

SMAK FRA VEST

MAT  ARENA



SMAK FRA VEST

PROGRAM
2023



SMÅK FRA VEST



Smak fra vest

Vi setter stor pris på å ha dere med i nettverket, og gleder oss til kunnskapsreisen, samarbeidet og den gode erfaringsdelingen mellom medlemmene.

Dere som er med i nettverket viser virkelig vilje og evne til å satse, og til å omstille dere i takt med nye tider og markeder. Dere ser verdien av det gode nettverket og samarbeidsmulighetene - med andre produsenter, med kokker/restauranter og andre aktører i verdikjeden for lokal mat og drikke.

Faglig påfyll og samarbeid skal gi din bedrift økt lønnsomhet og bidra til økt verdiskapning for hele næringen i Vestland.

Sammen blir vi sterkere –
og har det kjekkere!

Takk til vår samarbeidspartner:



SMÅK FRA VEST-NETTVERKET

i regi av Matarena

Overordnet MÅL/AMBISJON:

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

Medlemsskapet i Smak fra vest-nettverket gir din bedrift:

- Erfaringsdeling, kompetanseheving og samarbeidsmuligheter med andre dyktige lokale mat- og drikke produsenter i Vestland.
- Tilgang til samarbeid med dyktige kokker i Smak av kysten nettverket som gir mulighet for erfaringsutveksling og kompetanseheving innen produkt, marked og kvalitet.
- Tilgang til faglige kurs, møteplasser og samlinger.
- Tilgang til studieturer og praktiske workshops for produkt- og menyutvikling.
- 10% rabatt på standdeltakelse under Bergen Matfestival.
- Mulighet til å profilere egne produkter på utvalgte arrangementer.
- Profilering på matarena.no som inkluderer presentasjon av bedrift, samt profilering i sosiale medier.
- Nytte av aktivt PR-arbeid, bistand ved pressekontakt.
- Tilgang til materiell og presentasjoner fra Smak fra vest-samlinger (legges på matarena.no).
- Naturlig samarbeidspartner ved ulike matarrangement Matarena har ansvar for.
- Tilgang til aktiviteter beskrevet i aktivitetsplanen for 2023

Priser 2023 for bedriftens medlemsskap i Smak fra vest eks mva:

- Bedrifter med omsetning under 1 million: kr. 4400,-
- Bedrifter med omsetning fra 1 mill. - 5. mill.: kr. 6600,-
- Bedrifter med omsetning over 5. millioner: kr. 8800,-

Medlemskapet er løpende og det betales medlemskap per kalenderår.

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

SMAK FRA VEST

Program 2023

10. januar	Slik får du oppmerksomhet i lokalpressen! Hva er de gode sakene for lokalavisen? Hvordan går du frem for å få økt oppmerksomhet? Med Anders Nyland	Digitalt
31. januar	Hvordan bli bestevenn med Google: De viktigste rådene om søkeoptimalisering og hvordan man utnytter Google Min Bedrift. Med Espen Grimmert	Digitalt
Februar	Løpende hele året fra februar: Det populære kokk – bonde samarbeidet fortsetter. Her kobler vi produsenter og kokker sammen for utvikling av produkter og retter.	På gården og restaurant
16. - 18. februar	Bergen Sjømatfestival. Drikkeprodusenter kobles på restaurantene.	Bergens-restaurant
Februar	Sosiale medier basiskunnskap - Facebook og Instagram. med Amanda Bahl	Digitalt
6. mars	Video på 1-2-3! Hvordan lage kortformatvideo, helt praktisk. Reels, TikTok, story m.m. Med Astrid Valen Utvik	Digitalt
14. mars	Smak fra vest kompetansesamling med fokus på bærekraft. Norsk Mat presenterer sine merkeordninger. Middag om kvelden for medlemmer i Smak fra vest og Smak av kysten	Bergen
15. mars	Årets inspirasjonssamling med topp faglig program – Grand Bergen. Felles for Smak fra vest og Smak av kysten	Bergen
12. april	Bærekraft i sosiale medier. Hvordan sørge for at ressursene deres brukes best mulig og at innholdet kan gjenbrukes på tvers av kanaler og over tid? Med Astrid Valen Utvik	Digitalt
Mai	Lokal studietur til Hardanger. Her kobles også kokker, serveringspersonell og sommelierer på. Gårdsbesøk og workshop.	Hardanger
14. august	Få mer synlighet ut av din festivaldeltakelse. Vi bruker Bergen Matfestival som case og kommer med gode og praktiske tips og råd om oppmerksomhet knyttet til festivalen. Med Espen Grimmert	Digitalt

SMÅK FRA VEST

Program 2023

1. - 2. september	Bergen Matfestival 2023	Bergen
11. september	Hvordan bygge tillit til målgruppen via sosiale medier, og hvorfor er det viktig? Viktigheten av dialog og håndtering av negative tilbakemeldinger. Med Astrid Valen Utvik	Digitalt
25. september	Oppdaterte makrotrender – Norge akkurat nå. En oversikt over nordmenns holdninger til økonomi, miljø, teknologi, helse og eget forbruk. Med Yngve Karlsen, dentsu.	Digitalt
24. oktober	Slik får du gratis synlighet i sosiale medier! En boost inn mot høysesongen og tips til hva som kan gjøres i stille perioder. Med Espen Grimmert	Digitalt
Oktober	Studietur til Loiredalen, Frankrike	Frankrike
November	Fagsamling for lokale mat og drikkeprodusenter - med bar & restaurantaktører.	Bergen
2. - 4. november	Norsk Siderfestival 2023. Sidertog til restaurantene, sidersmaking og kurs.	Bergen
NYTT!	Bærekraft med fokus på matsvinn og emballasje.	Vestland - Hele landet
NYTT!	Smak fra vest og Smak av kysten digitale kurs « Blir sett og selg mer ». Se mer informasjon på neste side.	Digitalt

Med forbehold om endringer i program

SMÅK FRA VEST



MATARENA AS
matarena.no

NYHET! BLI SETT OG SELG MER

- En digital kursserie med fokus på kommunikasjon og sosiale medier

BLI SETT OG SELG MER - En digital kursserie med fokus på kommunikasjon og sosiale medier
Tema for kursene strekker seg fra praktisk pressearbeid til søkemotoroptimalisering og praktisk bruk av i sosiale medier. Vi dekker også trender som vil påvirke forbrukernes handlinger. Her er noen av landets fremste eksperter hentet inn for å gi deg som medlem de aller beste tipsene til hva som virker og gir økt salg!

Kursserien består av totalt 8 kurs som kan tas som en serie eller hver for seg.
Målet er å øke inntjeningen til din bedrift. I tillegg til konkrete råd på kursene får du tilsendt flere korte oppsummeringer med beste tipsene, slik at du lett kan ta dem i bruk. Bli sett og selg mer-kursene er basert på tilbakemeldinger fra de digitale kursene vi har hatt i sosiale medier til nå, og bygger videre på tema som vi mener svarer til mange av de utfordringene som bransjen nå står ovenfor.

Dette er temaene som kursserien dekker (se tider og info i aktivitetsplan over):

- Pressearbeid: Slik får du oppmerksomhet i lokalavisen
- Søkeoptimalisering i Google
- Lag videoer til sosiale medier på 1-2-3
- Bærekraft i sosiale medier: Slik får du utnytter du materialet ditt best
- Slik får du maks synlighet gjennom din arrangementsdeltakelse
- Slik bygger du tillit i sosiale medier
- Oppdaterte makrotrender
- Synlighetstips inn mot høysesongen. Og slik bruker du de stille periodene

Alle medlemmer i Smak fra vest og Smak av kysten som deltar på kursene med Astrid Valen-Utvik vil motta et eksemplar av hennes nye bok «Hvordan oppnå suksess i sosiale medier?» som ble utgitt i 2022. Som deltaker vil du også bli invitert inn til en egen Facebook-gruppe der foredragsholderne vil dele oppsummeringer og presentasjoner med dere. Her får du gode eksempler, og tips og triks.

DETTE ER KURSHOLDERNE:

Espen Grimmert, Carat

Espen Grimmert er strategisjef i mediebyrået Carat. Grimmert er en av landets fremste eksperter i sosiale medier og har svært lang erfaring med merkevarebygging, kommunikasjon og utvikling av gode digitale tjenester. Han har skrevet boken Sosiale medier på jobben, og er tidligere kåret til Norges beste rådgiver innen sosiale medier.

Astrid Valen-Utvik, Valen-Utvik AS

Astrid Valen-Utvik er siviløkonom fra NHH, og driver kommunikasjonsbyrå innen sosiale medier, Valen-Utvik AS. Valen-Utvik AS jobber konkret, praktisk og målrettet med tilstedeværelse på Facebook, Instagram, blogg og andre sosiale kanaler. Astrid er opptatt av bedrifters hverdagskommunikasjon i sosiale medier, og ble i 2012 kåret til en av Norges mektigste kvinner innen media og kommunikasjon. I 2016 ble hun kåret til Årets Sosiale Medie Ildsjel og i 2017 ble hun kåret til Årets sosiale medie-personlighet.

Anders Nyland, Visit Bergen

Anders Nyland har hatt en rekke ledende roller i flere norske aviser, som Akershus Amtstidende, Østlandets Blad og Bergensavisen. Han har vært styreleder i Hordaland avis- og medieforening, og sittet i styrene for Media City Bergen AS, NCE Media og Media Region Bergen. Han har også hatt verv i flere nasjonale og internasjonale presseorganisasjoner som World Editors Forum og International Press Institutes norske komite. I dag er han CEO for Visit Bergen.

Yngve Karlsen, dentsu

Yngve Karlsen er innsiktsdirektør i det globale, moderne markedsføringsselskapet dentsu.

SMÅK FRA VEST

MATARENA



Kokk-bonde #3 - Bergsdalstunet og Morten Klever, Haatuftgruppen

«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

Bruk av hele dyret - Odd fra Haugen Gardsmat Inspirasjon fra scenen under Bergen Matfestival



Inspirasjonssamling Grand Bergen



I Smak fra vest ser vi verdien av samarbeid for å skape innovasjon og utvikling:

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

Sitatet underbygger viktigheten av å bygge et langsiktig og robust nettverk. Vestland fylkeskommune bidrar med økonomisk støtte til Smak fra vest nettverket frem til og med 2023, noe som gir oss de beste forutsetningene for å utvikle et levedyktig og fremtidsrettet nettverk.



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 Matarenas Kompetansenettverk 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