



MAT  ARENA

ÅRSRAPPORT 2025

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

Styreleder har ordet

Her kommer en oppsummering fra styreleder om året som har gått. Det har vært et år preget av stor aktivitet i regi av Matarena, og matfestivalen ble gjennomført med suksess i 2025. Mange utstillere deltok, og den spennende kombinasjonen med siderfestivalen trakk tusenvis av Bergensere som fikk smake lokal mat på sitt beste. Dette arrangementet har virkelig bidratt til å gjøre lokal mat kjent, noe som er sentralt i Matarenas visjon.

Det er inspirerende å se hvordan Matarena utvikler seg som en foretrukken partner innen kompetanseutvikling og synlighet for lokalmat på Vestlandet. Medlemmene våre er engasjerte og bidrar aktivt ved å delta på aktiviteter, reiser og alt det som skapes sammen.

Å ha stabile økonomiske rammer i både kommunale og fylkeskommunale budsjetter, samt etablerte relasjoner til samarbeidspartnere, er et kvalitetsstempel i seg selv. Dette gir forutsigbarhet og trygghet for arbeidsplasser og fremtidig satsing.

En spesiell takk går til alle medarbeidere som bidrar til at Matarenas visjon om å inspirere, utvikle kunnskap og skape møteplasser for bærekraftig lokalmat fra sjø og land blir realisert. Deres innsats er avgjørende for den positive utviklingen vi ser.

Takk for engasjementet og samarbeidet gjennom året!

Nina Skage
Styreleder i Matarena

Daglig leder har ordet

2025 har vært et år som har minnet meg på hvor mye som er mulig når mennesker drar i samme retning. I Matarena AS ser vi hver dag hvordan engasjementet for lokal mat og drikke – fra både sjø og land – skaper energi, utvikling og nye muligheter.

Gjennom året har vi samlet produsenter, kokker, reiselivsaktører og fagmiljøer i møteplasser som betyr noe. Det er i disse møtene verdier skapes – når erfaringer deles, ideer oppstår og samarbeid tar form. For meg er det særlig inspirerende å se hvordan nettverket vårt stadig finner nye måter å løfte hverandre på.

Vi står i en tid der betydningen av lokal matproduksjon er tydeligere enn på lenge. Arbeidet vårt handler ikke bare om matopplevelser, men også om beredskap, bærekraft og levende lokalsamfunn. Det gir både retning og mening til det vi gjør.

Jeg er oppriktig takknemlig for innsatsen til alle våre medlemmer, samarbeidspartnere og ikke minst teamet i Matarena. Det er deres kompetanse, vilje og gjennomføringsevne som gjør dette mulig.

Jeg gleder meg til å fortsette dette arbeidet sammen – og til å skape nye opplevelser og muligheter 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 - 9	Nettverk, strategier
S. 10	Bærekraft
S. 12 - 17	Matarena prosjekter, aktiviteter, kommunikasjon
S. 18 - 23	Våre festivaler, matarrangement
S. 24 - 29	Smak fra vest
S. 30 - 31	Lokalmat Møre og Romsdal
S. 32 - 51	Foreningen Smak av kysten, informasjon prosjekter, aktiviteter, kommunikasjon, Sjømatspire
S. 52 - 60	Matarena AS Årsregnskap 2025
S. 61 - 65	Smak av kysten Årsregnskap 2025
S. 66	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 fagkompetansen i hele verdikjeden for lokalmat fra sjø og land.

Kompetanseutviklingen skjer gjennom utviklingsprosjekter, ulike kompetanseprogram, møteplasser, fagsamlinger, kurs, seminarer og studieturer.

Matarena formidler også kunnskap om lokalmat gjennom ulike matportaler, synliggjør og profilerer de ulike mataktørene ovenfor forbrukeren og kobler mat og reiselivsopplevelser.

VÅRE ANSATTE

Matarena har gjennom 2025 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, Norsk Siderfestival 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
- Christina Bollmann - styremedlem
- Odd Ohnstad - styremedlem
- Fredrik Hald - styremedlem
- Jørn Erik Toppe - styremedlem
- Olav Bleie - varamedlem
- Linda Vørøs Bjørvik - varamedlem



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



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 2025 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

Gjennom et fast tilskudd fra Bergen kommune arbeider Matarena målrettet for å styrke Bergen som matby. Dette gjøres gjennom kompetansehevende tiltak rettet mot byens restaurant- og mataktører, med særlig vekt på å utnytte lokalmatens potensial som drivkraft for næringsutvikling og innovasjon.

Gjennom arrangementer som Bergen Matfestival, Bergen Sjømatfestival, Norsk Siderfestival og One Ocean Week skaper Matarena synlighet for lokal matkultur, formidler kunnskap til barn og unge, kobler mat og reiseliv, og bidrar til å posisjonere Bergen som Norges gastronomiske hovedstad.

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:



MATARRANGEMENT

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



KUNNSKAPS- FORMIDLING

Kunnskap som erverves i våre nettverk er til for å deles. Matarena formidler kunnskap gjennom ulike medier, synliggjør mataktørene og kobler mat og reiselivsopplevelser. Kunnskapsprogrammet Sjømatspire er et eksempel.



TJENESTESENTER

Matarena påtar seg oppdrag og prosjekter i henhold til våre fokusområder, både fra næringen og det offentlige. Gjennom våre aktiviteter støtter vi også opp under Bergens status som UNESCO Creative City of Gastronomy



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
Vi skal framsnakke medlemmenes innsats for å skape ekte matopplevelser og bærekraftig utvikling
- 5

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

160 medlemmer • Etablert i 2006



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

80 medlemmer • Etablert i 2018



BÆREKRAFT I PRAKSIS – ET LØFT I FELLESSKAP

Miljøfyrtårnsertifiseringen av Matarena og Bergen Matfestival forplikter – og gir et tydelig rammeverk for vårt bærekraftsarbeid. Sertifiseringen dokumenterer at vi arbeider systematisk med miljøledelse og kontinuerlig forbedring innen blant annet avfall og ombruk, energi, innkjøp, transport og arbeidsmiljø.

Bærekraft er integrert i hele vår virksomhet – fra utvikling av prosjekter og nettverk til gjennomføring av arrangementer. På festivalene innebærer dette konkrete tiltak som avfallsreduksjon, gjenbruk og resirkulering, samt bevisste valg knyttet til leverandører og logistikk.

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

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

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

Matarena skal være en pådriver for grønn verdiskaping i mat- og reiselivsnæringen. Gjennom systematisk arbeid, kunnskapsdeling og samarbeid bidrar vi til varige endringer – og gjør det enklere å ta bærekraftige valg i praksis.



SERTIFIKATNUMMER	14845
UTSTEDT	06.07.2023
GYLDIG TIL	06.07.2026

SERTIFIKAT

Matarena AS og Bergen Matfestival

Nordre Nøstekaia 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







FJORD NORGE GRÜNE WOCH 2025

Matarena har for fjerde gang hatt rollen som prosjektleder for Fjord Norges deltakelse på Internationale Grüne Woche 2025, i tett samarbeid med Statsforvalteren i Vestland. Deltakelsen er en del av den nasjonale satsingen på å bygge Norge som mat- og reiselivsnasjon, og har som mål å styrke omdømmet for norsk mat og reiseliv gjennom samarbeid og innovasjon på tvers av regioner og næringer.

Gjennom et koordinert samarbeid mellom fylkeskommunene i Vestland, Møre

og Romsdal og Rogaland, Statsforvalterne, Innovasjon Norge og Landbruks- og matdepartementet, fikk 22 produsenter og reiselivsaktører fra Fjord Norge presentere seg for et internasjonalt publikum i Berlin. Prosjektet har vært godt forankret og profesjonelt gjennomført, med en norsk stand som holdt høy kvalitet både visuelt, faglig og gastronomisk.

Deltakelsen har fungert som en viktig utviklingsarena, der koblingen mellom lokalmat og reiseliv har vært en tydelig rød tråd. Fjord Norge har lagt vekt på å fremme bærekraftig mat- og drikkeproduksjon, stimulere til produktutvikling rettet mot reiselivet, og utvikle nye samarbeid i hele verdikjeden. Samtidig har prosjektet bidratt til å synliggjøre

potensialet som ligger i samspillet mellom mat og reiseliv, og til å gjøre næringen mer attraktiv for nye generasjoner.

Måloppnåelsen vurderes som høy. Flere deltakere rapporterer om økt motivasjon for videre utvikling, styrket dialog med reiselivsaktører og nye samarbeidsmuligheter. Det ble også registrert økt salg av smaksopplevelser, med en solid salgsrekord på IGW 2025.

Deltakelsen har styrket samarbeidet mellom fjordfylkene og bidratt til en tydeligere felles identitet. IGW 2025 er et viktig steg i en langsiktig satsing for økt verdiskaping, bærekraftig utvikling og et sterkere helårs reiseliv basert på unike matopplevelser fra Fjord Norge.

PROSJEKTER OG AKTIVITETER



SYNLIGHET OG KOMMUNIKASJON

– FORSTERKET FOKUS PÅ KOMMUNIKASJON OG SOSIALE MEDIER

I 2025 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, produksjon av artikler og pressearbeid
- Satse mer på egenproduserte reels, bilder og videoer i egne kanaler
- Forbedret og effektiviserte sosiale mediekanalene til Matarena, der vi nå bruker @Bergenmatfestival til alt av festivalkommunikasjon og @Smakavkysten til nasjonal kommunikasjon og inspirasjon om et mangfold fra havet.

SLIK LAGER DU BEDRE INNHOLD SELV

I 2025 lagde vi en digital kursserie designet for å styrke medlemmenes egen kommunikasjonskompetanse. Tema for kursene strakk seg fra nybegynnernivå til mer avanserte metoder for å produsere video og filmer selv. Vi brukte både ekstern og intern kompetanse for å gi medlemmene de beste kursopplevelsene.

Sosiale medier for nybegynnere:

Deltakerne fikk en gjennomgang av de grunnleggende funksjonene på de ulike sosiale medieplattformene Facebook, Instagram og TikTok, samt nyttige tips til «dos and don'ts». Kurset var tilpasset dem med lite erfaring med publisering i sosiale medier, og som ønsket å komme i gang og lære mer.

Slik kan du bruke ChatGPT og andre KI-verktøy:

Deltakerne lærte hvordan kunstig intelligens kunne bidra til å skape engasjerende innhold og optimalisere arbeidsprosesser. Kurset var relevant for alle som ønsket å holde seg oppdatert på digitale trender og teknologi.

Slik lager du bilder, plakater og annet grafisk innhold:

Canva er et brukervennlig designverktøy som tilbyr tusenvis av maler, bilder og grafiske ressurser, og er godt egnet for både nybegynnere og profesjonelle. På kurset lærte deltakerne hvordan de kunne designe og utvikle egne plakater og bilder i Canva.

Slik får du oppmerksomhet i pressen – tips fra en medieekspert:

Anders Nyland, reiselivsdirektør i Visit Bergen og en erfaren journalist og redaktør, delte sine beste råd om hva som fanger journalistenes interesse. Det ble også gitt konkrete tips til hvordan virksomheter kan presentere gode saker som skaper synlighet.

Slik lager du reels og videoer til sosiale medier:

Deltakerne fikk innføring i hvordan reels kan produseres, både gjennom bruk av maler og det gratis video-redigeringsprogrammet CapCut. Det ble vist hvordan mobiltelefon kan brukes effektivt til filming og enkel redigering.

DIGITALE
KURS





Inspirasjonssamlingen 12. februar i Bergen samlet over 100 deltakere fra hele verdikjeden, med medlemmer fra både Smak av kysten og Smak fra Vest. Samlingen ble en viktig felles møteplass for faglig påfyll, nettverk og inspirasjon på tvers av de to nettverkene. Målet var å løfte frem bærekraftig og lønnsom lokalmat og sjømat, og gi innsikt i utviklingstrekk og muligheter i markedet.

Programmet kombinerte faglige innlegg om reiseliv, mattrender og sjømatmarkedet med eksempler fra bransjen. Et av høydepunktene var innlegget fra Sven Erik Renaa, som delte erfaringer om kvalitet, råvarefokus og lønnsom drift, og ga deltakerne verdifulle faglige impulser.

Samlingen ble avsluttet med utdeling av Smak av kysten-prisene, der Fløirerestauranten ble kåret til Årets restaurant, Gla'Laksen til Årets fiskehandler og Halvors Tradisjonsfisk til Årets produsent.

INSPIRASJONS- SAMLING

Årets høydepunkt i våre nettverk,
Smak av kysten og Smak fra vest





EXECUTIVE PROGRAM PÅ SLOW FOOD UNIVERSITETET I PIEMONTE

Med Erasmus+ midler fra Vestland fylkeskommune deltok 12 medlemsbedrifter fra Smak fra Vest og Smak av kysten på et 3-dagers executive program i lokal matkultur på det prestisjetunge University of gastronomic Science i Piemonte.

Her fikk deltakerne kunnskap innen mattrender, sensorisk analyse, forbrukerpsykologi og bærekraft – i tillegg til deltakelse på trøffeljakt og lærerike besøk hos en ost- og kjøttprodusent.

Et program spekket med kunnskap og inspirasjon!





BERGEN MATFESTIVAL

HELE VESTLANDET PÅ ETT FAT





BERGEN MATFESTIVAL

25 ÅR MED SMAK & STEMNING

Festivalen fant sted 5. – 6. september på Festplassen, i parkene rundt, i Musikkpaviljongen og på festivalrestauranter over hele byen.

Strålende vær og rekordstor publikumsoppslutning befestet festivalens posisjon som Bergens største enkeltarrangement og en nasjonal matfestival i toppsjiktet.

Åpningen ble foretatt av landbruks- og matministeren,

etterfulgt av servering av Norges største gulrotkake – laget av elever fra Sotra, Sandsli og Fusa videregående skole, med bruk av «rare» gulrøtter og overskuddsmel.

Festivalen løfter frem bærekraftig kvalitetsmat fra sjø og land, og skaper stolthet, matglede og engasjement rundt Vestlandets matkultur. I år økte antall utstillere betydelig – med lokale produsenter, sjømat- og Ung matfest utstillere, internasjonale aktører som brukte lokale råvarer i sine retter, og flere av byens beste restauranter på stand.

Det ble gjennomført et omfattende kurstilbud med ledende kokker og produsenter,

som ga både inspirasjon, faglig påfyll og gode smaksopplevelser. Den populære konkurransen Godfisk-klassen ble arrangert, og det var også en rekke gratis aktiviteter for barn og unge gjennom Ung Matfest.

Norsk Siderfestival ble arrangert samtidig og samlet siderprodusenter fra hele landet. Dette styrket koblingen mellom sider og lokalmat, og bidro til økt synlighet, samarbeid og en enda bedre publikumsopplevelse.

Festivalene er også viktige for Bergen som er en UNESCO Creative City of Gastronomy, og løfter frem Vestlandet som en attraktiv matregion. De bidrar også til økt etterspørsel etter lokale mat- og drikkeopplevelser gjennom året.



NORSK SIDERFESTIVAL

Norsk Siderfestival 2025 befestet sin rolle som landets ledende nasjonale arena for synlighet, utvikling og innovasjon i sidernæringen.

I en bransje preget av reklamebegrensninger og behov for kunnskapsdeling, fungerer festivalen som en viktig møteplass for formidling, historiefortelling og inspirasjon – der produsenter, serveringsbransje, reiseliv og publikum møtes.

I samarbeid med Hardanger Siderprodusentlag, Sogn Frukt- og Siderlaug og produsenter fra hele landet samlet festivalen 26 siderprodusenter på Festplassen i Bergen. Publikum fikk møte produsentene direkte, oppleve bredden i norske siderstiler og lære om råvarer, håndverk og regioner. Samtidig fikk bransjen en verdifull arena for nettverksbygging, kompetanseheving og markedstilgang.

Festivalen bidrar til å styrke Vestlandets posisjon som landets ledende siderregion, og løfter norsk sider som en

tydelig del av norsk mat- og drikkekultur.

Det ble arrangert bransjetreff – «Slik bygger vi norske siderdestinasjoner – sammen!» – rettet mot restauranter, sommelierer og produsenter.

Programmet besto av sider-smakinger, «Smak & prat»-kurs og masterclasses med blant andre Ingvild Tennfjord som formidler. Det ble også arrangert en bartender-konkurranse der Bergens beste sidercocktail ble kåret, samt flere arrangementer i samarbeid med festivalens restauranter.



BERGEN SJØMATFESTIVAL

Bergen Sjømatfestival 2025 ble gjennomført 10. - 16. februar, og samlet både bransje og publikum til en uke fylt med smaksopplevelser, kunnskapsdeling og aktiviteter.

Over 20 restauranter deltok i restaurantprogrammet med egne konsepter og sjømatmenyer, og bidro til å løfte frem sesongens råvarer i byen.

Blant høydepunktene var det uoffisielle verdensmesterskapet i tørrfisk 13. februar,

som skapte stort engasjement og synlighet for en viktig norsk tradisjonsråvare. Samme dag ble også Sidertoget arrangert, der sider og sjømat ble kombinert i samarbeid med festivalrestaurantene.

Festivalen hadde også et tydelig fokus på rekruttering, med eget skoleprogram 13. - 14. februar rettet mot elever som fikk innsikt i mulighetene innen restaurant- og havnæringen.

Publikumsdagen på Fisketorget 15. februar ble et samlingspunkt for hele byen, med et variert og familievennlig program.

Her kunne publikum oppleve kokkeshow med profesjonelle kokker, smake på ulike sjømatretter og delta i aktiviteter som rekepillekonkurranse og østersåpning.

For barn og unge var det egne stasjoner med blant annet sjømatverksted og læringsaktiviteter, som ga en leken inngang til kunnskap om råvarer fra havet.

Arrangementet bidro til å gjøre sjømat mer tilgjengelig og inspirerende for et bredt publikum, og skapte engasjement på tvers av generasjoner.



SMÅK AV KYSTEN

Vi begeistrer med
ekte sjømatopplevelser



ONE OCEAN WEEK 2025

Sjømat for alle på Festningskaaien!

One Ocean Week 2025 ble arrangert for tredje år på rad, og har etablert seg som en viktig nasjonal og internasjonal møteplass for havet og havnæringene. Arrangementet fungerer som en sentral arena for kunnskapsdeling og dialog om en bærekraftig fremtid for havet.

Parallelt med fagprogrammet hadde One Ocean Week et tydelig mål om å nå ut til publikum i Bergensregionen. Matarena og Smak av kysten bidro med et omfattende og synlig publikumsprogram, og markerte seg i 2025 med en av de mest besøkte aktivitetene under uken. I samarbeid med Fiske-torget hadde vi et stort sjømatfelt der temaet «mat fra havet» ble formidlet gjennom engasjerende aktiviteter i samarbeid med

sjømataktører, forskere og kokker. Her fikk både barn og voksne mulighet til å smake, lære og utforske sjømatens mangfold gjennom praktiske opplevelser, demonstrasjoner og formidling om livet i havet.

Helgen 5. – 6. april var viet til familieaktiviteter med fokus på sansing og læring, der publikum kunne delta i smaksopplevelser og interaktive aktiviteter.

Mandag 7. april ble det arrangert en egen sjømatdag for skoleelever, med fokus på rekruttering til matnæringene og hvor selve Kronprins Haakon besøkte oss. I tillegg deltok 26 restauranter i et eget restaurantprogram fra 5. – 11. april, der bærekraftige sjømatmenyer sto i sentrum.

Samlet bidro aktivitetene til å gjøre havets ressurser mer tilgjengelige og relevante for et bredt publikum.





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





SMÅK FRA VEST

Smak fra Vest er et sterkt og samlende nettverk for lokalmat- og drikkeprodusenter på Vestlandet. Her kobles engasjerte aktører som vil utvikle seg, vokse og ta nye markedsmuligheter – sammen.

Vår ambisjon er å styrke attraktiviteten og lønnsomheten til medlemmene gjennom målrettet kompetanseutvikling, samarbeid og aktiv markedskobling. Nettverket består av produsenter som ønsker å ligge i front, og som ser verdien av å lære, dele og skape sammen med andre i bransjen.

Gjennom tett samarbeid med Smak av Kysten åpner vi for unike koblinger mellom produsenter, kokker og marked. Dette gir innsikt i hva som etterspørres, og skaper nye muligheter for produktutvikling, salg og synlighet.

Smak fra Vest tilbyr en rekke møteplasser og aktiviteter – fra kurs og workshops til studieturer og felles samlinger

– som styrker både faglig kompetanse og relasjoner i hele verdikjeden. Her utvikles nye ideer, produkter og samarbeid som bidrar til økt verdiskaping i regionen.

Sammen bygger vi en sterkere, mer synlig og konkurransedyktig lokalmatnæring på Vestlandet.

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



KURS 2025

Medlemmene i Smak fra vest deltok i 2025 på de digitale kursene som skal gi økt kompetanse på synlighet for medlemmene. Se side 14.

KOMPETANSEHEVING

I løpet av 2025 har Smak fra Vest gjennomført en rekke digitale kurs og samlinger som styrker medlemmenes kompetanse innen marked, bærekraft og drift.

Aktivitetene gir konkrete verktøy, faglig innsikt og nye samarbeidsmuligheter.

Februar – «Smak fra Vest – Levert og servert!»

Kompetansesamling på Lystgården i Bergen med fokus på distribusjon og markedstilgang. Spesialgrossisten, NorgesGruppen, Dyrket.no og Måkestad delte erfaringer og innsikt. Kokk- og restaurantperspektivet belyste hva som kreves for å lykkes i markedet, og dagen ble avsluttet med speed-dating mellom produsenter, grossister og HoReCa-aktører.

Februar – Sidertoget under Bergen Sjømatfestival

Siderprodusenter var ute på hver sin restaurant, der gjestene fikk servert en sjømat smak kombinert med nøye utvalgt sider. Arrangementet ga produsentene verdifull synlighet og direkte dialog med både publikum og restaurantbransjen.

Mars – Reduser matsvinn

Kurset ble holdt av Matvett, og deltakerne fikk innsikt i hvor matsvinn oppstår, og konkrete verktøy for å redusere svinn, øke effektivitet og styrke lønnsomheten.

Mai – Forberedelse til festivaldeltakelse

Et praktisk kurs rettet mot utstillere på Bergen Matfestival og Norsk Siderfestival. Fokus var på salgsforberedelser, produktpresentasjon og kundedialog for å øke engasjement og salg.

Oktober – Økologisk drift og markedsmuligheter

Fagkurs med Anniken Fure Stensrud (NORSØK), Idun Leinaas (Debio Marked) og Turid Haga Vange (økobonde).

Kurset ga innsikt i økologisk drift, markedspotensial og erfaringer fra praktisk produksjon.

November – Sosial bærekraft – hvordan bygge sterke team

Kurset ble gjennomført i samarbeid med STAMI og hadde fokus på hvordan lokalmatbedrifter og serveringssteder kan styrke arbeidsmiljø, samarbeid og trivsel i små og dedikerte team.

Kurset ga konkrete verktøy for å bygge inkluderende arbeidsmiljø, styrke kommunikasjon og samarbeid, samt tiltrekke og beholde kompetente medarbeidere.

November – Generasjonsskifte på gården

Kurset ble ledet av Harris Advokatfirma og tok for seg hvordan eierskifte i landbruksbedrifter kan planlegges og gjennomføres på en god og ryddig måte.

Deltakerne fikk innsikt i hvordan man kan starte gode prosesser i familien, samt oversikt over verdsetting og oppgjørsformer.

Kurset belyste også sentrale juridiske forhold som odelsrett, konsesjon og boplikt, i tillegg til skatte- og avgiftsmessige konsekvenser.





STUDIETUR TIL SOGN

I oktober arrangerte Smak fra Vest en lokal studietur til Sogn, med to innholdsrike dager fylt med gårdsbesøk, faglig påfyll og erfaringsdeling. Turen samlet produsenter fra nettverket og ga deltakerne verdifull innsikt i produksjon, marked og vertskap i en av landets mest spennende matregioner.

På **Undredal Stølsysteri** fikk deltakerne innblikk i tradisjonsrikt ysterihåndverk og smake prisbelønte oster med røtter i generasjoner.

Videre gikk turen til lokalmat-lunsj på **Fretheim Hotel** før ankomst **Amble Gård** i Kaupanger, hvor deltakerne bodde i det vakre kårhuset på gården. Her fikk de omvisning, sidersmaking og innsikt i økologisk sider- og most-produksjon, før dagen ble avsluttet med en felles middag.

Dag to fortsatte med besøk til **Bøtun Gard**, en familiedrevet gård høyt over Sognefjorden i Luster. Gården drives av Mathilde og Martin, som siden 2012 har utviklet en satsing på økologisk drift, grønnsaksproduksjon, foredling og gårds kafé. Deltakerne fikk omvisning og servert lunsj, samt høre historien om hvordan gården har utviklet seg fra oppstart til en solid økologisk lokalmatbedrift.

Videre gikk turen til **Ølmheim Siderhage**, en gård med over 300 års historie, der frukt- og bærproduksjon i de bratte liene langs Sognefjorden i dag videreføres gjennom sider- og most-produksjon.

Avslutningsvis besøkte vi **Ciderhuset Balholm**, der siderproduksjon, vertskap og historiefortelling er tett integrert. Vi fikk omvisning i produksjonen, innsikt i hvordan bærekraft er ivarettatt i alle ledd, samt smake sider og høre historiene bak. God faglig inspirasjon, erfaringsdeling og styrket nettverk.



PROSJEKTER OG AKTIVITETER





LOKALMAT MØRE & ROMSDAL

I 2025 har arbeidet i Lokalmat Møre og Romsdal hatt fokus på å styrke samspillet mellom produsenter, kokker og reiseliv – og på å utvikle konkrete produkter og samarbeid som gir økt markedstilgang for lokalmat i regionen.

Prosjektet gjennomføres i samarbeid med Norsøk – Norsk senter for økologisk landbruk, Statsforvalteren i Møre og Romsdal og Kompetansenettverk Lokalmat Midt. Matarena har hatt en sentral rolle i gjennomføringen av flere tiltak i 2025.

Matarena har vært medarrangør av den årlige inspirasjonssamlingen «Fra gård til gane» på spektakulære Eggen Restaurant i Åndalsnes, med over 100 deltakere fra hele verdikjeden.

Samlingen løftet tema som merkevarebygging, salg, samarbeid og historiefortelling som en del av matopplevelsen. Bidrag fra blant andre Juvet Landskapshotell, Fjærland

Fjordstove, Grindal Ysteri og Classic Norway ga god innsikt og inspirasjon til videre utvikling.

Som del av inspirasjonssamlingen ble det gjennomført speed-dating mellom produsenter og innkjøpere, etterfulgt av en middag laget av kokkene på Eggen sammen med elever fra restaurant- og matfag ved Rauma vgs. Dette ga direkte koblinger mellom produsenter og markedet, samtidig som elevenes deltakelse styrker rekruttering og koblingen mellom utdanning og næring.

Kokk-bonde verksted på Bro i Ålesund, med fokus på produktutvikling og samarbeid inn mot HoReCa-markedet. Workshop ga deltakerne konkret sparring, nye ideer og økt forståelse for hvordan råvarer kan tilpasses restaurant-markedet.

Vi arrangerte sider-workshop med sommelier Ove Svendsen, med fokus på smak, kombinasjoner med mat og formidling.

Gjennom årets aktiviteter ser vi tydelig sterkere samarbeid, økt markedsforståelse og en tettere kobling mellom lokalmat og reiseliv. Matarena tar dette videre i 2026 – med mål om økt synlighet, sterkere samarbeid og varig verdiskaping i regionen.



PROSJEKTER OG AKTIVITETER





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 og samarbeidspartnere,

Tiden går fort – og det er et tydelig tegn på den høye aktiviteten i Smak av kysten. Vi er i den heldige situasjonen at vi har engasjerte medlemmer som aktivt deltar på våre tilbud, enten det er digitale kurs, fagsamlinger, inspirasjonssamlinger eller studieturer. Uten deres innsats og deltakelse ville vi ikke hatt det sterke nettverket vi har bygget sammen.

Vi ser at aktivitetene vi skaper i fellesskap bidrar til økt kompetanse, bedre råvareforståelse og ikke minst større matglede og samhold. Samtidig er vi helt avhengige av våre samarbeidspartnere på tvers av hele verdikjeden – fra det offentlige og forskningsmiljøer til forvaltning, Norges Sjømatråd og aktører i sjømatnæringen. Tusen takk for deres viktige bidrag.

Smak av kysten er også heldig som har et kompetent og engasjert styre – en stor takk til dere. Og ikke minst: Tusen takk til teamet i Smak av kysten, som skaper imponerende resultater med begrensede ressurser.

Fredrik Hald
Styreleder,
Foreningen Smak av kysten

Daglig leder har ordet

Når Smak av kysten nærmer seg 20 år, står vi støtt i vårt mål om å være en drivkraft for økt sjømatkonsum i Norge. Vi tror på havets mangfold og på at økt kunnskap i hele verdikjeden er nøkkelen til å løfte sjømat i et marked med økende etterspørsel etter lokal, bærekraftig og sunn mat.

Det er inspirerende å se at nettverket vårt vokser og samler hele sjømatnæringen. Sammen kan vi snu utviklingen i sjømatkonsumet og ta et tydelig samfunnsansvar. Gjennom «Sjømatspire» har våre kokker i år inspirert 180 klasser over hele landet – et viktig bidrag til gode matvalg og fremtidig rekruttering.

Året har vært preget av høy aktivitet, med fagsamlinger i hele landet og studieturer til Tokyo og Paris. Dette styrker både kompetansen og samarbeidet i næringen.

Neste år feirer vi 20 år. Takk til medlemmer, samarbeidspartnere og teamet i Matarena – sammen skal vi fortsette å begeistre med ekte sjømatopplevelser!

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 kvalitetsstempleet «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, Norges Sjømatråd og Norges Råfisklag 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 produktutviklingsjef 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
- Thomas Thorstensen, salgsdirektør 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 verdøkning i totalmarkedet for sjømat, både nasjonalt og internasjonalt.

INNOVASJON

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

NETTVERK SAMARBEID

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

REKRUTTERING

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

MARKEDSFØRING/ SYNLIGHET

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

ØKT BRUK AV SJØMAT

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





PROSJEKTER OG AKTIVITETER



STUDIETUR TIL JAPAN

Studieturen til Japan 6.–12. mars 2025 ga deltakerne et unikt innblikk i en av verdens mest råvaredrevne matkulturer, der kvalitet, presisjon og respekt for sjømat står i sentrum.

Gjennom opphold i Tokyo – og for noen også Kyoto – fikk deltakerne økt forståelse for hvordan japanske kokker og markedssystemer løfter sjømat gjennom hele verdikjeden.

Besøk på Tsukiji-markedet og innsikt i kvalitetsvurdering og håndtering av råvarer, kombinert med restaurantopplevelser og møter med Norges sjømatråd og ambassaden, ga verdifull kunnskap om både teknikk, tradisjon og eksportmuligheter.

Turen bidro til faglig fornyelse og inspirasjon, og ga deltakerne nye perspektiver på hvordan norske råvarer kan videreutvikles gjennom presisjon, enkelhet og respekt for råvaren.



PROSJEKTER OG AKTIVITETER



PROSJEKTER OG AKTIVITETER



STUDIETUR TIL PARIS

Studieturen til Paris i oktober 2025 samlet kokker, produsenter og bransjeaktører fra Smak av kysten-nettverket til en faglig og inspirerende reise i gastronomiens hovedstad.

I samarbeid med Norges sjømatråd sto norsk sei sentralt i programmet, samtidig som deltakerne fikk innsikt i fransk matkultur, teknikk og tradisjon.

Turen startet med en mottakelse i den norske ambassadørens residens, der Smak av kysten kokker

presenterte sei for et fransk og norsk fagpublikum.

Videre deltok gruppen på en fagdag ved Le Cordon Bleu, der kokker konkurrerte om å utvikle retter med sei som hovedråvare, veiledet av norske mentorer.

Programmet inkluderte også faglige presentasjoner og en masterclass, i tillegg til at deltakerne besøkte verdens største matmarked Le Rungis og deltok på en faglig matvandring i Paris gater.

Samlet sett bidro turen til styrket fagkompetanse, økt inspirasjon og videre utvikling av nettverket, og la til rette for økt samarbeid og verdiskaping på tvers av aktører i restaurant- og sjømatnæringen.





SYNLIGHET PÅ BRANSJE- MESSER

A la Carte og Umami

Deltakelse på bransjemesser har gitt oss en verdifull mulighet til å møte kokker, servitører, innkjøpere og beslutningstakere i restaurantbransjen ansikt til ansikt. Noe vi fikk erfare på en positiv måte på Umami messen i mars 2025, og påfølgende A la Carte messe i Bergen i november 2025.

I samarbeid med grossistene og kokker i Smak av kysten nettverket stilte vi med egen stand med kokkedemonstrasjoner og smaksprøver. Her presenterte vi råvarer som sei og andre mindre brukte hvitfiskarter i tillegg til kveite, hval, laks og ulike skjell.

Vårt mål var å synliggjøre synliggjøre Smak av kysten til potensielle medlemsbedrifter og ikke minst vise frem bruken av mangfoldet fra havet. Vi ønsket å utfordre restaurant- og sjømataktører til å tenke nytt, og gi dem kunnskap og smaksopplevelser som inspirerer til endring.



PROSJEKTER OG AKTIVITETER



KOMPETANSE-PROGRAM

Kompetanseprogrammet ble gjennomført 11. februar i Bergen, og samlet både nye og etablerte medlemmer til en fagdag med fokus på sjømat, sesong og kvalitet. Programmet ga deltakerne innsikt i råvarekunnskap, marked og bærekraft, gjennom bidrag fra forskere, produsenter og bransjeaktører.

Et av høydepunktene var masterclass med mesterkokk Christian André Pettersen, som delte teknikker og inspirasjon til bruk av norske råvarer. Samlingen bidro til økt kompetanse og styrket samspill på tvers av verdikjeden.

HVAL PÅ MENYEN

I 2025 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 norsk-fanget og bærekraftig hval.

På festivalene våre serverte dyktige Smak av kysten kokker norsk hval til et bredt publikum og i løpet av året hadde vi egne fagsamlinger for fiskehandlere, servitører og kokker der fokus på bruk av hval ble trukket frem. Målet var å få opp kunnskapen om hval som en bærekraftig ressurs og inspirere restaurantene til å sette hval på menyen.



HAGEFESTN I TROMSØ

Smak av kysten utforsket festivalformatet i Tromsø gjennom et gjestespill på Hagefesten hos Hildir i august. Målet var å teste hvordan norske sjømatråvarer og satsningsarter kan formidles til et bredt publikum i en nordnorsk kontekst.

Sammen med nordnorsk stjernekokk Halvar Ellingsen (Kvitnes Gård) og den bergensbaserte kokken Morten Tungesvik (Brasserie Chérie) ble det servert retter med sei, hval, reker og breiflabb. Aktiviteten viste at etablerte festivalarenaer i Tromsø egner seg godt for å nå nye målgrupper, og ga verdifulle erfaringer for videre arbeid med publikumsrettede sjømataktiviteter i regionen.



MER BÆREKRAFTIG SJØMAT PÅ MENYENE

Prosjektet «Mer bærekraftig sjømat på menyen» hadde i 2025 fokus på å øke bruken av tilgjengelige og prisgunstige hvitfiskarter som blant annet sei. Vi utforsket også andre råvarer som skjell, reker og makrellstørje. Gjennom åtte fagsamlinger i Oslo, Bergen, Kristiansand, Ålesund og Tromsø ble det satt søkelys på hvordan disse råvarene kan utnyttes bedre i restaurant- og serveringsmarkedet.

Prosjektet tok utgangspunkt i utfordringer knyttet til høye råvarepriser og redusert kjøpekraft. Målet var å synliggjøre hvordan volumarter kan gi gode sjømatopplevelser, samtidig som de bidrar til bedre kjøkkenøkonomi. Det ble også lagt vekt på økt utnyttelse av hele råvaren for å redusere matsvinn og skape nye retter og smaksopplevelser.

Samlet bidro prosjektet til å styrke kompetansen, stoltheten og synligheten rundt bruk av både villfanget fisk og reker i bransjen.



OSLO SJØMATFEST

I januar 2025 løftet vi frem gastronomiske sjømat-opplevelser i hovedstaden gjennom piloten Oslo Sjømatfest i Mathallen, i samarbeid med Vulkanfisk og Godfisk.no.

Arrangementet satte fokus på sesongbaserte råvarer fra havet, og ble lagt til januar – en rolig måned for restaurantene, men med tradisjonelt høyt sjømatkonsum.

Sjømatfesten ble en stor suksess med over 20.000 besøkende, 5.000 flere enn året før.

Programmet bød på smaksprøver, sjømatquiz og faglige innslag fra produsenter og eksperter, ledet av konferansier Fredrik Hald fra Lerøy.

Barn og familier var en viktig målgruppe, med aktiviteter som sansebokser, krabbe- og rekeverksted og poké bowl-stasjon drevet av ungdom fra Geitmyra. Publikum kunne også lære om blant annet østers, ørret og tang og tare, samt delta på kurs om sesongens sjømat med kokk Pål Lidal fra Domstein.



FAGDAG I FJÆRA

Sammen med havforsker Stein Mortensen (Havforskningsinstituttet) og sjømatkokk Fredrik Hald (Lerøy), inviterte vi fiskehandlere, kokker og grossister til en eksklusiv og praktisk fagdag i fjæra. Dette ble en dag der deltakerne fikk oppleve sjømatens opprinnelse på nært hold og oppdage det rike mangfoldet av arter som vokser naturlig i kystnaturen vår.

Gjennom formidling fra forsker og kokk lærte deltakerne å gjenkjenne, sanke og forstå hvordan ulike arter kan brukes på kreative og bærekraftige måter i sesongbaserte menyer.

Det ble lagt vekt på å koble fagkunnskap med praktisk inspirasjon, og gi deltakerne ideer til hvordan de kunne løfte frem nye råvarer i eget virke – enten det er i fiske-disken eller på tallerkenen i en restaurant, samt å øke forståelsen for hvordan vi som bransjeaktører kan bidra til å ta bedre vare på havets ressurser.





MAKRELL- STØRJE

I 2025 hadde Smak av kysten en målrettet satsning på makrellstørje, med mål om å øke kunnskapen om arten og legge til rette for økt bruk i norske kjøkken. Gjennom et tett samarbeid med Havforskningsinstituttet og deres prosjekt WellTuna, fikk vi tilgang til oppdatert forskning og faglig innsikt som ble formidlet videre til våre medlemmer over hele landet.

Makrellstørje var et gjennomgående tema på fagsamlinger i Tromsø, Ålesund og Kristiansand, hvor deltakerne fikk økt forståelse for artens biologi, kvalitet og håndtering, samt hvordan den

kan utnyttes bedre i et kommersielt og kulinarisk perspektiv.

Satsningen har bidratt til å bygge kompetanse på en råvare som i økende grad er tilgjengelig langs norskekysten, men som fortsatt er relativt ny for mange aktører i bransjen.

Et av høydepunktene i året var samlingen i Bergen, hvor medlemmene fikk en helt unik mulighet til å jobbe med en hel makrellstørje. I samarbeid med forskere fra Havforskningsinstituttet og kokkene fra Nama, ble fisken skåret ned hos Gaptrast. Her fikk deltakerne selv delta i nedskjæringen, lære om de ulike stykningsdelene og oppleve kvaliteten på nært hold. Michelinkokk Kristian Vangen tilberedte en rett basert på otoro – den mest eksklusive delen av fisken – som ga en tydelig demonstrasjon av makrell-

størjens kulinariske potensial. Gjennom denne satsningen har Smak av kysten tatt en aktiv rolle i å bygge kunnskap, skape entusiasme og senke terskelen for å ta i bruk makrellstørje i markedet. Arbeidet har styrket koblingen mellom forskning, fangstledd og kjøkken, og lagt et viktig grunnlag for videre utvikling av makrellstørje som en attraktiv og bærekraftig ressurs i norsk sjømatnæring.



SMAK PÅ SESONGENE

Gjennom prosjektet «Smak på sesongene» har vi hatt som mål å øke kunnskapen om og etterspørselen etter sjømat i sesong, og samtidig gjøre det enklere å ta gode råvarevalg. Ved å løfte frem sesongbaserte arter har vi synliggjort både kvalitet, tilgjengelighet og mangfoldet fra havet.

Den digitale serien «Månedens sjømat i sesong», publisert i nyhetsbrevene, sosiale medier og på smakavkysten.no, er utviklet i samarbeid med fiskehandlere og grossister. Serien gir konkrete råd om råvarer og tilberedning, og gjør sesongbegrepet mer tilgjengelig for et bredt publikum. Og her har spesielt råvarenefilmene om de ulike arter gjort det svært bra i sosiale medier, eksempelvis har filmen om brosme har fått nærmere 100.000 unike visninger.

Gjennom «Fra hav til bord» har vi fulgt råvarer gjennom hele verdikjeden, og bidratt til økt forståelse for kvalitet og håndverk. Samtidig har kampanjen «Bruk din lokale fiskehandel» løftet frem faghandelens rolle og inspirert flere til å handle lokalt.

I tillegg har vi produsert fotoreportasjer og oppskrifter til flere nasjonale og lokale aktører.

Samlet har aktivitetene styrket kompetansen om sjømat i sesong og bidratt til økt synlighet og bruk av et større mangfold av norske sjømatressurser.



PROSJEKTER OG AKTIVITETER



SJØMAT KONKURRANSE FOR UNGDOM

Sjømatkonkurransen «Godfisk-klassen» ble gjennomført under åpningen av Bergen Matfestival 5. september, og satte fokus på rekruttering til sjømat- og restaurantfaget.

Tre ungdomsskoleklasser deltok i finalen på Festplassen, etter å ha blitt fulgt opp av hver sin mentorkokk i forkant. Blant mentorene var to Michelin-kokker –

Christopher Haatuft fra Lysverket og Kristian Vangen fra Gaptrast – i tillegg til Bjarte Finne fra Fløirestauranten. Sammen ga de elevene et unikt innblikk i profesjonell kjøkkenkultur, råvarekunnskap og kreative arbeidsprosesser.

Elevene sto selv for matlagingen under finalen, og leverte retter på et høyt nivå. Konkurransen bidro til økt engasjement for sjømat blant ungdom, og synliggjorde mulighetene innen matfagene gjennom tett samarbeid mellom unge deltakere og noen av bransjens fremste kokker.





SJØMATSPIRE 2025

Sjømatspire er et undervisningsprogram som ble startet opp i 2021, og som siden har blitt gjennomført med stor suksess i Bergen og Vestland. Etter en utvidelse til Tromsø og en pilot i Agder i 2024, ble satsingen videreført nasjonalt i 2025.

Programmet ble dette året rullet ut i flere nye kommuner, og interessen var svært stor. Totalt deltok over 4000 elever fra 170 skoleklasser i praktiske undervisningsøkter ledet av profesjonelle kokker fra Smak av kysten-nettverket.

I 2025 ble Sjømatspire gjennomført i Tromsø, Bodø, Kinn, Tysnes, Bergen, Bømlo, Osterøy, Alver og Kristiansand. Undervisningsopplegget ga både elever og lærere økt kompetanse og inspirasjon til å bruke norsk sjømat,

med særlig fokus på praktisk matlaging, råvarekunnskap og forståelse for havets ressurser.

Samarbeidet med lokale sjømatgrossister sikret tilgang på ferske råvarer av høy kvalitet til undervisningen.

Sjømatspire hadde som mål å øke kompetansen, interessen og forbruket av sjømat blant ungdom på 9. trinn og deres familier, samtidig som det styrket mat- og helselærernes faglige grunnlag. Programmet bidro også til økt rekruttering til restaurant- og matfag, og skulle på sikt legge grunnlag for at flere unge tok bærekraftige og sunne matvalg. Utviklingen i 2025, med økende sjømatkonsum blant barn og unge, ga en positiv bekreftelse på at arbeidet hadde effekt og relevans.





ÅRSREGNSKAP 2025

FOR MATARENA AS

- Resultatregnskap
- Balanse
- Noter til regnskapet
- Revisorsberetning

Utarbeidet av:

ecit

Resultatregnskap

Matarena AS

Driftsinntekter og driftskostnader	Note	2025	2024
Salgsinntekt	1	6 085 778	4 885 548
Annen driftsinntekt	1	7 465 589	9 204 209
Sum driftsinntekter		13 551 367	14 089 757
Varekostnad		5 868 022	6 343 399
Lønnskostnad	2	5 123 879	4 911 303
Avskrivinger	3	13 384	0
Annen driftskostnad		1 568 203	1 945 875
Sum driftskostnader		12 573 488	13 200 577
Driftsresultat		977 879	889 180
Finansinntekter og finanskostnader			
Annen renteinntekt		134 426	46 671
Annen finansinntekt		4 125	615
Annen rentekostnad		1 943	1 071
Annen finanskostnad		5 343	2 680
Resultat av finansposter		131 265	43 536
Resultat før skattekostnad		1 109 144	932 716
Skattekostnad på resultat	4	294 856	252 872
Resultat		814 288	679 844
Årsresultat		814 288	679 844
Overføringer			
Avsatt til annen egenkapital	5	814 288	679 844
Sum overføringer		814 288	679 844

Balanse			
Matarena AS			
Eiendeler	Note	2025	2024
Anleggsmidler			
Varige driftsmidler			
Driftsløsøre, inventar o.a. utstyr	3	46 830	0
Sum varige driftsmidler		46 830	0
Sum anleggsmidler		46 830	0
Omløpsmidler			
Fordringer			
Kundefordringer	6	3 448 945	5 109 477
Andre kortsiktige fordringer		117 677	429 975
Sum fordringer		3 566 621	5 539 451
Bankinnskudd, kontanter o.l.	7	5 818 030	2 382 468
Sum omløpsmidler		9 384 651	7 921 920
Sum eiendeler		9 431 482	7 921 920

Balanse

Matarena AS

Egenkapital og gjeld	Note	2025	2024
Innskutt egenkapital			
Aksjekapital	5, 8	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	3 706 779	2 892 491
Sum opptjent egenkapital		3 706 779	2 892 491
Sum egenkapital		7 466 113	6 651 825
Gjeld			
Kortsiktig gjeld			
Leverandørgjeld		337 446	213 540
Betalbar skatt	4	294 856	252 872
Skyldig offentlige avgifter	7	339 672	316 285
Annen kortsiktig gjeld		993 394	487 398
Sum kortsiktig gjeld		1 965 368	1 270 095
Sum gjeld		1 965 368	1 270 095
Sum egenkapital og gjeld		9 431 482	7 921 920

Bergen , 22.04.2026
Styret i Matarena AS

Alexandra Krage Angell
daglig leder

Nina Skage
styreleder

Odd Lothe Ohnstad
styremedlem

Christina Bollmann
styremedlem

Fredrik Hald
styremedlem

Jørn Erik Skjeldrum Toppe
styremedlem

Regnskapsprinsipper

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

Art og lokalisering

Selskapets virksomhet består av å utvikle og formidle kunnskap om bærekraftige produkter fra sjø og land. Arbeidet skal bidra til økt kunnskap om mat og matkultur hos forbrukerne. Selskapet er lokalisert i Bergen.

Driftsinntekter

Inntektsføring ved salg av varer skjer på leveringstidspunktet. Tjenester inntektsføres etter hvert som de leveres.

Skatt

Skattekostnaden i resultatregnskapet omfatter både periodens betalbare skatt og endring i utsatt skatt. Utsatt skatt er beregnet med 22 % på grunnlag av de midlertidige forskjeller som eksisterer mellom regnskapsmessige og skattemessige verdier, samt ligningsmessig underskudd til fremføring ved utgangen av regnskapsåret. Skatteøkende og skattereduserende midlertidige forskjeller som reverserer eller kan reverseres i samme periode er utlignet og nettoført.

Klassifisering og vurdering av anleggsmidler

Anleggsmidler omfatter eiendeler bestemt til varig eie og bruk. Anleggsmidler er vurdert til anskaffelseskost. Varige driftsmidler balanseføres og avskrives over driftsmidlets økonomiske levetid. Avskrivningsperioden for fast eiendom anskaffet etter 2009 er dekomponert i en del som gjelder råbygget og en del som gjelder faste tekniske installasjoner. Varige driftsmidler nedskrives til gjenvinnbart beløp ved verdifall som forventes ikke å være forbigående. Gjenvinnbart beløp er det høyeste av netto salgsverdi og verdi i bruk. Verdi i bruk er nåverdi av fremtidige kontantstrømmer knyttet til eiendelen. Nedskrivningen reverseres når grunnlaget for nedskrivningen ikke lenger er til stede.

Klassifisering og vurdering av omløpsmidler

Omløpsmidler og kortsiktig gjeld omfatter normalt poster som forfaller til betaling innen ett år etter balansedagen, samt poster som knytter seg til varekretsløpet. Omløpsmidler vurderes til laveste verdi av anskaffelseskost og virkelig verdi.
Offen

Fordringer

Kundefordringer og andre fordringer oppføres til pålydende etter fradrag for avsetning til forventet tap. Avsetning til tap gjøres på grunnlag av en individuell vurdering av de enkelte fordringene.

Offentlige tilskudd

Offentlige tilskudd presenteres brutto i regnskapet og er ført på egen linje.

Note 1 Inntekter

	2025	2024
Salgsinntekter	4 808 668	3 422 405
Private prosjektinntekter	5 931 719	5 249 702
Offentlig tilskudd/prosjekttilskudd	1 683 870	4 212 500
Servicekontingent/medlemskontingent	1 127 110	1 204 720
Andre driftsinntekter	0	430
Sum	13 551 367	14 089 757

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

Lønnskostnader

	2025	2024
Lønninger	3 848 287	3 574 762
Arbeidsgiveravgift	613 014	626 263
Pensjonskostnader	430 302	440 561
Andre ytelser	232 276	269 718
Sum	5 123 879	4 911 303

Selskapet har i 2025 hatt 4 ansatte.

Pensjonsforpliktelser

Selskapet er pliktig til å ha tjenstepensjonsordning etter lov om obligatorisk tjenstepensjon.

Selskapets pensjonsordninger tilfredsstiller kravene i denne lov.

Revisor

Kostnadsført revisjonshonorar for 2025 utgjør kr 52 848 eks. mva.

Note 3 Anleggsmidler

	Driftsløsøre, inventar ol.	Sum
+ Tilgang kjøpte driftsmidler	60 214	60 214
= Anskaffelseskost 31.12.25	60 214	60 214
Akkumulerte avskrivninger 31.12.25	13 384	13 384
= Bokført verdi 31.12.25	46 830	46 830
Årets ordinære avskrivninger	13 384	13 384
Økonomisk levetid	0 år	

Note 4 Skatt

Årets skattekostnad	2025	2024
Resultatført skatt på ordinært resultat:		
Betalbar skatt	294 856	252 872
Endring i utsatt skattefordel	0	0
Skattekostnad ordinært resultat	294 856	252 872
Skattepliktig inntekt:		
Resultat før skatt	1 109 144	932 716
Permanente forskjeller	238 903	322 292
Endring i midlertidige forskjeller	-7 795	-105 588
Skattepliktig inntekt	1 340 253	1 149 420
Betalbar skatt i balansen:		
Betalbar skatt på årets resultat	294 856	252 872
Sum betalbar skatt i balansen	294 856	252 872

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

	2025	2024	Endring
Varige driftsmidler	-191 679	-245 449	-53 770
Fordringer	-30 446	15 529	45 975
Sum	-222 125	-229 920	-7 795
Inngår ikke i beregningen av utsatt skatt	222 125	229 920	7 795
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. 31.12.2024	324 000	3 456 000	-20 666	2 892 491	6 651 825
Årets resultat				814 288	814 288
Pr 31.12.2025	324 000	3 456 000	-20 666	3 706 779	7 466 113

Note 6 Fordringer i balansen

Per 31.12.2025 er det i balansen avsatt kr 1 965 000 i tilskudd som vil bli utbetalt til selskapet i 2026 ved ferdigstillelse av sluttrapporter.

Tilskuddene er innvilget av Norges Sjømatråd og Vestland fylkeskommune.

Note 7 Bundne midler

I posten bankinnskudd inngår konto for bundne skattetrekksmidler med kr 224 516 pr 31.12.2025. Skyldig skattetrekk pr 31.12.2025 utgjorde kr 217 833.

Note 8 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



Til generalforsamlingen i Matarena AS

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

Uavhengig revisors beretning

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

www.rsmnorge.no

Konklusjon

Vi har revidert årsregnskapet for Matarena AS som viser et overskudd på NOK 814 288. Årsregnskapet består av balanse per 31. desember 2025, resultatregnskap for regnskapsåret avsluttet per denne datoen og noter til årsregnskapet, herunder et sammendrag av viktige regnskapsprinsipper.

Etter vår mening

- oppfyller årsregnskapet gjeldende lovkrav, og
- gir årsregnskapet et rettviseende bilde av selskapets finansielle stilling per 31. desember 2025, og av dets resultater for regnskapsåret avsluttet per denne datoen i samsvar med regnskapslovens regler og god regnskapsskikk i Norge.

Grunnlag for konklusjonen

Vi har gjennomført revisjonen i samsvar med International Standards on Auditing (ISA-ene). Våre oppgaver og plikter i henhold til disse standardene er beskrevet nedenfor under *Revisors oppgaver og plikter ved revisjonen av årsregnskapet*. Vi er uavhengige av selskapet i samsvar med kravene i relevante lover og forskrifter i Norge og International Code of Ethics for Professional Accountants (inkludert internasjonale uavhengighetsstandarder) utstedt av International Ethics Standards Board for Accountants (IESBA-reglene), og vi har overholdt våre øvrige etiske forpliktelser i samsvar med disse kravene. Innhentet revisjonsbevis er etter vår vurdering tilstrekkelig og hensiktsmessig som grunnlag for vår konklusjon.

Styrets og daglig leders ansvar for årsregnskapet

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


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

Revisors oppgaver og plikter ved revisjonen av årsregnskapet

Vårt mål er å oppnå betryggende sikkerhet for at årsregnskapet som helhet ikke inneholder vesentlig feilinformasjon, verken som følge av misligheter eller utilsiktede feil, og å avgi en revisjonsberetning som inneholder vår konklusjon. Betryggende sikkerhet er en høy grad av sikkerhet, men ingen garanti for at en revisjon utført i samsvar med ISA-ene, alltid vil avdekke vesentlig feilinformasjon. Feilinformasjon kan oppstå som følge av misligheter eller utilsiktede feil. Feilinformasjon er å anse som vesentlig dersom den enkeltvis eller samlet med rimelighet kan forventes å påvirke de økonomiske beslutningene som brukerne foretar på grunnlag av årsregnskapet.

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

Bergen, 23. april 2026
RSM Norge AS


Alexander Lambach
statsautorisert revisor

THE POWER OF BEING UNDERSTOOD
ASSURANCE | TAX | CONSULTING

RSM Norge AS (organisasjonsnr. 982316588), RSM Advokatfirma AS (organisasjonsnr. 914095573) og RSM Norge Kompetanse AS (organisasjonsnr. 925107492) 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.



Årsregnskap 2025 for Foreningen Smak av Kysten



Resultatregnskap
Balanse
Noter til regnskapet

Utarbeidet av:

ecit

Resultatregnskap

Foreningen Smak av Kysten

Driftsinntekter og driftskostnader	Note	2025	2024
Salgsinntekt	1	145 500	142 500
Annen driftsinntekt		0	178 327
Sum driftsinntekter		145 500	320 827
Annen driftskostnad	2	65 891	72 275
Sum driftskostnader		65 891	72 275
Driftsresultat		79 609	248 552
Finansinntekter og finanskostnader			
Annen renteinntekt		17	311
Annen rentekostnad		0	70
Resultat av finansposter		17	241
Resultat før skattekostnad		79 626	248 793
Resultat		79 626	248 793
Årsresultat		79 626	248 793
Overføringer			
Avsatt til annen egenkapital		79 626	70 536
Overført til udekket tap		0	178 257
Sum overføringer		79 626	248 793

Balanse

Foreningen Smak av Kysten

Eiendeler	Note	2025	2024
Omløpsmidler			
Fordringer			
Kundefordringer	3	0	11 930
Sum fordringer		<u>0</u>	<u>11 930</u>
Bankinnskudd, kontanter o.l.		151 455	65 631
Sum omløpsmidler		<u>151 455</u>	<u>77 561</u>
Sum eiendeler		<u>151 455</u>	<u>77 561</u>

Balanse

Foreningen Smak av Kysten

Egenkapital og gjeld	Note	2025	2024
Opptjent egenkapital			
Annen egenkapital		150 092	70 466
Sum opptjent egenkapital		150 092	70 466
Sum egenkapital		150 092	70 466
Gjeld			
Kortsiktig gjeld			
Leverandørgjeld	4	1 363	7 095
Sum kortsiktig gjeld		1 363	7 095
Sum gjeld		1 363	7 095
Sum egenkapital og gjeld		151 455	77 561

Bergen,
Styret i Foreningen Smak av Kysten

Fredrik Hald
styreleder

Kjetil Natvig Holen
styremedlem

Bjørn Jakobsen
styremedlem

Bjørn Tore Furset
styremedlem

Stein Håkon Mortensen
styremedlem

Christina Bollmann
styremedlem

Arild Svensen
styremedlem

Nina Elisabeth Dragøy Rød
styremedlem

Trym Eidem Gundersen
styremedlem

Thomas Holmedal Torstensen
styremedlem

Alexandra Krage Angell
daglig leder

Regnskapsprinsipper

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

Driftsinntekter

Inntektsføring av medlemskontigent skjer ved faktureringdato.

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.

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.

Note 1 Salgsinntekter

Foreningen Smak av Kysten sine salgsinntekter knyttes til medlemsavgifter, og utgjør kr 1500 per medlem.

Note 2 Andre driftskostnader

Andre driftskostnader består av regnskapshonorar, tap på fordringer og bankomkostninger kr 65 891.

Note 3 Kundefordringer

Alle kundefordringer som er åpne pr 31.12.2025 er purret. Etersom de er eldre enn 90 dag, er det avsatt for tap i henhold til forsiktighetsprinsippet, kr 3070.

Note 4 Leverandørgjeld

Leverandørgjelden gjelder faktura fra ECIT Services AS.

FOTO KREDIT

S. 1	Øystein Haara (v.), Eiane Gard - Pål Christensen	S. 24	Alde Sider - Vegard Breie
S. 3	Øystein Haara	S. 25	Kandal Kjøtt - Bjørn Harry Schønhaug/ Mat fra Norge
S. 4	Matarena	S. 26	Nordre Solend Gård (ø.), Amble Gård (m.) Øystein Haara (n.)
S. 5	Øystein Haara	S. 27	Øystein Haara
S. 8	Øystein Haara	S. 28 - 30	Matarena
S. 9	Tove Lise Mossestad (øverst) Undredal Stølsysteri - Sogn Næring	S. 31	Lokalmat Møre og Romsdal
S. 11	Bøtun	S. 32 - 33	Brasserie Cherie
S. 12 - 13	Div. fra Grüne Woche	S. 35 - 39	Fløirestauranten
S. 15	Åkre Gard - Edel Sider	S. 40 - 45	Matarena
S. 16 - 17	Matarena	S. 46	MKB Mathallen
S. 18 - 20	Øystein Haara, Matarena (nederst til h.)	S. 47 - 48	Matarena
S. 21	Cecilie Bannow	S. 49	Knut Åserud (ø.), Mediehuset Bergen
S. 22 - 23	Matarena	S. 50, 52, 53	Øystein Haara
		S. 51	Matarena
		S. 66 - 67	Øystein Haara





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

