MAT ARENA

ÅRSRAPPORT 2024

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

Styreleder har ordet

Nok et år ble fylt med stor aktivitet i regi av Matarena.

Matfestivalen ble et stort høydepunkt i 2024, et fantastisk vær, mange utstillere og kombinasjonen med Norsk Siderfestival gjorde det til suksess. Nok en gang fikk tusenvis av vestlendninger oppleve lokal mat på sitt beste. Arrangementet bidrar til å gjøre lokal mat kjent som er en viktig del av visjonen til Matarena.

Det er også tilfredsstillende å se at Matarena utvikler seg videre som en foretrukken partner innen kompetanseutvikling og synlighet av lokalmat på Vestlandet. Medlemmene bidrar med å delta på aktiviteter som blir planlagt, reiser og annet som skapes.

Det er 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.

En spesiell takk til de medarbeiderne som bidrar til Matarenas visjon om å inspirere, utvikle kunnskap og skape møteplasser for å fremme bærekraftig lokalmat fra sjø og land.

Nina Skage
Styreleder i Matarena

Daglig leder har ordet

2024 har vært et år preget av samarbeid, vekst og matglede. Hver dag opplever vi kraften i gode nettverk, engasjerte produsenter og samarbeidspartnere som vil løfte lokalmat fra sjø og land.

Sammen har vi arrangert faglige møteplasser, festivaler og utviklingsprosjekter som styrker hele verdikjeden – og vi ser tydelig hvordan kunnskapsdeling og felles innsats gir resultater. Enten det handler om økt synlighet for lokalmatprodusenter, koblinger mellom reiseliv og mat, eller bærekraftige grep som gir konkrete ringvirkninger.

Siden stiftelsen av Matarena AS for 10 år siden, er jeg stolt over alt vi får til sammen. Vi evner å samle kreftene for å øke verdien av lokale mat- og drikke opplevelser, både regionalt og nasjonalt gjennom Smak av kysten. I en urolig verden er det viktigere enn noen gang å fremme den lokale matproduksjonen, i tråd med den nye oppskriften for lokal mat og drikke som regjeringen lanserte tidligere i år.

Takk til team Matarena som står på hver dag, takk til alle medlemmer og takk til alle gode samarbeidspartnere som støtter opp om vårt arbeid.
Vi gleder oss til videre samarbeid og nye smaksopplevelser i året som kommer!

Alexandra Krage Angell
Daglig leder i Matarena

ÅRSRAPPORT INNHOLD

S. 2	Styreleder og daglig leder har ordet
S. 4	Om Matarena, ansatte, eierstruktur, styret
S. 5	Samarbeidspartnere
S. 6 - 7	Forretningsområder og strategi
S. 8 - 11	Nettverk, strategier
S. 12 - 19	Matarena prosjekter, aktiviteter, kommunikasjon, tjenestesenter
S. 20 - 25	Våre festivaler, matarrangement
S. 26 - 31	Smak fra vest
S. 32 - 33	Lokalmat Møre og Romsdal
S. 34 - 51	Foreningen Smak av kysten, informasjon prosjekter, aktiviteter, kommunikasjon, Sjømatspire
S. 52 - 60	Matarena AS Årsregnskap 2024
S. 61	Foto kredit

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 fag-kompetansen i hele verdikjeden for lokalmat fra sjø og land.

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

VÅRE ANSATTE

Matarena har gjennom 2024 hatt 4 ansatte, totalt 3,6% årsverk:

Alexandra Krage Angell er daglig leder og leder også arbeidet i Foreningen Smak av kysten, i tillegg til en rekke prosjekter.

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

Marita Monsen er prosjektleder for Smak av kysten nettverket og ansvarlig for kommunikasjon og synlighet.

Maria S. Lervik er prosjektkoordinator og er ansvarlig for en rekke oppgaver knyttet til våre festivaler og arrangementer.

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

- Nina Skage - styreleder
- Torunn Stangervåg - styremedlem
- Christina Bollmann - styremedlem
- Odd Ohnstad - styremedlem
- Fredrik Hald - styremedlem
- Jørn Erik Toppe - varamedlem
- Olav Bleie - varamedlem

Fra v. Marita B. Monsen, Ingerid W. Wembstad, Maria S. Lervik, Alexandra K. Angell

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 bedrifter, FoU-miljøer, 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.

SAMARBEIDSAVTALER

Matarena har i 2024 videreført sitt samarbeid med det offentlige i regionen gjennom samarbeidsavtaler med både Vestland fylkeskommune og Bergen kommune.

Samarbeidsavtale med Vestland fylkeskommune
Matarena inngikk ny avtale med fylket for perioden 2024-2026 for å bidra til å styrke det regionale næringsutviklingsarbeidet knyttet til 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 har t.o.m. 2024 hatt rolle som «assistant focal point» med ansvar for operativ oppfølging av medlemskapet i henhold til definerte oppgaver.

MATARENA FORRETNINGSOMRÅDER

Matarena har definert tydelige forretningsområder for sin virksomhet:

KOMPETANSE-UTVIKLING

Matarena styrker og utvikler fagkompetansen i hele verdikjeden for lokalmat fra sjø og land i tett samarbeid med næring og FOU. Kompetanseutviklingen skjer i all hovedsak gjennom de to nettverkene vi driver:

SMAK AV KYSTEN

SMAK FRA VEST

MATARRANGEMENT

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

BERGEN MATFESTIVAL

BERGEN SJØMATFESTIVAL

NORSK SIDERFESTIVAL

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. Kunnskapsprogrammet Sjømatspire er et eksempel.

SJØMATSPIRE

TJENESTESENTER

Matarena er kontaktpunktet for mataktørene på Vestlandet. Matarena tilbyr prosjektledelse og rådgivning. Matarena assisterer bl. a. Bergen kommune i forvaltningen av "Matbyen Bergen."

BERGEN CITY OF GASTRONOMY

MATARENA STRATEGI

VÅRT SAMFUNNSOPPDRAG

Matarena skal utvikle og formidle kunnskap om bærekraftig kvalitetsmat fra sjø og land – til det beste for medlemmene, folk og planeten.

VÅR VISJON

Vi skal begeistre mennesker med ekte og bærekraftige matopplevelser

VÅRT DNA

Vi samler kreftene

En begeistrende og kunnskapsdelende koblingsboks mellom sjø og land

VÅRE LØFTER

1. Vi skal tilby medlemmene verktøy og kunnskap som skaper bærekraftig utvikling, omsetning og lønnsomhet
2. Vi skal koble ulike aktører og jobbe aktivt sammen med nettverkene
3. Vi skal gjøre slik at kundene oftere velger norsk og bærekraftig kvalitetsmat fra sjø og land
4. Vi skal ta et tydelig samfunnsansvar
5. Vi skal framsnakke medlemmenes innsats for å skape ekte matopplevelser og bærekraftig utvikling

VÅRE VERDIER

Begeistrende
Vi skal inspirere og skape lyst

Åpne
Vi er transparente, samlende og samarbeidende

Troverdige
Vi er stolte, skal ha et sterkt faglig fokus i alt vi gjør og samarbeide med ledende aktører

VÅRE NETTVERK

SMAK AV KYSTEN

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

160 medlemmer · Etablert i 2006

SMAK FRA VEST

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

BÆREKRAFT I PRAKSIS – ET LØFT I FELLESSKAP

Da Bien restaurantene, Hardanger Bygdeysteri og 12 andre medlemmer av våre nettverk mottok Miljøfyrtårn-sertifikatet fra ordføreren i Bergen i juni 2024, var det ikke bare et symbol på én bedrifts miljøarbeid – det var et konkret resultat av et lang-siktig og målrettet samarbeid for bærekraft i hele mat-bransjen. Målet er å gjøre bærekraft enkelt, praktisk gjennomførbart og tilgjengelig for alle våre medlemmer.

Matarena tror på kraften i fellesskap og samarbeid, og vår filosofi er:

"Ingen kan gjøre alt, men alle kan gjøre noe"

Sammen med våre medlemmer arbeider vi for grønn verdiskaping, forbedrer måten vi jobber på og skaper varige endringer i mat-industrien.

Vårt kontinuerlige fokus på kunnskapsdeling, innova-sjon og samarbeid er nøkkelen til en mer bærekraftig fremtid for alle våre medlemmer og samfunnet som helhet.

I tett dialog med medlemsbedriftene har vi kartlagt de områdene som gir størst effekt:

- **Redusere matsvinn**
- **Optimalisere emballering**
- **Styrke lokalsamfunn**
- **Redusere klimaavtrykk**
- **Spre matglede og synlighet**

For å støtte dette arbeidet har Matarena – med støtte fra Vestland fylkeskommune – utviklet en digital verktøykasse for bærekraft. Den er fylt med kunnskap, praktiske verktøy og veiledning som skal styrke både bærekraft, omsetning og lønnsomhet hos våre 240 medlemsbedrifter.

Verktøykassen oppdateres kontinuerlig og følges opp med kurs, fagsamlinger og utviklingsmøter.

Engasjementet er stort – og sammen skaper vi konkrete resultater!

Et viktig nytt tiltak i 2024 er samarbeidet med Matvett, mat- og serveringsbransjens eget selskap for å forebygge og redusere matsvinn i Norge.

Matarena har inngått en sentral samarbeidsavtale med Matvett gjennom satsingen KuttMatsvinn Servering, og tilbyr nå våre medlemmer i Smak fra Vest og Smak av Kysten kostnadsfri deltakelse i programmet.

Dette gir tilgang til verktøy, veiledning og støtte for å kartlegge matsvinn, bygge kompetanse, involvere gjester og skape smartere menyer. Deltakelse krever årlig rapportering av matsvinn og tiltak – og gir store muligheter både for miljøgevinst og økonomisk forbedring.

Matarena og Bergen Matfestival ble Miljøfyrtårn-sertifisert i 2023. Dette forplikter – men først og fremst inspirerer det.

Bergen Matfestival fremmer bærekraft og klimaansvar ved å integrere disse fokus-områdene gjennom hele ar-rangementet. Innsatsen spen-ner fra digital formidling til fysiske tiltak på festivalen, hvor det løftes frem bærekraftig lokalmat og holdnings-skapende arbeid gjennom kurs og arrangementer. Gjennom praktiske tiltak som avfallsreduksjon, gjenbruk og resirkulering engasjeres både utstillere og publikum i viktig bærekraftsarbeid.

Matarenas mål er å være en kunnskapsbøtte for bærekraft – og gjøre det enklere for både produsenter og serverings-steder å ta konkrete, grønne valg. Gjennom felles innsats, aktiv tilrettelegging og konkrete verktøy viser Matarena at bærekrafts-arbeidet i matnæringen er mulig

– når vi gjør det sammen.

Miljøfyrtårn®

SERTIFIKATNUMMER	14845
UTSTEDT	06.07.2023
GYLDIG TIL	06.07.2026

SERTIFIKAT

Matarena AS og Bergen Matfestival

Nordre Nøstekaien 1, 5011 BERGEN

Virksomheten oppfyller følgende kriteriesett:

0 A Felleskriterier, privat og statlig
59 Grønne arrangement
63 Organisasjon

Sertifikatet dokumenterer at virksomheten har etablert et miljøledelsessystem og oppfyller strenge kriterier innen avfall/ombruk, energi, innkjøp, transport og arbeidsmiljø. Det stilles krav til forankring og målrettet forbedringsarbeid. Miljøeffekten skal årlig innrapporteres og offentliggjøres. Miljøfyrtårn er anerkjent av EU i henhold til artikkel 45 i regulativ 1221/2009.

Sertifiseringen er utført av

Olav Eikenes
Sertifisør, på vegne av CertNor AS
Kontrollert av Stiftelsen Miljøfyrtårn: Ja

FORBEREDELSER TIL FJORD NORGE DELTAKELSE PÅ GRÜNE WOCHE 2025

Den norske deltakelsen på Internasjonale Grüne Woche 2025 (IGW) skal bygge Norge som mat- og reiselivsnasjon og styrke omdømmet for norsk mat og reiseliv. Målet er å stimulere til samarbeid og innovasjon på tvers av grenser og næringer. Fjordregionen ble invitert til å delta på den norske standen på IGW 2025 i Berlin.

Prosjektet, støttet av Landbruks- og matdepartementet i nært samarbeid med Innovasjon Norge, involverte Matarena for fjerde gang som prosjektleder for Fjord Norge sammen med Statsforvalteren i Vestland.

Våre mål for Fjord Norge inkluderte:

- Å fremme bærekraftig produksjon av mat og drikke fra regionen.
- Å motivere lokale mat- og drikkeaktører til produktutvikling rettet mot reiselivet.
- Utvikle nye samarbeid i verdikjeden for lokal mat og drikke.
- Å utnytte potensialet som ligger i samspillet mellom mat og reiseliv.
- Å gjøre mat- og reiselivsbransjen mer attraktiv, spesielt for ungdom som vurderer utdanning og karriere innen disse feltene.
- Å stimulere til økt samarbeid mellom fylkene i Fjordregionen.

Forberedelsene høsten 2024 var intensive og inkluderte:

- Utvelgelse av 22 bedrifter
- Innkjøp av råvarer
- Logistikk
- Utvikling av materiell
- Oppfølging av deltakere
- Pressearbeid mm.

- Høstens høydepunkt var Smaksverkstedet i Bergen, hvor nesten alle deltakerne deltok. Her mottok de grundig informasjon om deltakelsen og hver deltaker presenterte seg. Gode relasjoner og nettverksbyggingen startet.
- Vi kjøpte inn råvarer, sider, og ulike produkter fra deltakerbedriftene. Kokkene tilberedte spennende retter som senere skulle selges på Grüne Woche i Berlin.
- Landbruks- og Matdepartementet samt Innovasjon Norge deltok også på samlingen, noe som ytterligere understreker arrangementets betydning.

Prosjektet skaper engasjement, sterke relasjoner og kreativt samarbeid mellom deltakere, Statsforvalterne, fylkeskommunene, Innovasjon Norge, Landbruks- og matdepartementet (LMD) og Matarena. Deltakelsen i januar 2025 ble en suksess!

SYNLIGHET OG KOMMUNIKASJON

– FORSTERKET FOKUS PÅ KOMMUNIKASJON OG SOSIALE MEDIER

I 2024 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
- Satse mer på egen-produserte reels, bilder og videoer i egne kanaler

BLI SETT OG SELG MER
En digital kursserie hvor tema for kursene strakk seg fra strategisk planleggingsarbeid til praktisk bruk av sosiale medier. Vi brukte både ekstern og intern kompetanse for å gi medlemmene de beste kurs-opplevelsene.

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

1. **Bærekraft som konkurransefortrinn.** Torstein Hatlevik fra Haaheim Gård delte sine erfaringer med å imple-mentere bærekraft i alt de gjør, også i sine kommu-nikasjonskanaler, noe som har gitt gode resultater for bedriften.

2. **Slik får du mest mulig ut av din festivaldeltakelse.** Marita Brodin Monsen fra Matarena kom med gode tips og triks til hvordan deltakerne på Bergen Matfestival kunne maksi-mere sin effekt av å delta på festivalen.

3. **Hvordan jobbe strategisk med kommunikasjon og innhold til sosiale medier.** Dyktige Astrid Valen-Utvik bidro gjennom året med fire målrettede kurs som skal bidra til økt synlighet og flere gjester/kunder.

4. **Slik identifiserer og forstår du målgruppens behov.** og bygger merkevare med tydelig identitet. Målgruppeanalyse og identifisering av målgrup-pens behov. Du lærer hvordan du kan utvikle en autentisk merkevare-identitet som reflekterer ditt produkts kvalitet.

5. **Historiefortelling for å bygge din merkevare.** Effektiv formidling av ditt produkts historie og innlemming av bærekraft i kommunikasjonen, for å styrke produktet og merkevaren ut mot kunden. Kurset viser hvordan man kan få frem budskapet på en ekte måte – som treffer kunden i hjertet!

6. **Få en effektiv innholds-produksjon for å skape mer og bedre innhold på kortere tid** Praktisk, konkrete tips til hvordan du kan skape godt innhold til dine sosiale profiler, på en mest mulig effektiv og god måte.

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.

Bergen Matfestival er en veldig god arena for å styrke samarbeid med andre UNESCO gastronomibyer og vise samarbeidet frem til byens befolkning. I år deltok bare Santa Maria da Feira med egen stand og kokkedemo.

I tillegg arrangerte vi den årlige UNESCO gastronomi middagen i samarbeid med Bien Basar.

Som en del av samarbeidet ble det gjennomført en studietur til Alba i Piemonte for nærmere 30 restauranter og produsenter fra Smak av kysten og Smak fra Vest i oktober.

Matarena tok ansvar for å være representert med kokker på to store internasjonale arrangementer som Bergen ble invitert til:

• I oktober ble årets store matfaglige happening «Rouen à table» arrangert i Rouen, Frankrike. Her fikk Lotta Olsson fra Restaurant Lola reise og representere Bergen med kokkefaglige innslag.

• I desember deltok Raymond Mikkelsen fra De Bergenske på et stort matarrangement i Tsuruoka i Japan. Å få besøke en av verdens eldste og mest fascinerende matkulturer er enhver kokk sin store drøm og et sted for å hente inspirasjon. Her delte Raymond også raust fra Vestlandets unike matkultur.

I mai deltok Matarena i en panelsamtale under Food & Wine Tourism Forum i Alba/ Pollenzo hvor lokal mat og drikke som utviklingskraft for regioner ble diskutert.

Det gastronomiske høydepunktet i UNESCO matbyen Alba er den årlige trøffelfestivalen i oktober. Delegasjonen fra våre nettverk ble tatt vel imot av ledelsen i byen.

BERGEN
CITY OF
GASTRONOMY

INSPIRASJONS-SAMLING

– Årets høydepunkt i våre nettverk

I en hyllest til lokalmat fra sjø og land inviterte Smak av kysten og Smak fra Vest til den 18. kompetanse- og inspirasjonssamlingen for medlemmer og samarbeidspartnere. Vi var samlet for å hedre og utforske den norske sjømaten og lokalmatens kvalitet og mangfold. Samlingen fant sted på Fløirestauranten, et ikonisk sted som nylig hadde gjennomgått en totalrenovering, ga en perfekt ramme for dagens temaer.

Foredragene dekket et bredt spekter av emner fra biologi og smaksforståelse til den nyeste teknologien innen kunstig intelligens og bærekraftige matsystemer. Foredragsholderne, bestående av eksperter innen sine felt, fokuserte spesielt på hvordan restauranter og produsenter kan tilpasse seg fremtidens krav.

Arrangementet ble avrundet med en uforglemmelig smaksreise med landets beste råvarer servert av gjestekokk Jimmy Øien, Morten Tungesvik og det solide teamet på Fløirestauranten.

Under samlingen ble også den årlige prisutdeling avholdt, der årets beste innen bransjen ble kåret. Mandelhuset stakk av med tittelen Årets Restaurant, Dragøy Kystens Mathus AS ble kåret til Årets Fiskehandler, og Lofoten Seaweed Company ble hedret som Årets Produsent. Disse prisene anerkjenner ekstraordinær innsats innen sjømat- og lokalmatnæringen.

De årlige samlingene er ikke bare en begivenhet for å feire sjømaten og lokalmaten, men også en viktig arena for bransjeaktører å samles og dele kunnskap som vil forme fremtidens mat i Norge.

SMAK FRA VEST

SMAK AV KYSTEN

INSPIRASJONSSAMLING
2024

Program

**VI SAMLER KREFTENE
I EN HYLLEST TIL LOKALMAT
FRA SJØ OG LAND!**

Kl. 09.30-09.40
Åpning og velkommen til One Ocean Havbyen Bergen v/ varaordfører i Bergen kommune, Thomas Flesland

Kl. 09.40 – 10.10
En kjærlighetserklæring til havet!
v/ Pia Ve Dahlen, Lei en Biolog

Kl. 10.10 – 10.30
Nytt i Smak av kysten og Smak fra vest

Kl. 10.30 - 11.10
Hemmeligheten bak god smak og kunsten å selge en smaksopplevelse
v/ Johan Swahn, kokk, Ph.D og gründer av The Taste Lab

Kl. 11.10 – 12.00
Smakspause

Kl. 12.00 – 12.30
6 megatrender som dramatisk vil endre det norske matsystemet
v/ Siv Heimdal, partner i Rethink Food

Kl. 12.30 – 13.00
Restaurant Rest – gourmetmat av råvarer som ingen andre vil ha! v/ Jimmi Øien

Kl. 13.00 – 13.15
En liten benstrekk

Kl. 13.15 – 13.30
Trender i det norske sjømatmarkedet
v/ Trym Eidem Gundersen, direktør region Norden i Norges Sjømatråd

Kl. 13.30 – 13.50
Kunstig intelligens trer inn i kjøkken og på restauranter v/ Svein Roger Selle, Selle & Partners

Kl. 13.50 – 14.10
Prisdryss! Utdeling av priser i Smak av kysten: Årets restaurant, Årets fiskehandler og Årets produsent

Kl. 14.10 – 15.30
Minglelunsj med lokale smaker
v/ Jimmy Øien, gjestekokker og Fløirestaurantens kokker

Kl. 15.30 – 17.00
After work med DJ Tina

Meny

Jimmy Øien fra Restaurant Rest
Stekt sei med grønn chili & gransaus, grønn puré.

Forskningsål fra Arendal med restepotet fra Hogstad, ost fra Gastro import

...

Ecofang
Kråkebolle naturell

...

Hval fra Myklebust
Tatar, blomkarse, pepperrot og sennepsfrø

...

Kamskjell fra Scalmarin
Jordskokk og sitronmelis

...

Matjessild fra Matjes
Rugbrød, egg og urter

...

Kveite fra Sterling White Halibut
Hodesylte

...

Scalmarin
Jalapenos, tindved, gin og tonic

...

Snøkrabbe fra Brødrene Birkeland
Klør med hot sauce og smør glaze

...

Sardin fra King Oscar
Surdeigsbrød, geitesmør og rømme

...

Tang fra Norsk Fjordsalat
Syltet sopp, grønnsaker og tangkaviar

...

Flekksteinbit fra Aminor
Kål og trøffeltang

...

Torsk fra Ode
Bringebær og gin

...

Nyyyt

...

Homlagarden
Kyllinglår og hjertesalat

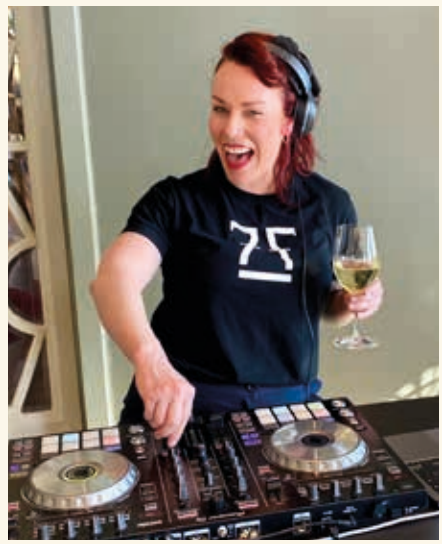
...

Ostegården

...

Søtt fra konditoriet

KOMPETANSEUTVIKLING



BERGEN MATFESTIVAL

HELE VESTLANDET PÅ ETT FAT

BERGEN MATFESTIVAL

Bergen Matfestival 2024, arrangert av Matarena AS, markerer seg som en av Norges største nasjonale matfestivaler og det største enkeltarrangementet i Bergen gjennom året.

Vår ambisjon er å formidle kunnskap om bærekraftig kvalitetsmat fra både sjø og land til nytte for mataktører, lokalsamfunnet og miljøet.

Festivalen fungerer som en samlende kraft, og skaper entusiasme for Vestlandets ekte og bærekraftige matopplevelser.

Med fokus på matglede, gastronomi, bærekraft og lokal matkultur, bidrar vi til å forsterke Bergens rolle som UNESCO-gastronomiby og profilere Vestlandet som en attraktiv matregion.

Vi engasjerer et bredt publikum med varierte aktiviteter som både inspirerer og informerer. Vi er også dedikert til å utvikle Bergen som en matby, fremheve vår rike matkultur, og øke publikums etterspørsel etter lokale matopplevelser gjennom hele året.

Festivalen fant sted 6.-7. september på Festplassen, Torgallmenningen, i Musikkpaviljongen og på 35 festivalrestauranter.

Med strålende vær og nesten 200,000 besøkende over to dager, ble festivalen en rekordstor suksess. Norsk Siderfestival ble arrangert samtidig, noe som skapte perfekte synergier og en naturlig kobling av lokal mat og drikke.

Over 130 mataktører deltok på stands, det ble arrangert svært mange matkurs og masterclasses, Ung Matfest hadde et vell av lærerike mataktiviteter, og det var sjømat for alle familieaktiviteter. Godfisk-klassen ble arrangert, en rekke pre-events med blant annet flere langbordsmiddager på Lystgården, og festivalen avsluttet med Reste-fest på USF Verftet slik at ingen mat gikk til spille.

NORSK SIDERFESTIVAL

Norsk Siderfestival 2024 ble en stor suksess og bekreftet festivalens posisjon som landets ledende arena for norsk sider.

I samarbeid med Hardanger Siderprodusentlag og Sogn Frukt- og Siderlaug samlet festivalen 24 siderprodusenter fra hele landet. Publikumstil-strømningen var enorm, og det var gjennomgående fullt med stor interesse for norsk sider.

På festivalområdet midt på Festplassen fikk publikum smake seg gjennom bredden av norsk sider, møte produsen-tene og lære mer om sidernes ulike stilarter.

Samlokaliseringen med Bergen Matfestival førte til en betydelig økning i besøks-tallene sammenlignet med tidligere år, noe som gjorde festivalen mer tilgjengelig for et bredere publikum.

Festivalen er en strategisk viktig arena for synliggjøring, nettverksbygging og kompetanseheving i norsk sidernæring. Den har styrket Vestlandets posisjon som Norges ledende sider-region, og har skapt en viktig møteplass mellom produsenter, bransjeaktører og forbrukere.

Det ble arrangert bransjetreff "Slik bygger vi norske sider-destinasjoner – sammen!" Målgruppen var HoReCa-aktører, sommelierer og sider-produsenter.

I tillegg til sidersmaking ble det arrangert Smak & prat kurs og Masterclasses med blant annet velrenommerte Merete Bø som formidler, det var to siderbarer og også en rekke arrangement i samarbeid med de 35 festivalrestaurantene.

BERGEN SJØMATFESTIVAL

En uke fylt av sjømatglede!

Bergen Sjømatfestival ble arrangert fra 12.–18. februar 2024, og bergensere fikk oppleve et stort mangfold av sjømat gjennom et variert og spennende program.

Over 20 restauranter deltok med spesialkomponerte sjømatmenyer, kurs og arrangementer som løftet fram det beste av sesongens råvarer.

Blant høydepunktene var sjømat og vinterbad på Fløyen, gjestespill med stjerne-kokken Ørjan Johannessen på Fjellskål, og åpningen av Frescohallens nye sjømat-konsept, Fresquito.

Mathallen på Fisketorget var festivalens hjerte, der familier kunne delta på sjømatquiz, Barnas Smakslab, sushi-verksted og smaking av tang og tare.

Festivalens konkurranser skapte også stor begeistring, med østersåpnings- og rekepillekonkurranser som engasjerte både publikum og deltakere.

I tillegg fikk matentusiaster lære av ekspertene gjennom eksklusive kurs som ceviche-masterclass og tradisjonell persetorsk med Gard Haugland.

Festivalen ble kronet med den prestisjefylte konkurransen «VM i prinsefisk», der byens kokker konkurrerte om å bli verdensmester i denne klassiske bergens-retten.

Juryen, ledet av mesterkokk Hanne Frosta, kåret festivalens aller beste prinsefiskoppskrift, og sørget dermed for en minneverdig avslutning på en vellykket uke.

ONE OCEAN WEEK 2024

Sjømat for alle på Festningskaien!

Under One Ocean Week inviterte Smak av kysten til et populært smaks- og opplevelsestelt på Festningskaien 13. og 14. april 2024.

Publikum fikk lære mer om havet og mangfoldet av matressurser det har å by på, gjennom aktiviteter som smaksløype, sjømatkurs og inspirerende kokkeaktiviteter med smaksprøver.

I sjømatteltet var det også mulig å utforske bærekraftig sjømat som tang og tare, mindre brukte skalldyrarter, samt hvitfisk, laks og ørret. Spesielt populært var havets bord – en interaktiv sanseopplevelse, mini-kokkekurs for voksne, og en egen matstasjon hvor barna fikk lage sin egen sjømatrett.

Publikum kunne dessuten teste kunnskapen sin om fisk i sesong med vårt lykkehjul. Andre populære aktiviteter inkluderte ansiktsmaling med havmotiver, knutekurs og en engasjerende sjømatquiz. Arrangementet tiltrakk seg mange besøkende og skapte begeistring blant både store og små.

SMAK
FRA VEST

SMAK FRA VEST

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

Vi er stolte av utviklingen i Smak fra Vest-nettverket og glade for engasjementet blant våre medlemmer. Sammen har vi jobbet for vekst, samarbeid og innovasjon innen lokal mat og drikke på Vestlandet.

Overordnet mål og ambisjon:
Gjennom faglig kompetanseheving og tettere samarbeid skal Smak fra Vest-nettverket bidra til å øke attraktiviteten og lønnsomheten for lokale mat- og drikkeprodusenter på Vestlandet.

Våre over 80 medlemmer har vist stor vilje og imponerende evne til å satse, fornye seg og møte nye markeder og krav. De har tydelig sett verdien av å være del av et sterkt og dynamisk nettverk, der de kan utvikle seg sammen.

Gjennom et tett samarbeid med Smak av kysten-nettverket har våre medlemmer fått tilgang til flere attraktive aktiviteter og samarbeid med noen av landets fremste kokker. Vi har også prioritert å styrke samspillet mellom landbruks- og sjømatnæringen, noe som gir unike muligheter og synergier til det beste for alle våre medlemmer.

Medlemskap i Smak fra Vest gir bedriftene:

- Faglig utvikling og kompetanseheving gjennom kurs og workshops med fokus på produkt, marked og forretningsutvikling.
- Nettverksbygging og samarbeid.
- Verdifulle møteplasser for erfaring, samarbeid og produktutvikling, blant annet med dyktige kokker fra Smak av kysten.
- Profilering og økt synlighet gjennom Matarena sine kommunikasjonskanaler, inkludert nettside, sosiale medier og presse.
- Tilgang til praktiske verktøy som styrker bedriftenes bærekraftsarbeid og konkurransekraft.
- Inspirasjon og markedsmuligheter med mulighet til å delta på lokale og internasjonale studieturer, festivaler og inspirasjonssamlinger.

KURS 2024

Medlemmene i Smak fra vest deltok i 2024 på de digitale kursene som skal gi økt kompetanse på synlighet for medlemmene. Se side 13.

KOMPETANSE-HEVING INNEN BÆREKRAFT

I løpet av året har Matarena gjennomført kurs som styrker medlemmenes arbeid med bærekraft og lønnsom omstilling. Kursene gir deltakerne konkrete verktøy, faglig innsikt og inspirasjon til å jobbe målrettet og praktisk med bærekraft i egen virksomhet.

Bærekraftskurs - for Smak fra vest og Smak av kysten

Verktøykassen for bærekraft
Dette kurset ga deltakerne en grundig introduksjon til Matarena sin digitale verktøykasse for bærekraft. Verktøykassen tilbyr konkrete og praktiske ressurser som hjelper bedriftene med å integrere bærekraft i deres bedrift.

Design mot forsøpling
Hildegunn Bull Iversen fra Mepex belyste hvordan bedrifter kan designe produkter og emballasje slik at de blir enklere å gjenvinne, og samtidig bidra til mindre forsøpling.

Regelverk emballasje
Jørgen Ingeberg fra Circular Packaging Cluster ga en oppdatert gjennomgang av regelverket knyttet til emballasje, og hvordan bedriftene kan tilpasse seg kommende krav.

Ti prinsipper for et bærekraftig matsystem

I dette inspirerende foredraget med rådgivningsfirmaet Rethink Food, fikk medlemmene en god gjennomgang av ti grunnleggende prinsipper for bærekraftig matproduksjon.

Kurset understreket at bærekraft handler om å produsere mat på en måte som er bra for natur, mennesker og dyr – og ikke minst at det skal lønne seg å drive bærekraftig.

Rethink Food har lang erfaring fra norsk matbransje og formidlet hvordan medlemmene kan omsette bærekraftsprinsippene til økt konkurransekraft og lønnsomhet.

FESTIVALMAT WORKSHOP

Smak, strategi og salg

16. april arrangerte Matarena en matnyttig workshop med mål om å styrke produsentenes salgspotensial på festivaler og markeder.

Under veiledning av kokkene Øyvind Vestrheim og Morten Klever utviklet deltakerne smakfulle, effektive retter med tydelig lokal identitet – tilpasset både logistikk og volum.

Dagen ble avsluttet med en faglig dialog om hvordan produkter best kan tilpasses for økt synlighet og suksess i HoReCa-markedet.

Workshopen ga deltakerne konkrete verktøy, nye samarbeid og verdifull innsikt i hvordan god smak kan omsettes til økt lønnsomhet.

STUDIETUR TIL GLOPPEN

Vårens Smak fra vest studietur gikk til vakre Gloppen, hvor vi fikk oppleve noen av de mest spennende lokalmat-produsentene i regionen – i storslått natur og med strålende vertskap.

Hos Fjellestad Gardskjøken ble vi tatt imot med en fantastisk lunsj bestående av deres beste produkter. Den legendariske rømmegrøten, fiskelefsa og andre lokale spesialiteter falt i god smak. Vi fikk være med på et ekte «kuslepp» og fikk omvisning og gode samtaler rundt bordet.

Gardsbrenneriet viste oss produksjonen, delte raust av sin kunnskap og bød på gode smaker. Hos Påldtun ble vi inspirert av spennende konsepter knyttet til fjord, bær, badstue og hytteopplevelser – en kreativ og helhetlig satsing på mat og opplevelser.

Videre gikk turen til Kandal Kjøtt og Kandal Ysteri, hvor vi fikk et innblikk i lokal produksjon og sterke tradisjoner – kombinert med smaksrike produkter, god stemning og mye latter. Hos Vestavin i Skei fikk vi vandre mellom bærbusker og ville vekster som brukes i fruktvin produksjonen. Omvisningen ble etterfulgt av en lærerik smaking.

Vi bodde på eventyrlige Sølvane Gard i Kandal – en operagård med spektakulær beliggenhet. Vi ble servert måltider i verdensklasse, laget med kjærlighet og utelukkende basert på lokale råvarer.

Tusen takk til vertskap og produsenter for ekte engasjement, deling av kunnskap – og for minnerike opplevelser!

STUDIETUR TIL ROGALAND

Som en del av kompetansebyggingen i Smak fra Vest-nettverket gikk høstens studietur til Rogaland, hvor vi fikk oppleve noe av det beste regionen har å by på innen lokal mat og drikke.

Første stopp var hos Ystepikene, som tok oss imot med en smakfull lunsj og omvisning i ysteriet. Her fikk vi smake deres prisvinnende oster og lære mer om håndverket bak.

Videre gikk turen til Nyyyt fra Røysland Gård, hvor vi fikk omvisning i den imponerende produksjonen, og ble servert middag laget av bonden selv i deres nye gårdsrestaurant – med kvalitetskjøtt fra glade utegris og norsk Wagyu. Traktorturen ut til grisene ble en stor opplevelse i seg selv!

Hos Ryfylke Gardsysteri fikk vi en inspirerende innføring i produksjonen av ferskost basert på melk fra egne kyr. Deretter besøkte vi Apal Sideri, hvor vi fikk en spennende omvisning i nye produksjonslokaler, før vi nøt en smakfull lunsj i Apal Stova, ledsaget av deres VM-vinnende sider.

Turen ble avsluttet med en innholdsrik omvisning og smaking hos OmCider – Fevoll Gard, som har høstet flere gullmedaljer i VM på kort tid.

Tusen takk til alle produsentene for varme møter, raus kunnskapsdeling, mye inspirasjon og uforglemmelige smaksopplevelser!

LOKALMAT MØRE & ROMSDAL

I 2024 ble Matarena engasjert som samarbeidspartner i det treårige prosjektet Lokalmat Møre og Romsdal, i regi av NORSØK, Norsk senter for økologisk landbruk (prosjekteier) og Statsforvalteren i Møre og Romsdal.

Prosjektet har som mål å øke produksjon, salg og konsum av lokalprodusert mat i regionen. Gjennom nettverksbygging og kunnskapsdeling skal prosjektet styrke samarbeidet mellom bønder, kokker og reiseliv, fremme bærekraftig matproduksjon – og skape nye muligheter for lokalmat i markedet.

Matarena har ansvar for å gjennomføre flere sentrale tiltak gjennom året, og i 2024 har vi:

• Arrangert kick-off-samling på Storfjord Hotel i april med over 60 deltakere fra ulike deler av verdikjeden – fra produsenter til kokker og reiselivsaktører.

• Gjennomført en festival-mat-workshop med topp-kokkene Christopher Schønefeld (Juvet Landskapshotell), Nils Flatmark (Storfjord Hotel) og Ronny Kolvik (Bro), hvor produsentene fikk utviklet attraktive håndmatretter tilpasset markeder og festivaler.

• Arrangert to kokk-bonde workshops – én med fokus på produktutvikling, og én for siderprodusenter som ønsket å utvikle smaksmenyer og kombinasjoner i samarbeid med kokkene Christopher Schønefeld, Stian Røsand og Olav K. Jørgensen på Smia restaurant.

•Tilrettelagt for at alle deltakerne i prosjektet har fått tilgang til Matarena sine digitale kurs innen kommunikasjon & synlighet og bærekraft.

Kick-off-samlingen ble en sterk start på prosjektet, og satte retningen for videre arbeid. Gjennom inspirerende foredrag, panelsamtale, historiefortelling og speed-dating mellom produsenter og kokker, ble det lagt et godt grunnlag for relasjonsbygging og felles innsats.

Matarena ser frem til å videreføre arbeidet med Lokalmat Møre og Romsdal i 2025 og 2026 – og bidra til utvikling, synlighet og økt markedstilgang for lokal mat i regionen.

SMAK AV
KYSTEN

SMAK AV KYSTEN

- Vi skal begeistre med ekte sjømatopplevelser -

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 medlemmer, samarbeidspartnere og heia-gjengen,

Det har virkelig vært et år fylt med mye aktivitet i Smak av kysten! Vi har engasjerte medlemmer som aktivt deltar på våre tilbud, enten det er digitale kurs, fagsamlinger, inspirasjonssamlinger eller studieturer. Uten dere hadde vi ikke klart å bygge det sterke nettverket vi har i dag.

Gjennom de aktivitetene vi skaper sammen, ser vi hvordan kompetansen øker, forståelsen for råvarer styrkes, og ikke minst – hvordan matglede og samhold blomstrer. Vi er også helt avhengige av våre samarbeidspartnere i hele verdikjeden – fra det offentlige, forskningen og forvaltningen til Sjømatrådet og hele sjømatnæringen. Tusen takk til hver og én av dere.

Jeg vil også rette en stor takk til vårt kompetente og engasjerte styre, og ikke minst til Team Smak av kysten – dere skaper imponerende mye med få ressurser!

Selv har jeg vært så heldig å delta på flere aktiviteter. Et av årets høydepunkter var langbordsmiddagen på Lystgården hvor mennesker med kjærlighet til havet møttes rundt samme bord.

Lykke til alle sammen
– jeg gleder meg til fortsettelsen!

Fredrik Hald
Styreleder,
Foreningen Smak av kysten

Daglig leder har ordet

Aldri før har interessen for bærekraftig lokal mat vært større. Med Smak av kystens strategi om å være «en nasjonal motor som skal bidra til å øke konsumet av norsk sjømat», ønsker vi å bidra til en vekst.

Høye sjømatpriser fordrer økt kunnskap om rimeligere og bærekraftige arter. Er sei den nye torsken? Eller hva med å bruke mer hyse og lyr? Vi må utnytte mer av det havet byr på! Gjennom fagsamlinger og studieturer gir vi restauranter og fiskehandlere økt kunnskap og inspirerer til nye og kreative menyer. Gjennom året har vi arrangert fagsamlinger fra Tromsø til Kristiansand, noe som øker kompetansen og utvikler nyttige nettverk i hele verdikjeden.

Vi er også stolte over at Smak av kysten blir mer synlig gjennom festivaler og sjømatarrangementer i Bergen, Tromsø og sist i Oslo i januar. Sammen med en økt nasjonal satsing på undervisningsprogrammet «Sjømatspire» tar Smak av kysten og bidrar til at både bransje og publikum blir mer inspirerte.

Takk til alle engasjerte medlemmer og en stor takk til sjømatbransjen som i 19 år har støttet opp under vårt arbeid. Spesielt har Norges Sjømatråd og Norges Råfisklag vært viktige partnere for vårt nasjonale arbeid i år. Vi gleder oss stort til fortsettelsen!

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

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 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 kvalitetsstempelet «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 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.

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 Marita Monsen er 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 produkt-utviklingssjef i Lerøy Seafood Group
- Arild Svensen, salgsdirektør i Domstein Sjømat
- Bjørn Jakobsen, direktør i Lerøy Sjømatgruppen
- Christina Bollmann, daglig leder Fløirestauranten
- 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.

KOMPETANSE-PROGRAM

Hvert år inviteres nye og «gamle» medlemmer til et kompetanseprogram i forkant av inspirasjonssamlingen.

Her er det fokus på råvarekunnskap, kvalitet og forståelse for råvarens mangfold gjennom forskning og produkter. Vi tar et dypdykk i utvalgte råvarer og legger vekt på bærekraftig utnyttelse av råvarene, teknikker og tilberedningsmetoder. En nyttig arena for å høste ny kunnskap!

På årets kompetanseprogram ble det spesielt fokus på sei og reker, i tillegg til hval og skjell. Mesterkokk Christian André Pettersen briljerte med råvarene og inspirerte i kreativ bruk av hele råvaren. Kompetanseprogrammet samlet 55 kokker og produsenter.

HVITFISK 2.0

Ved å etablere prosjektet «Hvitfisk 2.0» ønsket vi å bidra til økt lønnsomhet og bærekraftig utnyttelse av råvarer som sei, hyse og lyr – men også arter som lange og brosme, og f.eks. kveite og uer som det er god forekomst av i sesong nordpå.

I løpet av prosjektperioden løftet vi også frem bærekraftige hvitfiskarter fra havbruksnæringen, da dette ble oppfattet som viktig for restaurantnæringen inn mot menyplanlegging.

Gjennom prosjektet tok vi på alvor grossistenes tilbakemelding på at mange restauranter velger bort sjømat på menyene på grunn av pris. Det var derfor viktig å vise mulighetene med sjømat innenfor et rimeligere prissegment.

Vi satte fokus på volumarter som kunne gi gode sjømatopplevelser og som samtidig sikret forutsigbarhet og god kjøkkenøkonomi for restauranter og fiskehandlere.

I prosjektet satte vi også fokus på matsvinn og utnyttelse av hele råvaren – både for å bedre lønnsomheten, men også for å skape nye opplevelser for gjestene med bruk av mindre kjente stykningsdeler.

Som en del av Hvitfiskprosjektet fikk vi også vinner av Bocuse d`Or Europe Christian André Pettersen med oss på fagsamlinger fra nord til sør, for å inspirere lokale kokker, grossister og produsenter i Tromsø, Ålesund, Kristiansand og Oslo.

Sammen løftet vi kompetansen, stoltheten og synligheten for villfanget norsk fisk!

SESONG-KAMPANJE

Ved inngangen til hver sesong har Smak av kysten arbeidet med å fremme et utvalg av sesongens beste råvarer til et nasjonalt publikum. Vi har laget filmer og oppskrifter i samarbeid med våre medlemsbedrifter, som vi har delt i egne kanaler og i flere magasiner, blant annet Norges største matmagasin Mat fra Norge.

Målet med sesongkampanjen var å øke bevisstheten om ulike sjømatarter og igjen inspirere kokker og sjømatinteresserte til å spise mer variert fra havet. Det gjorde vi gjennom å fremme sesongvariasjoner, mangfold og kvalitet på norsk sjømat.

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:
  Med makrell og sei
- Smak på høsten:
  Med breiflabb og steinbit

HVAL

I 2024 samarbeidet vi med Merkevareforeningen for Norsk Hval om kunnskapspåfyll til kokker og restauranter, og om å få flere på Vestlandet til å smake og spise norskfanget og bærekraftig hval.

På festivalene våre serverte dyktige Smak av kysten kokker norsk hval til et bredt publikum og i mai hadde vi en egen fagsamling for fiskehandlere, servitører og kokker på bergensrestauranter med fokus på bruk av hval.

Målet var å få opp kunnskapen om hval som en bærekraftig ressurs og inspirere restaurantene til å sette hval på menyen.

SJØMAT PÅ HJUL

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 i 2024 besøkte mesterkokk Morten Klever Dragsvik hotell i Balestrand for å utvikle menyen sammen med kokketeamet på hotellet. Resultatet ble en ny smaksrik sjømatmeny, med lokale råvarer fra sjø og land.

SESONGENS SJØMAT
FOR INTERNASJONALE KOKKER

I oktober inviterte Smak av kysten til webinar for å inspirere kokker fra ulike nasjonaliteter til å bruke fersk norsk sjømat. Sammen med Pål Lidal fra Domstein og den prisbelønte kokken Mateusz Reszczyk fra Polen, utforsket vi hvordan enkle ingredienser kan fremheve smaken av havets råvarer. Vi ønsket å møte utfordringer mange restauranter har med internasjonale kokker som ikke kjenner så godt til de norske sjømatartene og typisk norske smakssammensetninger i menyene.

STUDIETUR TIL ITALIA

- oktober

Årets studietur til utlandet tok medlemmene i Smak av Kysten til hjertet av Nord-Italia, hvor tradisjon innen gastronomi står sterkt. Kokker, restauranteiere, grossister og sider-produsenter i Smak fra vest reiste sammen for å utforske og inspireres av Piemontes og Ligurias rike mat- og drikkekultur.

I Unesco matbyen Alba fikk gruppen møte byens ordfører og representanter fra kommunen. Vi besøkte Albas berømte trøffelfestival, en fest for sansene, hvor vi fikk innblikk i trøffeljegernes arbeid og oppleve produkter laget med disse eksklusive råvarene. Trøffeljakt sto på agendaen neste morgen, og deltakerne fikk være med en lokal jeger og hans trøffelhund.

I Liguria utforsket vi den italienske av sjømaten, som selvsagt består av norsk tørrfisk, vi fikk innsikt i klimautfordringene som påvirker de lokale fiskene, deriblant den manglende tilgangen til vongole-skjell. Og vi fikk nydelige smaks-prøver av ansjosretter og andre lokale delikatesser som blekksprut i ulike varianter.

Studieturen til Italia ga oss ny kunnskap og faglig påfyll, og vi håper og tror at de spennende opplevelsene bidro til ny inspirasjon hos våre medlemmer.

LOKALE STUDIETURER

Smak av kysten arrangerte studietur til Tromsø og Sommarøy for å lære mer om sesongbaserte nordnorske råvarer og styrke kunnskaps-utvekslingen mellom medlem-mer fra nord og sør.

Delegasjonen fra Vestlandet inkluderte fiskehandlere, grossister og kokker og vi besøkte lokale kvalitets-aktører som Dragøy og Ecofang, vi var på fisketur og møtte lokale kveitefiskere for å lære mer om fisket i nord.

Da høsten kom arrangerte vi studietur til Hitra og Frøya.

Med en fantastisk beliggenhet ved Trøndelagskysten, er Hitra og Frøya kjent som sjømatens mekka i Norge.

Vi fikk selv oppleve dette øyrikets rike matkultur, hvor sesongens beste råvarer blir tilberedt av ildsjeler med en lidenskap for havets skatter.

På denne studieturen fikk vi en dypere innsikt i historiene, menneskene og det unike samarbeidet som gjør Hitra og Frøya til en fantastisk sjømatdestinasjon.

GODFISK-KLASSEN

EN SJØMATKONKURRANSE

Til Bergen Matfestival inviterte vi i år sjømatspirer fra ungdomsskolene i og rundt Bergen for å konkurrere om å bli årets Godfisk-klasse 2024. Det ble et heftig sjømatoppgjør når 10. klassingene barket sammen for å vise frem sine kulinariske ferdigheter og konkurrere om å lage den diggeste sjømaten.

Arrangementet gjennomføres i samarbeid med Godfisk.no og skal inspirere unge til å utforske mulighetene med lokal sjømat.

Sammen med hver sine mentorkokker fra noen av Bergens mest anerkjente restauranter, konkurrerte elevene om å lage spennende sjømatretter under temaet «digg sjømat i farta».
Med en fristende vårrull med reker overbeviste elevene fra Tysnes skule juryen i finalen og stakk av med seieren. Også de to andre lagene tryllet frem digge sjømatretter.

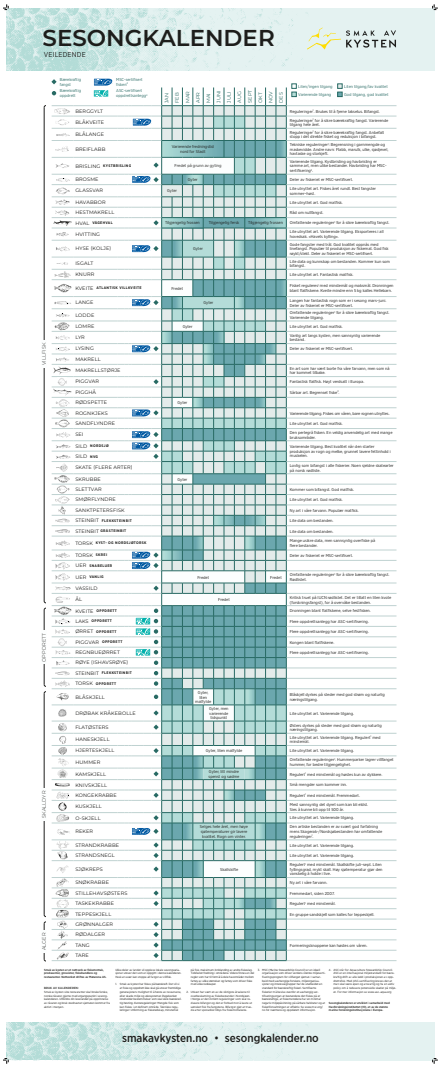
Ungdommene fra Mjølkeråen skole lagde en japansk inspirert Tonkatsu sandwich med lysing, og ble coachet av mentor Lotta Olsson fra Lola Bistro.

Ungdommene fra Rothaugen skole hadde Bjarte Finne, matfaglig ansvarlig for Fløyen Servering, som sin mentor.
I finalen lagde de klassikeren Moules Frites med lokale råvarer og sin egen tvist.

Målet med konkurransen var å vise at fisk og skalldyr er noe alle kan lage, og det beviste virkelig klassene på scenen under Bergen Matfestival.

HEIA
MJØLKERÅEN SKOLE

Godfisk.no



DIGITALT SJØMAT-BIBLIOTEK

Det digitale sjømatbiblioteket er en videoserie med digitalt kompetansepåfyll om norsk sjømat, for ansatte i mat- og restaurantbransjen, ansatte og elever i ungdomsskolene og et interessert publikum.

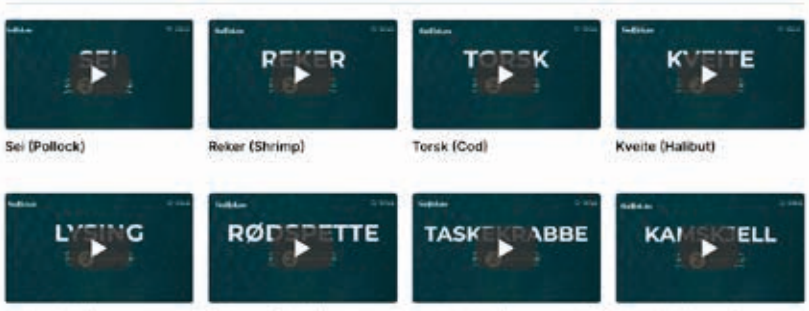
Her «dykker vi ned» i havet og kunnskapen fra de ulike delene av verdikjeden, og blir kjent med den norske sjømaten ved å ta for oss én og én art. Hver video er på 2 minutter og belyser arten ut fra følgende tre synspunkt: Fiskerens, forskerens og kokkens.

Målet med prosjektet er å etablere en attraktiv og moderne kunnskapsbank med de mest brukte artene innen norsk sjømat: Det ble produsert 10 videoer med de mest brukte artene i 2024.

Videoene skal formidle 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 ble videoene tekstet 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.

Vi følger arten når den er i sesong, fra havet og frem til det profesjonelle kjøkkenet.



SYNLIGHETS – ARBEID FOR SMAK AV KYSTEN

Smak av kysten har fortsatt med synlighetsarbeidet i 2024, både for egne kanaler og gjennom kurs og faglig påfyll for medlemmene våre.

Facebook og instagram-kontoene har vokst og har flere følgere og flere visninger enn i 2023, og vi ser også at innholdet vårt når flere ikke-følgere enn tidligere.

Vi har satset mye på reels og korte videoer, med bruk av medlemmene våre som eksperter, noe vi ser har hatt god effekt på visninger og engasjement. Ved å bruke ekte personer og situasjoner fremstår innholdet vårt mer troverdig, og gir samtidig verdi for våre medlemmer. Ved å tagge og reposte innhold i story-funksjonen på instagram, være bevisst på å vise at vi er til stede i hele Norge, har flere sett innhold-et vårt og vi har bygget flere følgere. Det tror vi også har vært en medvirkende årsak til at nettverket vårt har vokst og at vi har fått flere medlem-mer over hele Norge, spesielt i Nord-Norge.

Vi har også jobbet med å utvikle nyhetsbrevet vårt og sender det ut fast en gang i måneden, der publikum får sjømatinspirasjon og nyheter fra Smak av kysten direkte til sin e-post. Gjennom året har vi fått flere abonnenter og åpningsraten er høy og ligger på mellom 50 og 70 %, der den gjennomsnittlige åpningsraten i Norge ligger på mellom 20-30%.

Gjennom året har vi også levert oppskrifter og artikler til HorecaNytt, Mat fra Norge og fagbladet Norsk Sjømat med flere. Vi har vært mye i lokale og nasjonale medier, særlig i forbindelse med festiva-lene har vi fått anledning til å snakke om sjømat i sesong. Og vi ser at festivalene er unike arenaer for oss til å kommunisere Smak av kystens budskaper om mangfold fra havet og det å rekruttere flere sjømatelskere.

SJØMATSPIRE 2024

Sjømatspire er et undervisningsprogram som har som mål å øke kunnskapen, interessen og bruken av sjømat blant ungdom på 9. trinn og deres familier, samt å styrke kompetansen hos mat- og helse-lærere.

Det som startet som en pilot i Vestland, har i 2024 vokst til å inkludere Troms og Agder – et viktig steg mot en nasjonal utrulling av programmet.

Gjennom året har over 2000 elever ved rundt 80 skoler deltatt i praktiske og interaktive undervisningsøkter ledet av profesjonelle kokker.

Elevene har lært om sjømatens ernæringsmessige verdi, bærekraft og råvarekunnskap, og ikke minst fått lage og smake på sjømat selv. Undervisningen har vært forankret i fire sentrale kompetansemål og utvidet til 2,5 timer for å gi rom for grundig læring og praktisk matglede.

Også lærerne har fått faglig påfyll. I alle tre fylkene er det gjennomført egne samlinger for mat- og helselærere, i samarbeid med lokale restauranter og produsenter. Samlingene har gitt inspirasjon og verktøy til å styrke sjømatundervisningen i skolen.

Utvidelsen til flere fylker har vært mulig takket være systematisk arbeid fra prosjektteamet, som har funnet gode og effektive måter å organisere og skalere aktivitetene på – uten at det har gått på bekostning av kvalitet.
Sjømatspire 2024 har dermed nådd bredere ut enn noen gang tidligere og lagt et solid grunnlag for videre vekst i årene som kommer.

SJØMATSPIRE

BankID Signing
Alexandra Krage Angell
2025-04-14

BankID Signing
Christina Bollmann
2025-04-14

BankID Signing
Fredrik Hald
2025-04-14

BankID Signing
Odd Lothe Ohnstad
2025-04-14

BankID Signing
Torunn Totland Stangervåg
2025-04-15

BankID Signing
Nina Skage
2025-04-15

ÅRSREGNSKAP 2024

FOR MATARENA AS

- Resultatregnskap
- Balanse
- Noter til regnskapet
- Revisorsberetning

Utarbeidet av:
ecit

Resultatregnskap

Matarena AS

Driftsinntekter og driftskostnader	Note	2024	2023
Salgsinntekt	1	4 885 548	4 295 957
Annen driftsinntekt	1	9 204 209	10 765 354
Sum driftsinntekter		**14 089 757**	**15 061 311**
Varekostnad		6 343 399	7 580 844
Lønnskostnad	2	4 911 303	5 356 674
Avskrivinger	3	0	1 404
Annen driftskostnad		1 945 875	1 346 651
Sum driftskostnader		**13 200 577**	**14 285 573**
Driftsresultat		**889 180**	**775 738**
Finansinntekter og finanskostnader			
Annen renteinntekt		46 671	10 981
Annen finansinntekt		615	93
Annen rentekostnad		1 071	10 978
Annen finanskostnad		2 680	4 007
Resultat av finansposter		**43 536**	**-3 911**
Resultat før skattekostnad		932 716	771 827
Skattekostnad på resultat	4	252 872	168 096
Resultat		**679 844**	**603 731**
Årsresultat		**679 844**	**603 731**
Overføringer			
Avsatt til annen egenkapital	5	679 844	603 731
Sum overføringer		**679 844**	**603 731**

Balanse

Matarena AS

Eiendeler	Note	2024	2023
Omløpsmidler			
Fordringer			
Kundefordringer		5 109 477	4 517 837
Andre kortsiktige fordringer		429 975	290 051
Sum fordringer		**5 539 451**	**4 807 888**
Bankinnskudd, kontanter o.l.	6	2 382 468	2 117 681
Sum omløpsmidler		**7 921 920**	**6 925 570**
Sum eiendeler		**7 921 920**	**6 925 570**

Balanse

Matarena AS

Egenkapital og gjeld	Note	2024	2023
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	2 892 491	2 212 647
Sum opptjent egenkapital		**2 892 491**	**2 212 647**
Sum egenkapital		**6 651 825**	**5 971 981**
Gjeld			
Kortsiktig gjeld			
Leverandørgjeld		213 540	89 438
Betalbar skatt	4	252 872	168 096
Skyldig offentlige avgifter	6	316 285	209 976
Annen kortsiktig gjeld		487 398	486 078
Sum kortsiktig gjeld		**1 270 095**	**953 588**
Sum gjeld		**1 270 095**	**953 588**
Sum egenkapital og gjeld		**7 921 920**	**6 925 570**

Bergen , 14.04.2025
Styret i Matarena AS

Alexandra Krage Angell daglig leder	Nina Skage styreleder	Odd Lothe Ohnstad styremedlem
Torunn Totland Stangervåg styremedlem	Christina Bollmann styremedlem	Fredrik Hald styremedlem

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

	2024
Salgsinntekter	3 422 405
Private prosjektinntekter	5 249 702
Offentlig tilskudd/prosjekttilskudd	4 212 500
Servicekontingent/medlemskontingent	1 204 720
Andre driftsinntekter	430
Sum	**14 089 757**

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

Lønnskostnader

	2024	2023
Lønninger	3 574 762	4 083 740
Arbeidsgiveravgift	626 263	641 521
Pensjonskostnader	440 561	351 182
Andre ytelser	269 718	280 231
Sum	**4 911 303**	**5 356 674**

Selskapet har i 2024 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	1 153 349	226 850
Annen godtgjørelse	7 277	0
Sum	**1 160 626**	**226 850**

Revisor

Kostnadsført revisjonshonorar for 2024 utgjør kr 35 000 eks. mva.

Note 3 Anleggsmidler

	Driftsløsøre, inventar ol.	Sum
Anskaffelseskost pr. 01.01.24	27 432	27 432
= Anskaffelseskost 31.12.24	**27 432**	**27 432**
Akkumulerte avskrivninger 31.12.24	27 432	27 432
= Bokført verdi 31.12.24	**0**	**0**
Økonomisk levetid	0-3 år	

Note 4 Skatt

Årets skattekostnad	2024	2023
Resultatført skatt på ordinært resultat:		
Betalbar skatt	252 872	168 096
Endring i utsatt skattefordel	0	0
Skattekostnad ordinært resultat	**252 872**	**168 096**
Skattepliktig inntekt:		
Resultat før skatt	932 716	771 827
Permanente forskjeller	322 292	116 245
Endring i midlertidige forskjeller	-105 588	-124 000
Skattepliktig inntekt	**1 149 420**	**764 072**
Betalbar skatt i balansen:		
Betalbar skatt på årets resultat	252 872	168 096
Sum betalbar skatt i balansen	**252 872**	**168 096**

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

	2024	2023	Endring
Varige driftsmidler	-245 449	-306 811	-61 362
Fordringer	15 529	-28 697	-44 225
Sum	**-229 920**	**-335 508**	**-105 588**
Inngår ikke i beregningen av utsatt skatt	229 920	335 508	105 588
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. 31.12.2023	324 000	3 456 000	-20 666	2 212 647	5 971 981
Årets resultat				679 844	679 844
Pr 31.12.2024	**324 000**	**3 456 000**	**-20 666**	**2 892 491**	**6 651 825**

Note 6 Bundne midler

I posten bankinnskudd inngår konto for bundne skattetrekksmidler med kr 187 534 pr 31.12.2024. Skyldig skattetrekk pr 31.12.2024 utgjorde kr 187 095.

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, avdeling Vestland	501	15,5
BONDENS MARKED I BERGEN	162	5,0
HANEN VESTLAND	162	5,0
NORSK LANDBRUKSSAMVIRKE, avd. Vest	162	5,0
Totalt antall aksjer	**3 240**	**100,0**

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 årsregnskapet for Matarena AS som viser et overskudd på NOK 679 844. Årsregnskapet består av balanse per 31. desember 2024, 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 2024, 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 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 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 avviklet.

THE POWER OF BEING UNDERSTOOD
ASSURANCE | TAX | CONSULTING

RSM Norge AS (organisasjonsnummer 982316588), RSM Advokatfirma AS (organisasjonsnummer 914095573), RSM Norge Kompetanse AS (organisasjonsnummer 925107492). RSM Norge AS er medlem av RSM-nettverket og driver under navnet RSM. RSM er forretningsnavnet som brukes av medlemmene i RSM-nettverket. RSM Advokatfirma AS og RSM Norge Kompetanse AS er selskaper tilknyttet RSM Norge AS. Hvert medlem i RSM-nettverket er et selvstendig revisjons- og rådgivningsfirma med uavhengig virksomhet. RSM-nettverket er ikke selv en egen juridisk person av noen form i noen jurisdiksjon.

FOTO KREDIT

S. 1	Fløirestauranten
S. 3	Alde Sider/ Nuet Aquavit Lysverket/ Bonwing Lee
S. 4	Matarena
S. 5	Øystein Haara, Matarena (nederst)
S. 8	Smak av kysten, Toppe Gartneri
S. 9	Edel Sider/Åkre Gard (ø. til v. Tove Lise Mossestad (ø. til h.) Johnny Mazzilli (nederst til v.) Anita Elen Langøy, Lygra Villsaulag (n. h.)
S. 12	Matarena
S. 13	Øystein Haara
S. 14	Øystein Haara (øverst)
S. 15 - 16	Matarena
S. 17	Rest
S. 18 - 19	Matarena
S. 20 - 22	Øystein Haara, Matarena (ø. til v. s.21)
S. 23 - 24	Cecilie Bannow
S. 25	Matarena
S. 26 - 27	Skarbø Gard
S. 28	Kandal Kjøtt/Bjørn Harry Schønhaug/ Mat fra Norge, Ostegården, Hardangerbonden
S. 29 - 31	Matarena
S. 32	Matarena, Vegard Botterli (gruppebilde til h)
S. 33	Juvet Landskapshotell, juvet.com
S. 34-35,37, 39	Knut Åserud
S. 40 - 41	Tove Lise Mossestad
S. 42	Matarena
S. 43	Knut Åserud (til v), Matarena (til h.)
S. 44	Matarena
S. 45	Knut Åserud, Matarena
S. 46 - 47	Øystein Haara
S. 48	Matarena
S. 49	Knut Åserud/Mat fra Norge, Tove Lise Mossestad (nederst til h.)
S. 50 - 51	Matarena
S. 61	Edel Sider/ Åkre Gard

– EKTE MATOPPLEVELSER FRA SJØ OG LAND –

matarena.no - smakavkysten.no - sesongkalender.no - matfest.no

MATARENA

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