



SMAK
FRA VEST

PROGRAM 2026

MAT  ARENA





SMÅK
FRA VEST

i regi av Matarena

Velkommen til Smak fra Vest – nettverket som løfter lokal mat og drikke fra hele Vestlandet. Her samler vi produsenter som vil vokse, utvikle seg og ta nye markedsmuligheter – sammen.

Vår ambisjon er klar:
Å styrke attraktiviteten og lønnsomheten til lokale mat- og drikkeprodusenter gjennom kompetanse, samarbeid og målrettet markedsarbeid.

Dere som er med i nettverket, viser vilje til å satse, utvikle dere og møte nye krav i markedet. Dere forstår verdien av sterke fellesskap – og av å lære og skape sammen med andre.

Derfor samarbeider vi tett med Smak av Kysten. Det gir dere tilgang til enda flere faglige aktiviteter og ikke minst samarbeid med noen av Norges beste kokker. Slik styrker vi hele verdikjeden gjennom mer samarbeid, bedre innsikt og flere muligheter for vekst og utvikling.

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

MAT  ARENA



Foto forside: Kvestad Sideri, Haugen Gardsmat, Bøtun
Side 2: Kandal Kjøtt/Bjørn Harry Schønhaug/Mat fra Norge

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

Medlemskap i Smak fra Vest gir din bedrift tilgang til:

Medlemskap i Smak fra Vest gir din bedrift faglig kraft, nye markedsmuligheter og et sterkt nettverk på tvers av sjø og land.

Faglig utvikling

Målrettede kurs og samlinger som styrker forretningsforståelse, salg, marked og profesjonalisering – både fysisk og digitalt.

Nettverk, erfaringsdeling og samarbeid

Møteplasser der produsenter, kokker, grossister og reiseliv møtes for å utvikle nye løsninger, produkter og markedstilganger.

Samarbeid med kokkene i Smak av kysten

Unik tilgang til noen av landets dyktigste kokker – for testing, produktutvikling, smak, kvalitet og innsikt i hva markedet faktisk etterspør.

Felles inspirasjonssamling

En årlig arena for Smak fra Vest og Smak av kysten med fag, trender, nettverk og nye muligheter på tvers av to sterke næringer.

Kokk-bonde workshops

Praktiske workshops der produsenter og kokker utvikler nye smaker, konsepter og retter med tydelig markedsverdi.

Studieturer – lokalt og internasjonalt

Faglige turer som gir innsikt i trender, produksjon, kvalitet og opplevelser – sammen med begge nettverkene.

Synlighet og profilering

Eksposering på matarena.no, sosiale medier, nyhetsbrev og presse – med fokus på å løfte produsenter og produkter fra Vestlandet.

Samarbeid på festivaler og arrangementer

Mulighet for å jobbe tett med kokker og restauranter på våre store arenaer, med direkte tilgang til gjester, publikum og profesjonelle innkjøpere.

Verktøykasse for bærekraft

Praktiske verktøy og kunnskap som hjelper bedriften å styrke bærekraft, lønnsomhet og grønn utvikling.

Sesongens produkter

Presentasjon av sesongens produkter på matarena.no [her](#)



Andre medlemsfordeler:

- 15% 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 2026

Priser 2026 for bedriftens medlemsskap 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. 9900,-
+mva

Medlemskapet er løpende og det betales medlemskap per kalenderår.

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

SMÅK FRA VEST

2026 PROGRAM

17. og 19. januar	Vil du inn i Oslo-markedet med din sider? Delta på Sjømatfest i Mathallen på Vulkan 17. januar og bransjetreffet 19. januar – to gylne muligheter til å vise fram sideren din for både publikum og restaurantbransjen i hovedstaden.	Fysisk Oslo
20. januar kl. 9 - 10	Trender i sosiale medier 2026 – hva fungerer nå? Vi ser på de viktigste trendene for året som kommer: Korte videoer, autentisk innhold, mikroinfluenser-samarbeid og bruk av kunstig intelligens. Hva bør du prioritere – og hva kan du droppe? Perfekt for deg som vil ligge ett skritt foran og bruke tiden smart. Kursholder: Her Agency	Digitalt
27. januar kl. 9 - 10	Lag nyhetsbrev som engasjerer – bygg lojalitet og salg gjennom e-post Et godt nyhetsbrev handler om å skape verdi for leseren. Lær hvordan du skriver tekster som vekker interesse, bruker bilder og lenker effektivt – og får mottakerne til å handle. Vi går også gjennom hvordan du kan måle resultater og bygge en fast rutine. Passer for deg som vil bruke e-post som et aktivt markedsføringsverktøy. Kurset ledes av kommunikasjonsansvarlig i Matarena, Marita B. Monsen	Digitalt
28. januar	Konseptutvikling for serveringssteder – Modul 1 Lær å identifisere reelle markedsmuligheter og kartlegge handlingsrommet ditt. Du får et praktisk verktøy som viser hvilke ressurser du har, og hvordan du setter realistiske mål som gir tydelig retning. Med bedre innsikt tar du tryggere valg og unngår feilskjær. Kursleder: John Jacobsen. Med over 20 års erfaring som strategisk rådgiver og driver av flere serveringssteder i Bergen, kombinerer Jacobsen forretningsforståelse, bærekraft og praktisk driftserfaring – og gir deltakerne konkret innsikt og nytteverdi.	Digitalt
11. februar	Konseptutvikling for serveringssteder – Modul 2 Lær å utvikle et tydelig og kommersielt bærekraftig konsept. Vi jobber med et praktisk verktøy som viser hva et godt konsept bør inneholde og hvordan du bygger det trinn for trinn. Du lærer å kvalitetssjekke ideen og gjøre den om til en gjennomførbar plan – basert på innsikten fra Modul 1. Kursleder John Jacobsen	Digitalt
Februar Dato kommer	Kurs 1 i distribusjonsprosjektet – Finn veien inn til HoReCa! Matarena starter prosjektet Oppskrift for mer lokalmat for å gi deg som medlem bedre markedsadgang og sterkere salgsmuligheter i HoReCa-markedet. Mange opplever utfordringer med distribusjon, innkjøpssystemer og kontakt inn mot restaurantbransjen. Dette prosjektet er utviklet for å hjelpe dere gjennom disse barrierene. Gjennom praktiske kurs og tett samarbeid med grossister, innkjøpsorganisasjoner og restaurantaktører får dere konkrete «oppskrifter» på hvordan lokalmat lettere kan nå ut i markedet, bli mer synlig og gi økt lønnsomhet. Et praktisk og nyttig kurs om hvordan du får produktene dine inn i restaurantmarkedet – gjennom gode distribusjonsmodeller og riktig bruk av innkjøpssystemer. Innlegg holdes av ASKO Servering, Nores, NHO Reiseliv Innkjøpskjeden, Gress og utvalgte restaurantaktører, som deler konkrete råd om hva som skal til for å lykkes. Kurset ledes av Jørgen Wiig, tidligere konsernsjef i Grilstad og med ledererfaring fra blant annet Rieber & Søn, Toro, Friele og Jordan.	Digitalt
Februar	Kurs 2 i distribusjonsprosjektet – Pris, kalkyler og forhandlingsteknikk Ta kontroll på lønnsomheten. Vi gir deg verktøyene du trenger for å prissette riktig, forhandle bedre og møte kravene til et profesjonelt HoReCa-marked. Kurset ledes av Jørgen Wiig	Digitalt
19. februar	Det populære sidertoget arrangeres igjen under Bergen Sjømatfestival! Bli med og løft fram sideren din til et bredt og nysgjerrig publikum på byens festivalrestauranter. Invitasjon er sendt ut.	På festival-restauranter i Bergen

SMAK FRA VEST

2026 PROGRAM

9. mars kl. 10.30 - 16.00	«Inn på menyen!» – Slik kobler vi produsenter og HoReCa enda tettere sammen - Distribusjon, markedstilgang og smartere samarbeid i praksis! Denne samlingen bringer Smak fra Vest-medlemmene, restaurantaktører, grossister og innkjøpsorganisasjoner sammen med én felles ambisjon: Å få mer lokal mat og drikke inn på restaurantmenyene på Vestlandet. Vi blir kjent, bygger nettverk og jobber praktisk og konkret med: • Hva som faktisk kreves for å komme inn i HoReCa-systemene • Hvilke distribusjonsløsninger som fungerer for ulike typer produsenter • Hvordan vi sammen kan utvikle smartere, mer effektive og lønnsomme veier inn til markedet Vi inviterer ASKO Servering, Nores, NHO Reiseliv Innkjøpskjeden, Gress, Spesial-grossisten, Måkestad og utvalgte restaurantaktører til å bidra med innsikt, erfaringer og konkrete råd. Det serveres en smakfull lunsj underveis. Samlingen avsluttes med en speed date, der produsenter og innkjøpere møtes for korte, målrettede dialoger om produkter, behov og mulige samarbeid. Til slutt samles vi til en felles middag kl. 19 kvelden før inspirasjonssamlingen.	Fysisk på Lystgården i Bergen
10. mars	Inspirasjonssamling på Permanenten (Kode) Bli med å feire Smak av kysten 20 år! Bli med når både Smak av kysten og Smak fra vest nettverkene samles til årets mest inspirerende møteplass! Denne dagen fylles Permanenten med produsenter, kokker, sjømat- og lokal-mataktører, sterke fagstemmer og smaksopplevelser fra hele Vestlandet. Vi feirer Smak av Kysten 20 år med energi, historiefortelling og nye perspektiver – og du får møte mange av kokkene som setter lokale råvarer på menyen hver eneste dag. Forvent faglig påfyll, gode samtaler, smakinger, nettverk, og en solid dose inspirasjon. Dette blir en dag du ikke vil gå glipp av!	Fysisk på Permanenten, Kode, Bergen
24. mars kl. 9 - 10	10 raske gevinster med AI i markedsføring 10 helt konkrete tips til måter å effektivisere markedsføringen med AI-verktøy. For deg som vil bruke AI som en kreativ assistent, ikke erstatning. v/ Nina Furu, ekspert på digital markedsføring og kunstig intelligens	Digitalt
8. april kl. 9 - 10	Unge ansatte – nye forventninger! Hvordan leder, motiverer og beholder du dagens Generasjon Z i restaurant- og matbransjen? Et praktisk og forskningsbasert kurs fra STAMI (Statens Arbeidsmiljøinstitutt) om hvordan du møter unge medarbeideres behov for tydelighet, trygghet, tilbakemelding og god kommunikasjon – og skaper et arbeidsmiljø der de trives og blir.	Digitalt
Ca. 12. - 15. april	Internasjonal studietur til Unesco Gastronomibyen Parma, Italia Vi inviterer til en helt unik studietur til Parma – byen der noen av verdens mest berømte smaker blir til. Her får du komme tett på ikoniske produsenter av parmesan, parmaskinke, vin og balsamico, med smakinger, innsikt og faglig inspirasjon rett fra kilden. Turen arrangeres av Statsforvalterne i Vestland, Rogaland og Møre og Romsdal i samarbeid med Matarena, og bygger videre på det gode samarbeidet fra Grüne Woche. Invitasjonen – som sendes ut i januar – går både til medlemmer i Smak fra Vest og Smak av Kysten, samt til andre aktører som jobber med lokalmat og matopplevelser. Reisen blir delvis sponset. Det er et begrenset antall plasser – her gjelder det å være rask!	Fysisk - Italia
28. april kl. 9 - 10	Lag videoer som engasjerer – enkelt, effektivt og med mobilen Video dominerer fortsatt sosiale medier. I dette kurset lærer du hvordan du lager reels og korte videoer som engasjerer og skaper reaksjoner. Vi går gjennom hvordan du filmer, bygger små historier og bruker tekst, musikk og tempo til å forsterke budskapet. Praktisk gjennomgang av CapCut og Instagram – med eksempler fra bransjen. Du trenger bare mobilen. Kurset holdes av Marita Monsen	Digitalt

SMÅK FRA VEST

2026 PROGRAM

4. mai	Kokk-bonde workshop: Utvikling av egne produkter og festivalretter Bli med på en praktisk og kreativ workshop der produsenter og kokker utvikler nye produkter og festivalretter sammen. Samlingen ledes av kokk Øyvind Vestrheim hos Spesialgrossisten, som også huser workshopen.	Fysisk hos Spesialgrossisten Troye, Bergen
12. mai Kl. 9 - 10	Bli festivalklar – slik får du mest ut av din deltakelse – Del 1 Vi ser på alt fra sosiale medier og bildebruk til historiefortelling, festivalretter og samarbeid med naboaktører. Et praktisk og inspirerende kurs som gjør deg klar til festivalstart – med verktøy du kan ta i bruk med en gang. Kurset holdes av Team Matarena	Digitalt
11. august Kl. 9 - 10	I del 2 går vi fra inspirasjon til praksis – og vi gir deg verktøyene som løfter både standen din og salget ditt på festivalen • Salg som funker: Enkle grep for naturlig mersalg og gode kundemøter • Stand som skiller seg ut: Smarte, visuelle løsninger som både er praktiske og gir oppmerksomhet • Produktpresentasjon som treffer: Hvordan vise frem produktene slik at folk stopper opp, smaker – og kjøper • Praktisk info om festivalene Kurset holdes av Team Matarena m. fl.	Digitalt
4. - 5. september	Årets store høydepunkt! Bergen Matfestival og Norsk Siderfestival 2026 Invitasjon sendes ut før påske. Følg med på matfest.no  	Bergen
På forespørsel	Generasjonsskifte på gården – del 2 og 3 Fordypning i temaene som medlemmene har etterspurt etter kurset i 2025. Kurs holdes av Harris Advokatfirma	Digitalt
13. oktober Kl. 9 - 10	Sosiale medier-kurs: Slik løfter du produkter og menyer i juleinnspurten! Et effektivt kurs for både produsenter og restauranter. Få konkrete tips til hvordan du presenterer produkter og menyer i sosiale medier på en måte som skaper engasjement og salg. Vi deler beste praksis, enkle verktøy og nyttige erfaringer – inkludert korte innlegg fra medlemmer som har lyktes spesielt godt.	Digitalt
27. oktober	Lokal studietur til våre Smak fra vest venner på Fedje og Nordhordland Studietur for både Smak fra vest og Smak av kysten medlemmene. Vi besøker Feddie og flere av våre Smak fra vest medlemmer i Nordhordland. Det blir gårdsbesøk, smaking og faglig program.	Fysisk
Slutten av oktober	«Inn på menyen!» – Veien inn i HoReCa for produsenter i Sogn I denne samlingen presenterer vi de første «oppskriftene» fra distribusjonsprosjektet – konkrete steg-for-steg veier inn i HoReCa-markedet via Nores, NHO Reiseliv Innkjøpskjeden, Gress, grossister og direkteleveranser til restaurant. Samlingen avsluttes med en speed date, der produsenter og innkjøpere møtes for korte, målrettede samtaler om behov og muligheter.	Fysisk i Sogn
17. november Kl. 9 - 10	Arbeidsglede i praksis – små grep som gir stor effekt Hvordan skape motiverte, robuste og trygge team i en hektisk hverdag v/ Stami, Statens Arbeidsmiljøinstitutt Deltakerne får konkrete metoder for å: • Skape bedre kommunikasjon i teamet • Forebygge misforståelser og friksjon • Styrke trygghet, samspill og motivasjon • Bygge kultur i små bedrifter der alle «må dra lasset»	Digitalt
	Andre aktiviteter som styrker både kompetanse og synlighet: • Samarbeid og aktiviteter med kokkene i Smak av Kysten • Økt synlighet for Smak fra Vest-produsenter i våre digitale kanaler • Praktisk hjelp og sparring på sosiale medier og kommunikasjon • Kurs i tema fra Matvett Med forbehold om endring i program	

SMÅK FRA VEST

MATARENA



Gode møter i nettverket - her under Bergen Matfestival 2025

"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 Kjøtt

...

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



Lokal studietur til Georg Fredrik hos Nyyt i Rogaland

Inspirasjonssamling Fløirestauranten



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



Studietur til San Sebastian 2022

«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