



SMAK
FRA VEST

PROGRAM 2025

MAT  ARENA





SMAK FRA VEST

i regi av Matarena

Vi er glade for å ha dere med i Smak fra Vest-nettverket. Sammen skal vi skape økt vekst, samarbeid og utvikling innen lokal mat og drikke på hele Vestlandet!

Overordnet mål og ambisjon:

Gjennom faglig kompetanse og samarbeid skal Smak fra Vest nettverket bidra til å øke attraktiviteten og lønnsomheten for lokale mat- og drikkeprodusenter på Vestlandet.

Dere som er med i nettverket, viser både vilje og evne til å satse og omstille dere i takt med nye markeder og krav. Dere verdsetter kraften i et godt nettverk og ser verdien av å utvikle dere sammen med andre aktører, både produsenter og serveringsbedrifter.

For å skape kraft i vårt arbeid og tilby våre medlemmer de beste aktivitetene, samarbeider vi tett med Smak av kysten nettverket. Gjennom dette nettverket får dere tilgang til ytterligere aktiviteter - og ikke minst gode samarbeid med noen av Norges beste kokker. Vårt mål er også å skape gode samarbeid mellom landbruket og sjømatnæringen, til det beste for dere medlemmer.

*«Å komme sammen er begynnelsen.
Å holde sammen er fremgang.
Å arbeide sammen er suksess.»*
– Henry Ford





SMAK
FRA VEST

Medlemskap i Smak fra Vest gir din bedrift tilgang til:

Faglig utvikling

Med fokus på forretningsutvikling og markedsforståelse øker vi kompetansen gjennom fysiske og digitale kurs.

Nettverksbygging, erfaringsdeling og samarbeid

Gode møteplasser danner grunnlag for gode samarbeid!

Samarbeid med kokker i Smak av kysten

Tilgang til samarbeid med dyktige kokker i Smak av kysten, noe som åpner for erfaringsutveksling og kompetanseutvikling innen produkt, marked og kvalitet.

Årlig inspirasjonssamling for Smak fra Vest og Smak av kysten

for nettverksbygging, faglig påfyll og økt kunnskap.

Kokk-bonde workshops

Workshops der produsenter og kokker arbeider sammen for å utvikle unike produkter og smaker som gir konkurransefortrinn i markedet.

Studieturer lokalt og internasjonalt

Mulighet til å delta på både lokale og internasjonale studieturer, sammen med medlemmer fra både Smak fra Vest og Smak av kysten.

Profilering og synlighet

Økt synlighet gjennom profilering på matarena.no, i sosiale medier, nyhetsbrev og presse.

Samarbeid på festivaler og arrangementer

Smak fra Vest-medlemmer får mulighet til å samarbeide med Smak av kysten kokker på festivaler, arrangementer og restauranter, noe som gir økt eksponering og gode markedsmuligheter.

Verktøykasse for bærekraft

For å bistå våre medlemmer i bærekraftsutfordringene, tilbyr vi en **verktøykasse for bærekraft**

Denne gir praktiske verktøy og kunnskap som bidrar til bærekraftig utvikling, omsetning og lønnsomhet for din bedrift.

Sesongens produkter

Presentasjon av sesongens produkter på <https://matarena.no/sesongkalender/>
Denne markedsføres både til forbrukere og til bransjen.



Andre medlemsfordeler:

- 10% rabatt på stand deltakelse under Bergen Matfestival og Norsk Siderfestival.
- Mulighet til å profilere egne produkter på utvalgte arrangementer.
- Tilgang til materiell og presentasjoner fra Smak fra Vest-samlinger.
- Naturlig samarbeidspartner ved ulike matarrangementer som Matarena har ansvar for.
- Tilgang til aktiviteter beskrevet i aktivitetsplanen for 2025.

Priser 2025 for bedriftens medlemskap i Smak fra vest:

- Bedrifter med omsetning under 1 million: kr. 4500,-
- Bedrifter med omsetning fra 1 mill. - 5. millioner: kr. 6900,-
- Bedrifter med omsetning over 5. millioner: kr. 9500,-
+mva

Medlemskapet er løpende og det betales medlemskap per kalenderår.

Oppsigelse av medlemskapet må skje senest innen 1. oktober for den påfølgende kontraktperioden.

SMÅK FRA VEST

2025 PROGRAM

18. januar	<p>Sjømat & sider på Vulkan i Oslo - vis frem dine produkter</p> <p>Smak av kysten feirer at sjømaten er på sitt beste og arrangerer en Sjømatfest i hovedstaden. Vi inviterer siderprodusenter som ønsker å treffe et bredt Oslo-publikum til å bli med lørdag 18.januar på Mathallen på Vulkan. Her inviteres publikum til å smake østers & sider, i tillegg til at sideren settes på menyen til Vulkanfisk hele dagen. Begrenset plass.</p>	Fysisk - Oslo
20. januar	<p>Bransjetreff for restaurantbransjen – inspirasjon og nettverksbygging på Vulkan. Bli med på bransjetreff i hjertet av Oslo, der du får faglig påfyll fra Bocuse d'Or-bronsevinner Christian André Pettersen, som deler sin ekspertise om bruk av hvit fisk. Avslutt dagen med en smakfull bransjelunsj, der lokal sider serveres som det perfekte følget til dagens retter. En unik anledning for mingling, erfaringsutveksling og nye bekjenskaper i bransjen!</p>	Fysisk - Oslo
12. februar	<p>Inspirasjonssamling for Smak av kysten og Smak fra vest!</p> <p>Dette er dagen vi alle samles for å hylle lokal mat og drikke, bli inspirerte og treffe hverandre over gode smaker. Middag om kvelden. Hold av dato!</p>	Fysisk - Bergen
13. februar	<p>Kompetansesamling i Bergen for Smak fra vest</p> <p>Her står distribusjon til HoReCa og dagligvare på menyen. Program kommer.</p>	Fysisk-Bergen
13. februar	<p>Sidertoget i forbindelse med Bergen Sjømatfestival</p> <p>Bergen Sjømatfestival arrangeres fra 12. - 15. februar. Siderprodusenter kobles på restaurantene. Bondens Marked arrangeres 15. februar på Torget samtidig med Bergen Sjømatfestival.</p>	Bergens-restauranter
5. mars Kl. 9-10	<p>Sosiale medier for nybegynnere</p> <p>Vi går gjennom de grunnleggende funksjonene på de ulike sosiale medieplattformene Facebook, Instagram og TikTok. Vi ser på hvilket innhold som passer hvor, og gir tips om de viktigste «does and don'ts» på plattformene. Kurset passer for deg som har ingen eller svært liten erfaring med å poste innlegg i sosiale medier, men som vil komme i gang eller bare lære litt mer om plattformene. v/ Marita Monsen, kommunikasjonsansvarlig i Matarena</p>	Digitalt
3. mars Kl. 14-15	<p>Reduser matsvinn – øk lønnsomheten og bidra til bærekraft!</p> <p>Hvordan kan du som lokalmatprodusent redusere matsvinn og samtidig forbedre bunnlinjen? Dette kurset gir deg fakta om matsvinn, viser hvorfor det lønner seg å jobbe med dette, og gir deg konkrete tiltak og verktøy som kan brukes i din bedrift.</p> <p>Hva får du ut av kurset?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Innsikt i hva matsvinn egentlig er, og hvor det oppstår i din sektor • Økonomiske fordeler ved å kutte matsvinn – spar penger og øk effektiviteten • Miljømessige gevinster – bli en del av løsningen for en bærekraftig fremtid • En praktisk verktøykasse med tiltak du kan ta i bruk umiddelbart <p>Lær hvordan små grep kan gi stor effekt – både for miljøet og lønnsomheten. v/ Marie Kleppe, Matvett. Oppfølgingskurs i oktober</p>	Digitalt
24. mars Kl. 9-10	<p>Slik kan du bruke ChatGPT og andre KI-verktøy i markedsføring og kommunikasjonsarbeid</p> <p>Oppdag hvordan kunstig intelligens kan hjelpe deg i arbeidet med innholdsproduksjon, markedsføring og kommunikasjon. På dette kurset lærer du hvordan du effektivt kan bruke ChatGPT og andre KI-verktøy for å generere engasjerende innhold og optimalisere arbeidsprosesser. Passer for alle som ønsker å holde seg oppdatert på digitale trender og teknologi. v/ Marita Monsen</p>	Digitalt
1. - 3. april	<p>Smak av kysten fagsamling og studietur til nydelige Lyngen/ Tromsø</p> <p>På denne aktiviteten inviteres Smak fra vest drikkeprodusenter med. En spennende møteplass for medlemmer fra nord og sør med utforskning av råvarer, erfaringsutveksling og bedriftsbesøk. Vi besøker Smak av kysten medlemmer i Lyngen, verdens nordligste destilleri Bivrost og skal få oppleve nordnorsk fiskelykke på Lyngenfjorden.</p>	Fysisk Lyngen/Tromsø

SMÅK FRA VEST

2025 PROGRAM

8. april Kl. 9-10	<p>Slik lager du bilder, plakater og annet grafisk innhold i Canva</p> <p>Canva er et brukervennlig designverktøy som tilbyr tusenvis av maler, bilder, og grafiske ressurser, perfekt for både nybegynnere og profesjonelle. På dette kurset vil du lære om grafisk oppbygging av plakater og enkle designprinsipper. Og du vil få en enkel innføring i hvordan designe og utvikle egne plakater og bilder i Canva. Canva kan også brukes i gratisversjon.</p> <p>v/ Ingerid og Marita</p>	Digitalt
5. mai kl. 9 - 10	<p>Forberedelse til Bergen Matfestival og Norsk Siderfestival</p> <p>Forbered deg til de største mat- og drikkearrangementene med dette praktiske kurset. Du får konkrete tips til hvordan du kan forberede salget, presentere produkter på en attraktiv måte og hvordan kommunisere med besøkende for å øke både engasjement og salg. Perfekt for utstillere som vil skille seg ut og lykkes.</p>	Digitalt
20. - 21. mai	<p>Lokal studietur til våre venner Møre og Romsdal</p> <p>Studietur for både Smak fra vest og Smak av kysten medlemmene. Gårdsbesøk, smaking og faglig program.</p>	Studietur
27. mai kl. 9-10	<p>Slik får du oppmerksomhet i pressen – tips fra en medieekspert</p> <p>Vil du lære hvordan din lokalmat- eller serveringsbedrift kan få oppmerksomhet i lokalpressen? Anders Nyland, reiselivsdirektør i Visit Bergen og en erfaren journalist og redaktør, deler sine beste tips om hva som fanger journalistenes interesse, og hvordan du kan presentere gode saker som skaper synlighet for din virksomhet.</p> <p>Hva får du ut av kurset?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lær hva som gjør en sak interessant for media • Praktiske råd om hvordan du går frem for å få omtale • Innsikt i hvordan du bygger gode relasjoner til journalister 	Digitalt
3 juni Kl. 9-10	<p>Slik lager du reels og videoer til sosiale medier</p> <p>På dette kurset gir vi deg en innføring i hvordan du lager reels, både gjennom bruk av maler og det gratis videoredigeringsprogrammet CapCut. Vi vil også vise hvordan du enkelt kan bruke mobilen din til å filme og klippe raskt og effektivt, i en travel hverdag.</p> <p>v/ Marita Monsen</p>	Digitalt
15-16 august	<p>Hagefesten</p> <p>Smak av kysten hyller sjømaten med gjestespill på musikk- og matfestivalen Hagefesten. Her vil drikkeprodusenter kobles på. Begrenset antall</p>	Fysisk Tromsø
5. - 6. september	<p>Årets store høydepunkt!</p> <p>Bergen Matfestival 2025 og Norsk Siderfestival 2025</p> <p>Invitasjon sendes ut i april.</p>	Bergen
Oktober	<p>Er du nysgjerrig på hva økologisk landbruk er, og hvordan det kan gi verdi til dine produkter?</p> <p>Dette kurset gir en praktisk innføring i prinsippene for økologisk drift, med fokus på bærekraft, jordhelse og dyrevelferd. Få innsikt i hvordan økologisk landbruk skiller seg fra konvensjonell drift, og hvordan det kan bidra til å styrke både kvaliteten og markedspotensialet for dine produkter.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grunnprinsipper i økologisk landbruk • Forskjellen mellom økologisk og konvensjonell drift • Praktiske eksempler fra norske gårder • Fordeler, utfordringer og muligheter i markedet <p>v/ Anniken Fure Stensrud, Norsøk - Norsk senter for økologisk landbruk</p>	Digitalt
Oktober	<p>Studietur til utlandet for både Smak fra vest og Smak av kysten</p>	Fysisk
Oktober	<p>Reduser matsvinn – øk lønnsomheten og bidra til bærekraft!</p> <p>Oppfølgingskurs basert på Matvett kurs i mars.</p>	Digitalt

SMÅK FRA VEST

2025 PROGRAM

November	<p>Sosial bærekraft – Hvordan bygge sterke team i lokalmatbedriften?</p> <p>Sosial bærekraft handler om å skape et godt arbeidsmiljø der trivsel, samarbeid og utvikling står i fokus – noe som er spesielt viktig for lokale mat- og drikkeprodusenter med små og dedikerte team. Dette kurset gir deg praktiske verktøy for å bygge et sterkt, motivert og bærekraftig team som kan bidra til både økt produktivitet og trivsel på arbeidsplassen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Du vil lære mer om:• Hva sosial bærekraft er, og hvordan det kan styrke både teamet og bedriften• Hvordan skape et inkluderende miljø der medarbeidere trives og utvikler seg• Konkrete strategier for bedre kommunikasjon og samarbeid i mindre team• Hvordan tiltrekke, utvikle og beholde dyktige medarbeidere i lokalmatbransjen• Erfaringsutveksling om hvordan andre produsenter har lyktes med sine team• Dette kurset er skreddersydd for lokalmatprodusenter som ønsker å styrke bedriften fra innsiden – med fokus på mennesker, samarbeid og bærekraftig vekst.	Digitalt
November	<p>Generasjonsskifte på gården – Slik sikrer du en vellykket overføring til neste generasjon</p> <p>Står du overfor et generasjonsskifte på gården? Dette kurset gir deg praktiske råd og nyttig innsikt i hvordan du kan planlegge og gjennomføre eierskiftet på en ryddig og effektiv måte. Med hjelp fra et advokatbyrå med spesialkompetanse innen landbruk lærer du hvordan du kan sikre en god prosess som ivaretar både familiære, økonomiske og juridiske hensyn.</p> <ul style="list-style-type: none">• Planlegging av eierskiftet: Hvordan starte dialogen og forberede familien på overdragelsen• Verdsetting og oppgjør: Metoder for verdsetting og oppgjørsformer som kontant, arv eller gave• Juridiske forhold: Odelsrett, konsesjon og boplikt – hva må du vite?• Skatt og avgift: Regelverk knyttet til overdragelse, og hvordan du kan redusere skattebelastningen• Fallgruver: Vanlige utfordringer og hvordan de kan unngås	Digitalt
	<p>Andre aktiviteter og kurs:</p> <ul style="list-style-type: none">• Det populære kokk – bonde samarbeidet fortsetter (på forespørsel)• Økonomikurs på forespørsel - alle nivå (Norsk Mat)• Aktiviteter i samarbeid med kokker Smak av kysten• Smak fra vest nyhetsbrev og synlighet i sosiale medier	



Foto forside: Nyyt - Rogaland, Edel Sider Åkre Gard - Vestland, Skarbø Gard - Møre og Romsdal
Foto side 2: Påldtun, fotograf Øystein Haara

Dere mottar invitasjoner til hvert kurs og arrangement.
Med forbehold om endringer i program

SMÅK FRA VEST

MATARENA



I Smak fra vest ser vi verdien av samarbeid for å skape innovasjon og utvikling:
«Å komme sammen er begynnelsen.
Å holde sammen er fremgang.
Å arbeide sammen er suksess.» – Henry Ford

...

«Å vere med på det Matarena lagar til, gjev meg relevant fagleg påfyll samt inspirasjon til vidare satsing. Matarena er i tillegg truleg den dyktigaste nettverksbyggaren på Vestlandet for vår bransje.» Olav Bleie, Alde Sider.

...

«Matarena har fått en god posisjon og tilslutning fra næringen og er en samlende kraft i regionen. Dette gjør det mulig å løfte i lag..»
Odd Ohnstad, Haugen Gardsmat



Gode møter i nettverket her under Bergen Matfestival 2024

"Matarena er viktig for oss som ein småskalaprodusent. Gjennom nettverket får vi tilgang til kompetanse på mange felt, som er nødvendig for å kunne bli løfta opp på eit meir "profft" nivå. Gjennom Matarena får vi delta i eit nettverk der vi får samhandle og samarbeide med andre produsentar innan mat og drikke, i ein større region."
Jorun Beate Nygård, Kandal Kjøt

...

Set pris på alle aktivitetane me har vore med på og kursa me har fått. Dette er ein god plattform for både å læra og knyta band til andre produsentar. Feddie Distillery



Studietur til San Sebastian 2022



Lokal studietur til Gloppen mai 2024 her hos Egil, Fjellestad Fjellestad Gardskjøken

«Matarena sitt kompetanseprogram har vært en nøkkelressurs for oss og vår utvikling. Både pga det faglige innholdet og fordi vi får ta del i et allsidig nettverk med høy faglig- og kreativ kompetanse. Vi deltar i kompetansenettverket fordi vi lærer mye, blir inspirert og vi har stor påvirkningskraft på hvilke problemstillinger vi ønsker å lære mer om.»
Maya Riise, Nordre Solend Gård

...

«Matarena er en samlende kraft for lokalmatnæringen, og har bred oppslutning hos både produsenter og HoReCa. Viktig at en samler seg om en aktør som Matarena i stedet for å spre aktørene i flere nettverk. Produsentene har det travelt og det er begrenset hva vi kan være med på. I Smak fra vest nettverket er alle ute etter å gjøre hverandre gode, snakke positivt om og bruke hverandre. Det er alltid et energipåfyll i møter med Matarena.»
Georg Fredrik Ueland, Nyyt i Rogaland