig kunnskap for at våre medlemmer skal bli best mulig bærekraftig rustet.

Kunnskap, kompetanseutvikling og samarbeid i nettverket er en viktig nøkkel til suksess. Vi ser frem til å bidra fremover, og sammen skal vi levere lønnsomme og bærekraftige lokale mat- og drikke opplevelser regionalt og nasjonalt.

Nettverket har vært støttet av Vestland fylkeskommune fra 2018 - 2023, men står nå på "egne ben", og finansieres videre gjennom medlemsavgift og utviklingsprosjekter som gagnar videre utvikling for produsentene.

KURS 2023

Medlemmene i Smak fra vest deltok i 2023 på de digitale kursene som skal gi økt kompetanse på synlighet for medlemmene. Se "Bli sett og selg mer" kursbeskrivelsene på side 18.

SMAKS-WORKSHOP

Under Norsk Siderfestival ble det holdt en praktisk workshop for drikkeprodusentene i nettverket. Den erfarne sommelieren, Ove Svendsen fra Ypper, veiledet deltakerne gjennom denne smaksopplevelsen.

Vi utforsket hvordan ulike siderstiler komplementerte råvarer som kjøtt, sjømat og ost.

Deltakerne fikk testet hvordan deres egne siderstiler passet opp mot ulike smaker, teksturer og råvarer. De fikk også verdifulle tips om hvordan de kunne skape de beste matparinger med ulike siderstiler.

BRANSJETREFF-MØTEPLASS MAT

3. november arrangerte vi et vellykket bransjetreff for siderprodusenter og bar- og restaurantbransjen i Bergen med over 70 deltakere på Kulturhuset.

Målet på Vestlandet er klart: Å integrere lokal kvalitets-sider som en fast del av drikkemenyene, ettersom

sider ikke bare er en del av vår historie og identitet, men også tilfører en unik smak og beriker matopplevelsen.

Deltakerne fikk innsikt i flere suksesshistorier med foredrag fra - Jannet Aksnes i PopUp Norge om innovasjon og samarbeid, Elisabeth Wesenlund Hauge fra Buer om deres reise til å bli en matdestinasjon gjennom lokal mat og drikke, bærekraft og samarbeid, og Ove Svendsen fra Ypper, som belyste fordelene ved å inkludere sider i menyen - fra reduserte varekostnader til forsterkede mat- og drikkekombinasjoner som speiler Vestlandets identitet.

Arrangementet ble avrundet med en lokalmat-lunsj med råvarer fra Godt Lokalt og sidersmaking med 20 siderprodusenter.





KOKK- BONDE WORKSHOPS

Gjennom de populære kokk-bonde prosjektene fikk lokale mat- og drikkeprodusenter i Vestland utvikle sine produkter og menyer i samarbeid med noen av de dyktigste kokkene i landet. Alle produsentene som deltok, er tilknyttet Smak fra vest nettverket og kokkene i Smak av kysten. Tilbudet om kokk-bonde workshops er gitt medlemmene også i 2023.

Kokk-bonde workshops er med på å styrke koblingen mellom lokalmatprodusentene og kokkene, og legger til rette for økt kompetanse, erfaringsutveksling, inspirasjon og innovasjon. Over 60 workshops er gjennomført.

KOMPETANSE- SAMLING

Lønnsomhet og bærekraft var tema da vi samlet Smak fra vest-medlemmene til samling i mars.

Dagen startet med et Ypper kurs for drikkeprodusentene som ga innsikt i effektive salgsstrategier for Horeca-markedet og Vinmonopolet.

Vi fikk videre en oppdatering på det nye bærekraftsprosjektet og introduksjon til EUs forslag til et nytt emballasjedirektiv v/ Jørgen Egeberg fra Circular Packaging Cluster.

Work-shop om bærekraftig praksis med Svein Roger Selle og info

om kvalitetsmerking v/ Marit Strand fra Stiftelsen Norsk Mat.

Arrangementet ble rundet av med en felles middag på Engen Restaurant for både Smak fra vest og Smak av kysten medlemmene.

STUDIETUR TIL HARDANGER

I juni dro vi i samlet flokk på en lokal studietur til Hardanger som var på sitt aller vakreste!

Vi besøkte våre gode venner i Smak fra vest, og fikk masse inspirasjon, kunnskap og tid til erfaringsdeling underveis.

Takk til Alde Sider, Kvestad Sideri, Edel Sider/Åkre Gard, Aga Sideri, Harding Sideri, Hardanger Bygdeysteri, Spildegarden og Sjuragarden for topp omvisning og gjestfrihet.





Matarena AS driver det nasjonale sjømatnettverket Smak av kysten med mer enn 160 medlemsbedrifter i hele verdikjeden – fra fiskemottak, produsenter, grossister til restauranter og fiskehandlere.

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



Styreleder har ordet

Kjære alle sammen.

Tusen takk til dere alle for den jobben dere gjør for at vi skal ha sunn, bærekraftig og velsmakende sjømat på vår bord. Sammen har vi jobbet med å utvikle oss på flere områder, særlig har vi fått ny kunnskap og gode verktøy innen bærekraft. Kunnskap om alle de flotte, lokale råvarene fra kysten vår er plattformen for arbeidet i Smak av kysten. Sammen blir vi klokere!

Som styreleder er jeg spesielt begeistret for det samfunnsansvaret vårt nettverk har gått i bresjen for. Undervisningsprogrammet Sjømatspire på 9. trinn, langbordsarrangement og sjømatmiddag i fengselet er noen eksempler på dette. Det gir oss større perspektiv og glede i å dele bærekraftig, sunn og god sjømat med flere.

Jeg vil rette en spesiell takk til Alexandra og hennes team for den jobben dere gjør – hver dag. Gjennom 18 år har man tilpasset arbeidet inn mot stadige endringer i behovet for kompetanse hos våre medlemmer. Smak av kysten har blitt et «sjømatlag» som stadig vokser og som aktivt jakter på ny kunnskap, deler erfaringer og samarbeider for å utvikle og styrke det norske sjømatmarkedet.

Så da er det bare en ting å si; nyt gode sjømatmåltider og sett pris på våre unike råvarer!

Fredrik Hald
Styreleder, Foreningen Smak av kysten



Daglig leder har ordet

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 bidra til økt konsum av norsk sjømat» passer veldig godt inn når markedet etterspør lokal, bærekraftig og sunn mat.

Det er gledelig at vårt sjømatnettverk stadig vokser, og er relevant for hele verdikjeden innen sjømat. Sammen kan vi være med å påvirke det nasjonale sjømatkonsumet og også ta et tydeligere samfunnsansvar. Kunnskapsprogrammet «Sjømatspire» er et godt eksempel på det. I 2023 var sjømatkokker ute i 80 skoleklasser i Vestland for å inspirere elever på 9. trinn til å spise mer sjømat og motivere flere til å velge restaurant og matfag. På bakgrunn av suksessen så langt, utvides tilbudet til to nye fylker neste år.

Smak av kysten jobber aktivt med bærekraft som en del av forretningsstrategien, noe som går som en rød tråd gjennom alt vi gjør av aktiviteter og prosjekter. Sammen løfter vi frem mindre brukte hvitfisk arter, utnytter hele råvaren og samarbeider om å tilby ekte og bærekraftige sjømatopplevelser på restauranter og i fiskehandelen.

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



SMÅK 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 18 år og mye av suksessen kan tilskrives måten vi jobber 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 mer enn 160 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 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 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.

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 har vært prosjektleder. I tillegg bidrar andre ansatte i Matarena med sin kompetanse. Det benyttes i overkant av et årsverk til drift og utvikling av Smak av kysten.



MÅL MED ARBEIDET

- Smak av kysten skal videreutvikle posisjonen som «nasjonal motor som skal øke konsumet av norsk sjømat»
- Vi skal forsterke den nasjonale posisjonen og få mange med på laget!
- Vi skal tilby medlemmene våre økt verdi gjennom tydelig kommersielt fokus
- Vi skal øke kundenes preferanser for sjømat gjennom økt synlighet og kommunikasjon
- Smak av kysten skal være et viktig bransjeforum som gjennom sine aktiviteter, møteplasser og prosjekter stimulerer til økt faglig utvikling og lønnsomme samarbeid.

EIERSTRUKTUR

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

Den øvrige andelen eies av:

- HMP Bergen (18,52%)
- Vestland Bondelag (15,48%)
- Landbruksråd Vestland (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 Lerøy Seafood Group
- Arild Svensen, salgsdirektør i Domstein Sjømat
- Bjørn Jakobsen, direktør i Lerøy Sjømatgruppen
- Christina Bollmann, daglig leder Fløirerestauranten
- Stein Mortensen, seniorforsker på Havforskningsinstituttet
- Trym Eidem Gundersen, Norden direktør i Norges Sjømatråd
- Nina Dragøy Rød, A. Dragøy
- Lars Mørk-Lorenzen, kommersiell direktør i Sterling White Halibut
- Bjørn Tore Furset, eier av Fursetgruppen v/ Tjuvholmen Sjømagasin og Lofoten Fiskerestaurant i Oslo
- 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. 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.





ONE OCEAN WEEK

- april

One Ocean Week er en møteplass for debatt, erfaringsutveksling og opplevelser knyttet til en bærekraftig utnyttelse av havet. Vi er stolte over at vi fikk ta en så aktiv rolle under arrangementet på ulike arenaer – faglig, politisk og ut mot publikum.

Vi deltok på følgende aktiviteter:

Regjeringens havkonferanse
Smak av kysten v/ daglig leder ble invitert til å sitte i et panel under den nasjonale konferansen hvor blant annet utviklingen i sjømat-

konsumet og hva som skal til for å snu den negative trenden var tema.

HAVBayer i regi av Bergen Salgs- og Reklameforening

Under One Ocean Week deltok Smak av kysten også i debatt om fakta og myter om oppdrettsnæringen og hvorvidt næringen er gode nok å kommunisere.

Sjømatkurs på Sustainable Ocean Solutions

I samarbeid med Dale Oen Academy og Farvatn og Katapult Ocean ble det gjennomført lærerike og smaksrike kurs med fokus på østers, kamskjell, sjøkreps og brosme for deltakerne på konferansen.

Familedag på under One Ocean Week

16. april ble det gjennomført en familedag med inspirerende og smaksrike sjømataktiviteter for store og små på Festningskaia i Bergen.

Her fikk publikum oppleve hvor godt, sunt og bærekraftig det er å spise mer sjømat gjennom å utforske havets bord, lage skattekister med sjømat, delta på sjømatkurs, gøy med tare og mange andre aktiviteter.

Det var et drømmelag av samarbeidspartnere som gjorde arrangementet mulig.



BÆREKRAFTIG OG LØNNSOM HVITFISK PÅ MENYEN

I 2023 fortsatte vi arbeidet med å inspirere til mer lønnsom hvitfisk på menyen og i fiskediskene. Sei, lyr og hyse er rimelige fiskearter som kan utnyttes mer, økt lønnsomhet og nye sjømatopplevelser for gjestene. Prosjektet ble gjennomført i samarbeid med Norges Sjømatråd og Norges Råfisklag.

Prosjektet satte fokus på bruk av hele råvaren og gav inspirasjon til nye anvendelsesmuligheter gjennom en rekke workshops, på studieturer og under det årlige kompetanseprogrammet og inspirasjonssamlingen.

FAGSAMLING I TROMSØ

- april

Det ble sjømatmagi i Tromsø da Smak av kysten samlet et stjernelag på Vertshuset Skarven for å vise mulighetene fra havet! Nicolai Ellitsgaard Pedersen viste frem bruken av hele fisken, hvor alt fra øyne, kjake, skinn og tunge ble brukt i imponerende retter som også serveres på Restaurant Under. Tare var også en hyppig ingrediens i rettene. Lokale produsenter ble også invitert med for å informere om sine produkter og lokale kokker viste frem muligheter med bruk av kongekrabbe og boknafisk. Samlingen var også en del av hvitfiskprosjektet i samarbeid med Norges Sjømatråd og Norges Råfisklag.

FAGSAMLING I KRISTIANSAND

- mai

Som en del av hvitfiskprosjektet ble det avholdt fagsamling i Kristiansand på utnyttelse av hele fisken. Ronny Kolvik fra Bro i Ålesund viste frem ulike teknikker til stor inspirasjon for kokker og fagfolk fra Agder. Det ble tryllet med ulike råvarer og hvor spesielt sei fikk skinne. Her ble hele råvaren tatt i bruk.





KOMPETANSE-PROGRAM

Hvert år inviteres nye og «gamle» medlemmer til et kompetanseprogram i forkant av inspirasjonssamlingen. Her er det fokus på råvarekunnskap, kvalitet og førstehånds informasjon fra fagmiljøer innen forskning og produkter. Her tar vi et dypdykk i utvalgte råvarer og legger vekt på bærekraftig utnyttelse av råvarene, teknikker og tilberedningsmetoder. En nyttig arena for å høste ny kunnskap!

Årets Smak av kysten kokk ble avholdt på Kulturhuset. Vinneren av konkurransen ble Filipe Neves og Mona Helland fra Clarion Hotel Admiral som imponerte

juryen med sin kreative delerett med både kamskjell og kveite. Juryen besto av Nicolai Ellitsgaard fra Under, Torill Renaa fra Renaa og matanmelder Tore Sevheim fra BT.

Prisdryss i Smak av kysten På årets inspirasjonssamling deler Smak av kysten hvert år ut priser til bedrifter som har utmerket seg spesielt gjennom det siste året. De har et skyhøyt fokus på kvalitet og bærekraft, og inspirerer alle oss andre i næringen rundt seg.

I år gikk prisene til følgende bedrifter:
Fjærland Fjordstove Hotel - Årets restaurant
Gla'laksen - Gla'kalven
- Årets fiskehandler
Sterling White Halibut
- Årets produsent

Årets ærespris gikk til Hallvard Lerøy Jr som har vært en pioner innen sjømatnæringen, og gjennom hele livet bidratt til den eventyrlige utviklingen.

Hallvard har et brennende engasjement for den bærekraftige utviklingen av næringen, samarbeidet mellom landbruk og sjømat og formidling av kunnskap i befolkningen. Spesielt er han opptatt av barn og unge, hvordan man kan vekke deres nysgjerrighet for sjømat og bidra til å utvikle en god helse.



LOKALE STUDIETURER

- mai

Våren er tiden for lokale studieturer. Denne gangen gikk turen til Sotra for et dypdykk i skalldyr og til Austevoll for å besøke Bekkjarkvik og et havbruksanlegg.

På Sotra fikk kokkene besøke Scalmarin og Vågen Seafood, i tillegg til et havbruksanlegg. En nyttig og lærerik dag hvor også kokker fra Fursetgruppen i Oslo deltok.

I Austevoll besøkte gruppen Ocean Forest som er et integrert havbruksanlegg med tare, og endte opp på Bekkjarkvik Gjestgiveri for en lærerik workshop med mesterkokken Ørjan Johannesen. Her ble det fullt fokus på sesongens beste råvarer!

SJØMAT PÅ HJUL

- mai

Gjennom året skreddersyr vi kurs for våre medlemmer etter hva de har behov for av kompetansepåfyll. Sjømat på hjul kaller vi det. Dette er et åpent tilbud til medlemmene og hvor blant annet Christer Økland fra Fjordtind Hotels gjestet på Fjærland Fjordstove Hotell for en workshop av det som vokser i fjorden utenfor. Tanken er å etablere en «fjordhage» i bærekraftens ånd. Det ble jobbet med retter og teknikker til sommermenyen.

SJØMATKURS FOR SJØFORSVARET

- juni

Haakonsvern er medlem i Smak av kysten og har et stort fokus på sjømat. De er dessuten viktige i arbeidet med å utdanne lærlinger til kokkefaget. I juni tok vi med oss kokk Morten Klever og skalldyrekspert Knut Magnus Persson i Scalmarin for å jobbe med ulike teknikker på skalldyr og hvitfisk – til stor inspirasjon for de unge kokkene og lærlingene.



SJØMATFEST I TROMSØ

- juni

9. juni gjestet Smak av kysten og Bergen Matfestival Tromsø under deres Sjømatfest. Med oss i bagasjen hadde vi persetorsk som kokk Morten Klever fra Haatuft-gruppen laget en moderne versjon av på scenen.

Torsken binder nord og sør sammen - og vi heier på gode samarbeid. Derfor tok vi turen nordover for å vise vår bruk av torsken, og inviterte Sjømatfest til gjestespill på Bergen Matfestival 2023.





STUDIETUR TIL PORTO

- oktober

På den årlige studieturen i Smak av kysten fikk 36 deltakere oppleve alt fra den ferskeste sjømaten til tradisjonell klippfisk og sardiner.

Vi var på kulinarisk vandring, besøkte matmarked, fiskemarked og et helt spesielt sardinmuseum. I tillegg til å spise på alt fra lokale sjømatrestauranter til fine dining fikk vi også smake oss gjennom den vakre Dourou-dalen. I Santa Maria da Feira besøkte vi en kiwi- og blåbærplantasje og ble servert lunsj av den lokale kokkeskolen. Vi har mye til felles med regionen rundt Porto som høster fra både sjø

og land – til stor inspirasjon for våre medlemmer.

Med støtte fra ERASMUS+ inviterte vi også med lærere fra Sotra videregående skole og Fagskolen i Ulvik.

SNØKRABBE WORKSHOP

- oktober

På oppdrag fra Ocean Venture ble Smak av kysten engasjert til å se på mulighetene for nye produkter og retter av snøkrabbe – et meget godt og rimelig alternativ til kongekrabbe. Bjarte Finne fra Fløirerestauranten og Nikolas Carlsen fra Restaurant 1877 ble engasjert i arbeidet, noe som resulterte i nydelige krabbekaker og salater som har potensial på både restaurant og i butikk.



GODFISK FAMILIEN – EN SJØMAT-KONKURRANSE

I samarbeide med Norges Sjømatråd ble sjømatkonkurransen «Godfisk-familien» gjennomført som en del av Bergen Matfestival.

Tre familier fra Vestlandet ble plukket ut til å kjempe om å bli regionens beste sjømat-familie.

I forberedelsene til konkurransen ble finalistfamiliene koblet med dyktige restaurantkokker som bisto i oppkjøringen og i gjennomføringen av konkurransen.

Årets mentorkokker var tidligere landslagskokk Adam Bjerck fra Bjerck Restaurant & Bar, Lotta Olsson fra Lola Bistro, som blir omtalt som Bergens kommende stjernekokk av Bergens Tidende, og Morten Tungesvik som står bak den nye restauranten Chérie.

Vinnerne ble Tilde (10) som sammen med pappa Petter og onkel Stian utgjorde Team Sandnes Thomesen.

Deres kjærlighet til matlagning førte dem til scenen på Festplassen med vinnerretten thai fiskesuppe som ble honorert med en premie på kr. 10 000.





SESONG- KAMPANJE I FISKEHANDELEN

Gjennom satsningen Sesongkampanje i fiskehandelen arbeidet vi spesielt med å fremme fiskehandelen som er et viktig bindeledd for fagkunnskap og eksportise ut mot konsumentene.

Arbeidet har hatt god effekt og bred synlighet, derfor ønsket vi å videreføre og styrke prosjektet ytterligere i 2023/ 2024. Et viktig tema var å se på hvordan kampanjen kunne få enda større salgs-effekt. Derfor utvidet vi satsningen ved å inkludere kurs i PR og kommunikasjon for fiskehandlerne for lokal effekt og en sterkere satsning på kunnskapsformidling om sesongene.

Det ble på vegne av produsentene og fiskehandlerne i nettverket lagt til rette for aktivitet og materiale i forbindelse med følgende sesongkampanjer:

- Smak på sommeren: Juni - august
- Smak på høsten: September - november

Målet for arbeidet med sesongkampanjen var å øke sjømatkonsumet i Norge. Det gjorde vi gjennom å fremme sesongvariasjoner, mangfold og kvalitet på norsk sjømat, og inspirerte konsumenter til å spise og handle mer sjømat.

DIGITALT SJØMAT- BIBLIOTEK

Det digitale sjømatbiblioteket er en videoserie med digitalt kompetansepåfyll om norsk sjømat, for ansatte i mat- og restaurantbransjen, og et interessert publikum. Her «dykker vi ned» i havet og kunnskapen fra de ulike delene av verdikjeden, og blir kjent med den norske sjømaten ved å ta for oss én og én art. Hver video er på 2 minutter og belyser arten ut fra følgende tre synspunkt: Fiskerens, forskerens og kokkens.



Målet med prosjektet er å etablere en attraktiv og moderne kunnskapsbank med de mest brukte artene innen norsk sjømat: Det produseres totalt 15 videoer med de mest brukte artene i 2023.

Videoene formidler relevant og oppdatert informasjon om fangst og fiske langs hele kysten vår, og skal kunne brukes til opplæring av alle som jobber med norsk sjømat. Det er et stort behov for å nå arbeidere fra utlandet i mat-, restaurant- og sjømatnæringen. Derfor vil videoene tekstes på engelsk.

I episodene blir seeren tatt med på en «reise» der vi skaper en forståelse for hvor arten kommer fra/opphav, informasjon om bærekraft, hva som gjør arten unik, behandling/oppbevaring og de beste tilberedningsmåtene (uten å tilberede retter). Vi følger arten når den er i sesong, fra havet og frem til det profesjonelle kjøkkenet.



SYNLIGHETS – ARBEID I SMAK AV KYSTEN

Smak av kysten har fortsatt med synlighetsarbeidet i 2023, både for egne kanaler og gjennom kurs og faglig påfyll for medlemmene våre.

Youtube-kanalen vår vokser og har i 2023 hatt 27.200 avspillinger mot 12.400 avspillinger i 2022. Den organiske synligheten har også økt gjennom året for Smak av kysten på både Facebook og Instagram. Med organisk synlighet menes innlegg som ikke er betalt for å vises. Men den totale rekkevidden for facebook og instagram har gått noe ned. Det skyldes færre betalte kampanjer i 2023, sammenliknet med 2022.

Gjennom sesongkampanjen 2023 har vi levert oppskrifter og artikler til publikasjoner som Norges største matmagasin, Mat fra Norge, gjennom året. Vi leverte nye artikler til denne publikasjonen for hver sesong med tema som «Høst i havet på Herdla», og «Forfriskende sjømat til varme sommerdager».

Samtidig med artiklene lagde vi også seks filmer i ulike formater som ble distribuert gjennom våre sosiale medier kanaler, og vi



lagde oppskrifter sammen med sjømatkokkene som vi igjen distribuerte på nettside og i sosiale medier. Innholdet ga oss muligheten for å distribuere sjømatinspirasjon på flere måter og i flere kanaler, for å oppnå maksimal oppmerksomhet.

Vi har også levert en rekke artikler og oppskrifter til magasiner som «Norsk sjømat» og Horecanytt gjennom året. Og vi har testet ut innhold på TikTok, noe vi ser at vi må jobber mer spesialisert med for å få til ønsket rekkevidde.





SJØMATSPIRE 2023

For å motvirke fallet i sjømatkonsumet blant barn og unge etablerte Matarena og Smak av kysten «Sjømatspire» i 2021 med støtte fra Norges Sjømatråd og i samarbeid med sjømatgrossistene.

Sjømatspire er et undervisningsprogram der både lærere og elever får tilgang til økt kompetanse og inspirasjon med sjømat fra dyktige kokker i Smak av kysten. Målet er å bidra til at flere barn og unge og deres familier skal øke sjømatkonsumet gjennom bærekraftige og sunne matvalg. I 2023 fikk 70 skoleklasser i Vestland fylke besøk av

«Sjømatspire» i mat- og helse. Et ytterligere mål med satsingen er å inspirere unge til å velge yrkesvalg innen matfag.

Sjømatspire spiller på lag med det etablerte kostholdsprogrammet «Fiskesprell» i regi av Norges Sjømatråd, som blant annet bidrar med råvarestøtte til skolene. Samlet sett kan disse to undervisningsprogrammene styrke bruken av sjømat i undervisningen.

«Sjømatspire» har skapt stort engasjement og høstet svært gode tilbakemeldinger fra både elever og lærere. Gjennom arbeidet ser vi et tydelig behov for å videreføre programmet. For 2024 er det planlagt å utvide satsingen til ytterligere to fylker med totalt 100 skolebesøk.



ÅRSREGNSKAP 2023

FOR MATARENA AS

BankID Signing
Christina Bollmann
2024-03-15
BankID Signing
Rita Sophie Wallem Stokmest
2024-03-15
BankID Signing
Alexandra Krage Angell
2024-03-15
BankID Signing
Torunn Tolland Stangeråsg
2024-03-15
BankID Signing
Tanja Elisabeth Knabenschuh
2024-03-15
BankID Signing
Odd Lothe Ohnstad
2024-03-15

- Resultatregnskap
- Balanse
- Noter til regnskapet
- Revisorsberetning



Resultatregnskap			
Matarena AS			
Driftsinntekter og driftskostnader	Note	2023	2022
Salgsinntekt	1	4 295 957	6 199 004
Annen driftsinntekt	1	10 765 354	7 517 000
Sum driftsinntekter		15 061 311	13 716 004
Varekostnad		7 580 844	6 369 259
Lønnskostnad	2	5 356 674	4 617 415
Avskrivinger	3	1 404	7 200
Annen driftskostnad		1 346 651	1 019 046
Sum driftskostnader		14 285 573	12 012 920
Driftsresultat		775 738	1 703 084
Finansinntekter og finanskostnader			
Annen renteinntekt		10 981	12 884
Annen finansinntekt		93	4 808
Annen rentekostnad		10 978	759
Annen finanskostnad		4 007	8 264
Resultat av finansposter		-3 911	8 669
Resultat før skattekostnad		771 827	1 711 753
Skattekostnad på resultat	4	168 096	373 817
Resultat		603 731	1 337 936
Årsresultat		603 731	1 337 936
Overføringer			
Avsatt til annen egenkapital	5	603 731	1 337 936
Sum overføringer		603 731	1 337 936

Balanse			
Matarena AS			
Eiendeler	Note	2023	2022
Anleggsmidler			
Varige driftsmidler			
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr	3	0	1 404
Sum varige driftsmidler		0	1 404
Sum anleggsmidler		0	1 404
Omløpsmidler			
Fordringer			
Kundefordringer		4 517 837	5 579 116
Andre kortsiktige fordringer		290 051	32 076
Sum fordringer		4 807 888	5 611 191
Bankinnskudd, kontanter o.l.	6	2 117 681	1 301 348
Sum omløpsmidler		6 925 570	6 912 540
Sum eiendeler		6 925 570	6 913 944
Matarena AS		Side 3	

Balanse			
Matarena AS			
Egenkapital og gjeld	Note	2023	2022
Innskutt egenkapital			
Aksjekapital	5, 7	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	5	2 212 647	1 608 916
Sum opptjent egenkapital		2 212 647	1 608 916
Sum egenkapital		5 971 981	5 368 250
Gjeld			
Kortsiktig gjeld			
Leverandørgjeld		89 438	230 650
Betalbar skatt	4	168 096	373 817
Skyldig offentlige avgifter	6	209 976	443 019
Annen kortsiktig gjeld		486 078	498 207
Sum kortsiktig gjeld		953 588	1 545 693
Sum gjeld		953 588	1 545 693
Sum egenkapital og gjeld		6 925 570	6 913 944
Bergen , 14.03.2024			
Styret i Matarena AS			
Rita Sophie Wallem Steckmest Sivertsen	Odd Lothe Ohnstad	Torunn Totland Stangervåg	
styreleder	styremedlem	styremedlem	
Tanja Elisabeth Knabenschuh Hoel	Christina Bollmann	Alexandra Krage Angell	
styremedlem	styremedlem	daglig leder	
Matarena AS		Side 4	

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 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 Inntekter

	2023
Salgsinntekter	1 809 887
Private prosjektinntekter	6 446 112
Offentlig tilskudd/prosjekttilskudd	4 425 816
Servicekontingent/medlemskontingent	873 580
Andre driftsinntekter og periodseringer	1 505 916
Sum	15 061 311

Note 2 Lønnskostnader og ytelser, godtgjørelser til daglig leder, styret og revisor

Lønnskostnader

	2023	2022
Lønninger	4 083 740	3 709 856
Arbeidsgiveravgift	641 521	564 438
Pensjonskostnader	351 182	280 290
Andre ytelser	280 231	62 831
Sum	5 356 674	4 617 415

Selskapet har i 2023 hatt 4 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	1 096 148	90 800
Annen godtgjørelse	6 939	0
Sum	1 103 087	90 800

Revisor

Kostnadsført revisjonshonorar for 2023 utgjør kr 44 000 eks. mva.
I tillegg kommer honorar for andre tjenester med kr 3 400 eks. mva.

Note 3 Anleggsmidler

	Driftsløsøre, inventar ol.	Sum
Anskaffelseskost pr. 01.01.23	27 432	27 432
= Anskaffelseskost 31.12.23	27 432	27 432
Akkumulerte avskrivninger 31.12.23	27 432	27 432
= Bokført verdi 31.12.23	0	0
Årets ordinære avskrivninger	1 404	1 404
Økonomisk levetid	0-3 år	

Note 4 Skatt

Årets skattekostnad	2023	2022
Resultatført skatt på ordinært resultat:		
Betalbar skatt	168 096	373 817
Endring i utsatt skattefordel	0	0
Skattekostnad ordinært resultat	168 096	373 817
Skattepliktig inntekt:		
Resultat før skatt	771 827	1 711 753
Permanente forskjeller	116 245	18 378
Endring i midlertidige forskjeller	-124 000	-30 963
Skattepliktig inntekt	764 072	1 699 168
Betalbar skatt i balansen:		
Betalbar skatt på årets resultat	168 096	373 817
Sum betalbar skatt i balansen	168 096	373 817

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

	2023	2022	Endring
Varige driftsmidler	-306 811	-382 110	-75 299
Fordringer	-28 697	-77 398	-48 701
Sum	-335 508	-459 508	-124 000
Inngår ikke i beregningen av utsatt skatt	335 508	459 508	124 000
Utsatt skattefordel (22 %)	0	0	0

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

Note 5 Egenkapital

	Aksjekapital	Overkurs	Annen Innskutt egenkapital	Annen egenkapital	Sum egenkapital
Pr. 31.12.2022	324 000	3 456 000	-20 666	1 608 916	5 368 250
Årets resultat				603 731	603 731
Pr 31.12.2023	324 000	3 456 000	-20 666	2 212 647	5 971 981

Note 6 Bundne midler

I posten bankinnskudd inngår konto for bundne skattetreksmidler med kr 119 814 pr 31.12. Skyldig skattetrekk pr 31.12 utgjorde kr 119 375.

Note 7 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	501	15,5
BONDENS MARKED I BERGEN	162	5,0
HANEN VESTLAND	162	5,0
NORSK LANDBRUKSSAMVIRKE	162	5,0
Totalt antall aksjer	3 240	100,0



Til generalforsamlingen i Matarena AS

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

Uavhengig revisors beretning

Konklusjon

Vi har revidert årsregnskapet for Matarena AS som viser et overskudd på NOK 603 731. Årsregnskapet består av balanse per 31. desember 2023, 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 rettviseende bilde av selskapets finansielle stilling per 31. desember 2023, 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 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 i samsvar med kravene i relevante lover og forskrifter i Norge og International Code of Ethics for Professional Accountants (inkludert internasjonale uavhengighetsstandarder) utstedt av 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 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 regnskap 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 avggi 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. Feilinformasjon kan oppstå som følge av misligheter eller utilsiktede feil. Feilinformasjon er å anse som vesentlig dersom den enkeltvis eller samlet med rimelighet kan forventes å påvirke de økonomiske beslutningene som brukerne foretar på grunnlag av årsregnskapet.

For videre beskrivelse av revisors oppgaver og plikter vises det til: <https://revisorforeningen.no/revisjonsberetninger>

Bergen, 19. mars 2024
RSM Norge AS

A. Lambach
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.



FOTO KREDIT

S. 1	OmCider (til v.)	S. 22	Cecilie Bannow (øverst til v.)
	Tove Lise Mossestad (til h.)		Matarena (til h.)
S. 3	Toppe Gartneri (til v.)	S. 23	Matarena
	Smak av kysten (til h.)	S. 24 - 25	Ølmheim siderhage
S. 5	Øystein Haara	S. 26	Kandal Kjøtt/
S. 8	Cornelius Sjømatrestaurant (til v.)		Bjørn Harry Schønhaug/ Mat fra Norge
	Skarbø Gard (til h.)	S. 27 - 29	Matarena
S. 9	Aga Sideri/ Øystein Haara (til v.)	S. 30 - 31	Tove Lise Mossestad
	Tove Lise Mossestad (matbilder)	S. 33	Cornelius Sjømatrestaurant
	Skarbø Gard (nederst til h.)	S. 35, 37	Tove Lise Mossestad
S. 11	Ingvild Hægh	S. 38 - 39	Matarena
S. 12 - 13	Vidar Alfarnes	S. 39	Tove Lise Mossestad
S. 14 - 15	Matarena	S. 40 - 42	Matarena
S. 16 - 17	Matarena, Renaa (nederst til v.)	S. 43	Øystein Haara
S. 18 - 20	Øystein Haara	S. 44 - 45	Tove Lise Mossestad
S. 21	Tom Hiis Bergh (øverst),	S. 59	Toppe Gartneri
	Øystein Haara		

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

