



Sjømatfestivalen / Kystens Dag i Oslo 2009

RÅDHUSBRYGGE 4, 0160 OSLO

www.sjomatfestivalen.net

Org.nr. 993 779 091 /Kto. 6011.06.95104

sjomatfestivalen@yahoo.no



Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo 2009 - en festival med fokus på fiskeritradisjoner og sjømat i mange varianter og bearbeidelsesgrader samt kultur og historie knyttet til fisk og fangst. Arrangementet er en del av de nasjonale arrangementene av Kystens Dag som holdes i forbindelse med markeringen av flaggskiftet 9. juni 1905.

Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo SA disponerer under festivalen ca 1 200 m² på Rådhusbrygga – ved siden av fiskebåtene hvor fiskerne daglig selger sin fangst. Dette fiskesalget har flere hundre år lange tradisjoner i Oslo. Det unike med vårt arrangement er at det foregår på Rådhusbrygga i Oslo. Mer sentralt i Norge kan man ikke arrangere en slik festival. Festivalen profilerer sjømat med servering av fiskeretter av laks, hvitfisk, skalldyr, hvalkjøtt og produkter av sel og lite utnyttede fiskeressurser, LUR-produkter.

Vi har i mange år gjennomført sjømatfestivaler på Rådhusbrygga og markert Kystens dag.



Sjefskokken Bjarte Aasen i full sving med å dampe blåskjell.

I årets program fokuserte vi på fisk til barn, på råreker, LUR-produkter og tørrfisk, alt tilberedt på en måte som kan vekke interessen for mer sjømat i kostholdet. Til tross for regnbyger ble arrangementet godt besøkt alle dager.

Tiltak for barn:

"Lag din egen skattkiste – og spis den opp":



Vi ønsker å påvirke barns valg av mat. Det er ikke nok at det bare smaker godt. Resultatet blir bedre hvis de samtidig blir aktivisert til å lage sin egen mat.



I år hadde vi et godt samarbeid med Kokkenes Mesterlaug i Oslo. Barna fikk selv velge fisk og steke dem i folie på grillen. Deretter fortærte de sin egen meny ved langbord i teltet. Tiltaket ble vellykket og selv foreldrene ble fristet av sjømaten.



Vi søkte Eksportutvalget for fisk om økonomisk støtte for å gjennomføre tiltaket rettet mot barn i 3 dager. Vi ble innvilget kr 25 000,-. Tiltaket ble derfor besluttet redusert til 2 dager. Vi var klar over at dette ville påføre oss et underskudd, men vi gjennomførte dette likevel da vi ønsker å påvirke barns spisevaner rettet mot sunn mat – sjømat.

	Budsjett	Regnskap
Andel av telteleie + benker, bord og griller:	kr 20 000,00	kr 15 000,00
Kokker	kr 15 000,00	kr 9 500,00
Dugnad	kr 7 000,00	kr 4 800,00
Andel innkjøp av råvarer	kr 3 000,00	kr 1 600,00
Administrasjon/markedsføring	kr 5 000,00	kr 3 000,00
Sum	kr 50 000,00	kr 33 900,00
Tilskudd		kr 25 000,00
Underskudd		kr 8 900,00



LUR:

Markedsføringen av LUR – lite utnyttede (fiske)ressurser ble videreført i år. Tiltaket ble støttet av Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond. Foruten dugnadsinnsats ved forberedelser og klargjøring av LUR-produktene, leide vi inn utenlandske kokker som grillet LUR med bakgrunn i egne tradisjoner. Produktene i år var gapeflyndre, simpe, øyenpål, sypike og havmus. Tiltaket ble gjennomført alle dager, og smaksprøver ble delt ut gratis. Formålet med utdeling av LUR-produkter er å vise at det meste av det som hentes opp av havet, kan tilberedes til velsmakende retter. Vi mottok mange positive tilbakemeldinger fra publikum.



	Budsjett	Regnskap
Andel telteleie i 3 dager	kr 6 000,00	kr 6 000,00
Andel materiell/leie av grill	kr 1 000,00	kr 1 200,00
Kokker	kr 9 000,00	kr 9 000,00
Dugnad	kr 2 000,00	kr 2 100,00
Innkjøp av fisk, bearbeiding	kr 5 000,00	kr 4 650,00
Administrasjon/markedsføring, regnskap	kr 4 500,00	kr 4 500,00
Sum	kr 27 500,00	kr 27 450,00

Tørrfisk:

Til tross for et stort internasjonalt forbruk av tørrfisk, er det et forholdsvis lite forbruk innenlands, spesielt i Sør-Norge. Her er tørrfisk hovedsakelig benyttet til lutefisk, til tross for at tørrfisken nå kan kjøpes utvannet ferdig til gryta. Tørrfisk er et produkt som burde passe godt i det norske kjøkken og som egner seg i mange forskjellige og velsmakende retter.

Vi mener det er viktig å få mer fokus på tørrfisk i det norske forbrukermarkedet og besluttet å ta med tørrfisk i årets program. Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond støttet forslaget.



Vi serverte Bacalao fra store panner. Publikum viste stor interesse for rettene av tørrfisk, så vi ble tom allerede søndag formiddag.

Dugnadsgjengen delte ut smaksprøver av tørrfisksnacks.

På lørdag hadde vi inviterte gjester hvor det ble servert 3 ulike tørrfiskretter.



Regnskap prosjekt tørrfisk:

	Budsjett	Regnskap
Andel telt/kjøkken	kr 15 000,00	kr 15 000,00
Andel innkjøp av fisk	kr 20 000,00	kr 15 250,00
Andel innkjøp av grønnsaker	kr 0,00	kr 1 750,00
Andel materiell	kr 0,00	kr 2 500,00
Kokker	kr 6 000,00	kr 6 000,00
Dugnad	kr 1 800,00	kr 2 000,00
Administrasjon/markedsføring, regnskap	kr 2 200,00	kr 2 500,00
	<hr/>	<hr/>
	kr 45 000,00	kr 45 000,00
Tilskudd		<hr/> kr 45 000,00

Råreker:

Råreker har et stort potensial for næringen og som matrett. Disse uutnyttede ressursene er på vei inn i restaurantbransjen og kan bli et næringmessig tilskudd til både fiskerne, fiskeforhandlerne, restauranter og reiseliv.

Besøk/presentasjon av råreker for 13 spesielt utvalgte restauranter i Oslo

Som et pilotprosjekt arrangerte vi en presentasjon av råreker, *Pandalus borealis*, i samarbeid med Kokkenes Mesterlaug, Oslo, både under arrangementet på Råhusbrygge 4 og ved presentasjoner for kokker på 13 restauranter.

Formålet var å lage retter hvor man benytter råreker, noe som ikke er så vanlig på norske middagsbord eller i norske restauranter. Rårekene fanges av fiskerne i Oslofjorden og i resten av landet.

Profileringstur og tilberedningsopplegg

I etterkant av samtale og besøkene inviterte vi til en båttur med en av Oslofjordens reketralere. Her presenterte fiskerne fangstmetoden, behandlingen og oppbevaring av reker om bord i trålerne.

I forbindelse med prosjektet inviterte Kokkenes Mesterlaug i Oslo sine medlemmer til å lage retter og komme med tilbakemeldinger. Deres spørsmål var kort og godt; Hvilke retter kan lages og hva kan råreke brukes til? De henviste til at rårekene også ble presentert under *Bocuse d'Or* i 2009 i Lyon. Hver av restaurantene fikk to til fem kilo råreker fra Oslofjorden. Man kan trygt si at Oslos beste restauranter tok oppfordringen.

Følgende restauranter deltok:

Bagatelle-Bygdøy allé, Kulinarisk Akademi-Maridalsveien 87, Le Canard-Pres. Harbitzgt. 4, Eik Annen Etage-Continental, Statholdergaarden-Rådhusgata, Lofoten-Aker brygge, Oscarsgate-Oscarsgate 2, Solsiden-Akershusstranda, Oro-Tordenskioldsgate, Arakataka - Marieboesgate 7, Feinschmecker-Balchensgate 5, Mauds-Tollbugata

Kokkekurset/rekeskolen og presentasjonene bevisstgjorde fagfolk og fiskespisere om råreker som et interessant produkt, og kokkene laget retter der de benyttet seg av råreker både på sjømatfestivalen og på restaurantene.

Kokkene var begeistret, og særlig gode tilbakemeldinger fikk vi fra kokkene på Eik Annen Etage, Le Canard og Feinschmecker. Som et resultat av kokkekurset/rekeskolen og presentasjonene tok de inn flere partier med råreker, som de synes det var spennende å arbeide med og som gjestene satte stor pris på. Råreker er så absolutt et produkt som har muligheter i menyene på restaurantene.

Vi mener resultatet av kokkekurset/rekeskolen var så vellykket at vi vurderer å gjenta lignende prosjekter også ved senere års arrangement. Gjennomføringen av kokkekurset/rekeskolen og presentasjonene av råreker overfor 13 restauranter var viktig som ett referanseprosjekt.

Under arrangementet *Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo* ble det gjennomført en presentasjon av råreker og tilberedningsmåter. På middagene lørdag for inviterte gjester ble det servert tre retter av råreker: Lune reker i Portvinsaus. Reker i het saus. Rekeruller med pepperrotkrem

Regnskap

I tilknytning til Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo hadde man følgende kostnader og inntekter i forbindelse med kokkekurset/rekeskolen:

	Budsjett	Regnskap	Note
Inntekter:			
Tilskudd fra Innovasjon Norge	100 000,00	100 000,00	1
Egenfinansiering:	<u>100 000,00</u>	<u>125 569,00</u>	2
Sum inntekter:	100 000,00	225 569,00	
Kostnader:			
Reketråling, råvarer	75 000,00	81 600,00	
Tilrettelegging, gjennomføring, markedsvurdering	80 000,00	91 562,00	
Presentasjon og opplæring inntil 20 restauranter	30 000,00	34 007,00	
Rapportering, revisjon og diverse	15 000,00	18 400,00	3
Andel felleskostnader	<u>0,00</u>	<u>0,00</u>	
Sum kostnader:	200 000,00	225 569,00	
Resultat		0,00	
Fratrukket egenfinansiering		<u>-125 569,00</u>	
Resultat etter fratrukk av egenfinansiering		-125 569,00	

Note 1

Bidraget fra Innovasjon Norge er på 50 % av de (godkjente) budsjetterte kostnadene, dog maksimalt kr. 100.000,00.

Note 2

Egenfinansieringen er lik totale kostnader fratrukket tilskuddet fra Innovasjon Norge. Det var i forbindelse med dette deltiltaket ikke forventet eksterne bidrag utenom forannevnte tilskudd.

Note 3

En del kostnader er stipulerte siden disse ennå ikke er påløpt, dette gjelder for eksempel revisjons- og regnskapsfører kostnader som først vil påløpe i forbindelse med årsrevisjonen. Disse er i forannevnte regnskap stipulert samlet sett kr. 11 500,00 – noe som er i samsvar med innsendt budsjett.

Sjøpattedyr

Årets arrangement profilerte også sel- og hvalkjøttprodukter. Hvalkjøttretter tilberedt i wok, ble en svært populær meny som ble godt mottatt på kjølige sommerdager.

Videre hadde vi egen informasjonsstand med presentasjon og utdeling av hvalkjøtt tilberedt på alternative måter, samt info om hvalfangst og hvalprodukter.



Kultur-og musikkinnslag:

I alle år har arrangørene av Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo lagt vekt på å skape et sjø- og fiskerikulturelt miljø på arrangementene sine på Rådhusbrygge 4, der kultur- og musikkinnslag inngår som en naturlig del. Dette fordi fiskeri-Norge er den bærende bjelken i kystkulturen, og fordi denne sammensmeltingen av markedsføring av fisk og satsing på kultur bidrar til å skape en fin atmosfære for publikum. Hvert år gir vi nye artister muligheten til å presentere seg på dette arrangementet, samtidig som har vi noen gamle travere som går igjen. I 2009 fikk Åreknutekoret fra Sunnmøre oppgaven å bidra til en fin og lett stemning under arrangementet, en utfordring de tok på strak arm. De skapte både humor og ettertanke med sine sanger og viser.



Åreknutekoret og Det Norske Sjømannskor underholdt alle dager.



Det Norske Sjømannskor er en stolpe i den maritime kulturen, og de skaper både god stemning og en viss andaktsfølelse når de framfører sine "sjantyer". De er blitt en tradisjon ved Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo.

Også barna fikk følelsen av at dette var et arrangement for dem. Skole- og barnehagebarn som kom på besøk ga klart uttrykk for at de likte opplegget. Stena Line stilte med en egen hoppebåt som barna fikk boltre seg i, i tillegg til at de profilerte sine båtturer og delte ut gratisbilletter til det voksne publikum.

Samlet sett kan man slå fast at Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo er vellykket som profileringsarrangementet for norsk sjømat. Det må også i denne sammenheng nevnes vårt gode samarbeid med Landslaget for Lokalaviser/ Mediebedriftenes Landsforening. Under arrangementet mottok vi over hundre aviser fra hele landet, med høyst ulike størrelser og opplag, både riksaviser, regionalaviser og lokalaviser. Mange av de som besøkte sjømatfestivalen plukket med seg avisen fra sine hjemlige trakter, kjøpte seg sjømat og glemte stress, kjas og mas for en stakket stund på Rådhusbrygga i Oslo.

I tilknytning til Sjømatfestivalen/Kystens Dag i Oslo hadde man følgende kostnader og inntekter i forbindelse med våre kultur- og musikkinnslag:

Inntekter:

Tilskudd fra Oslo kommune, kulturetaten	75 000,00
Egenfinansiering:	29 330,00
Sum inntekter:	104 330,00

Kostnader:

Honorar <i>Åreknutekoret</i>	56 000,00
Honorar <i>Det norske sjømannskor</i>	20 000,00
Fremmede tjenester, note 1	9 400,00
Andel scenekostnader:	16 930,00
Andel grunnleie, Oslo Havn KF	2 000,00
Sum kostnader:	104 330,00
Resultat:	0,00
Egenfinansiering:	<u>- 29 330,00</u>
Resultat uten egenfinansiering:	- 29 330,00

Note 1:

Posten fremmede tjenester omfatter kostnader til konferansier, lydmannskap, vektore samt for- og etterarbeid.

SM-REGNSKAP

STEINAR MYKLEBUST

Dato:

Sjømatfestivalen / Kystens Dag**Beretning 2009**

Det fremlagte regnskap gir etter undertegnedes mening et korrekt bilde av driften for 2009 og av eiendeler og gjeld pr. 31/12 2009.

Bankkti er kontrollert og avstemt mot kontoutskrift fra respektive banker. Utestående fordringer og gjeld er kontrollert.

Ålesund 10/3 2010**SM-REGNSKAP**

Postboks 19 - 6046 LERSTAD
Tlf: 70 15 18 40 - Fax: 70 15 18 41
Org.nr.: 975 555 240 MVA



N•A•R•F

POSTBOKS 19 LERSTAD, 6046 ÅLESUND
TELEFON: 70 15 18 40 - FAX: 70 15 18 41 - BANK: 5353.05.01759
e-mail: steinar@smregnskap.no
Org.nr. 975555240 mva


Autorisert
Regnskapsfører



Bidragstyttere:

Foruten våre dugnadsarbeidere og fiskerne i Indre Oslofjord Fiskerlag, har arrangørene som vanlig sponsorer å takke for at totalarrangementet ble svært vellykket. Uten disse ville ikke arrangementet blitt gjennomført på en så vellykket måte. Det ble mottatt støtte fra:

Akershus Fylkeskommune
Eksportutvalget for fisk
Fiskerlaget Vest
Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond
Fiskeri- og kystdepartementet
Havforskningsinstituttet
Rieber & Søn
Havtrygd
Innovasjon Norge
Kystens Dag v/Lindesnes Fyrmuseum
Oslo kommune, avd. Kultur og utvikling

Landslaget for lokalaviser
Mills
Nordea
Norges Sildesalslag
Norges Fiskerlag
Informasjonsutvalget for reker
Skagerakfisk S/L
Stena Line Norge
Sunnmøre og Romsdal Fiskesalslag
Aass Bryggeri

Vi takker alle som har bidratt til at vi fikk gjennomført enda en sjømatfestival på Rådhusbrygga i Oslo.

Sjømatfestivalen / Kystens Dag i Oslo
www.sjomatfestivalen.net

Programmet 2009:

Fredag 5. juni

10.00 Åpning

- Informasjonsteltet åpner. Avistelt m/gratis lokalaviser fra hele landet.
Informasjonsboder for Havforskningsinstituttet, sjøpattedyr, sjømat og helse. Informasjon om og smaksprøver av hvalprodukter.
- 10.30 Salgsbodene åpner.
Servering av sjømat. Informasjon og oppskrifter.
- 11.00 Tiltak for barn
”Lag din egen skattkiste – og spis den opp”. Hoppeborg.
- 14.00 LUR – lite utnyttede (marine) ressurser, tørrfiskprodukter.
Informasjon, tilberedning og utdeling av smaksprøver.
- 16.00 Underholdning fra scenen:
Åreknutekoret, kl. 16.00, kl. 18.00 og kl. 20.00.
- 19.00 Det norske sjømannskor.
- 23.00 Serveringen stenger.

Lørdag 6. juni

- 10.00 Åpning av bodene og servering av sjømat
- 10.30 Informasjonsteltet åpner. Avistelt m/gratis lokalaviser fra hele landet. Informasjon for Havforskningsinstituttet, sjøpattedyr, sjømat og helse. Informasjon om og smaksprøver av hvalprodukter
- 11.00 Tiltak for barn
”Lag din egen skattkiste – og spis den opp”. Hoppeborg.
- 14.00 Underholdning fra scenen:
Åreknutekoret, kl 14.00, kl. 17.00 og kl. 19.00
Det norske sjømannskor, kl. 18.00.
- 15.00 Prosjekt råreker og tørrfiskprodukter
v/Kokkenes Mesterlaug.
- 21.00 Bryggedans.
- 23.00 Serveringen stenger.

Søndag 7. juni

- 11.00 Informasjons- og avisteltet åpner.
Informasjonsteltet åpner. Avistelt m/gratis lokalaviser fra hele landet.
Informasjonsboder for Havforskningsinstituttet, sjøpattedyr, sjømat og helse. Informasjon om og smaksprøver av hvalprodukter.
- 11.30 Markering av Kystens Dag.
- 12.00 Åpning av bodene og servering av sjømat.
- 13.00 Tiltak for barn: Hoppeborg.
- 20.00 Slutt

