

Verksamhetsberättelse med Årsredovisning för verksamhetsåret 2017

Slow Food Västerås – *Convivium Vasteras* –
lämnar härmed sin redovisning av verksamheten under 2017.

Styrelsens sammansättning under året



Inga-Lena Eriksson, ordförande
Hans Johnson, vice ordförande
Rune Algulin, ekonomi
Lena Rydberg-Eriksson, medlemsfrågor
Björn Dahlberg, sekreterare
Karin Wiberg, ledamot
Tommy Bodecker, ledamot
Ann-Charlotte Johansson Wässman, suppleant

Under året har styrelsen haft sex protokollförda möten inkl det konstituerande mötet i samband med årsmötet.

Övriga funktionärer

Anders Eriksson, revisor
Christina Johnson och Agneta Algulin, valberedning

Styrelsens berättelse över verksamheten 2017

Arrangemang

Mat, Hälsa och Raw Food

Torsdagen den 26 januari slöt ett knappt 30-tal intresserade medlemmar och gäster upp för att lyssna på Lia Starälv som berättade om sina erfarenheter och upplevelser av hur maten påverkat henne på många olika sätt. Om man ska försöka sig på att sammanfatta hennes budskap i ett enda ord så blir det nog KLOROFYLL. Eller med några flera ord som hon uttryckte det i inbjudan till kvällens föreläsning, nämligen att "våra kroppar är otroligt intelligenta, när vi börjar lyssna till dem kan vi ta reda på vad de vill ha, och om vi ger dem det så får vi energi och hälsa tillbaka"! Vi bjöds på smakprover av en god och energiladdad Smoothie, en väldigt smakrik Sallad full av nyttigheter och hälsosamma bakterier. Slutligen en riktigt fin Godbit till kaffet, naturligtvis helt utan raffinerat socker och gluten.



Fullt hus på Sherryprovningen!

Ett 25-tal medlemmar fyllde Saluhallen Slakteriets konferensavdelning på kvällen den 21 februari. Vår fantastiskt pålästa ordförande tillika köksmästare och sommelier, Inga-Lena Eriksson, berättade om de olika sherrytyperna som finns och där vi smakade oss igenom fem snustorra sorter som passar till lite olika tilltugg som vi också bjöds på kvällen till ära. Det var närproducerade ostar från Wernergården och en riktig torr, salt och vällagrad parmesan, inlagda grillade paprikor, oliver, mandlar samt några riktigt fina charkuterier från Nibble Gård. Lite oväntat fick vi också prova inlagd sill med gubbröra till



sherryn vilket visade sig vara en alldeles perfekt kombo. Även gravad lax med äggkräm funkade fint så vi var nog flera som tänkte att nu blir det en vända till Systembolaget för att komplettera upp vinförrådet med Sherry hemma! Som avslutning provade vi en riktig sötbomb, nämligen en Pedro Ximenez som man antingen dricker till desserten eller häller över den som Inga-Lena rekommenderade i vårt fall då vi fick en härlig pannacotta med Ingrid-Marie äpplen, rostad mjölkchoklad och salta nötter som avslutning på kvällen

Kaffeprovsmakning hos Björklunds Kafferosteri

Onsdagen den 5 april hade vi ett extrainsatt studiebesök hos Björklunds Kafferosteri där vi, ett 15-tal glada Slow Foodmedlemmar, fick en rejäl gnuggning om kaffets väg från busken, eller rättare sagt trädet, till strupen. Vi fick lära oss om de skilda förutsättningarna för odling, hantering och rostning mellan det hantverksamässiga specialkaffet och industrikaffet. Givetvis förstår man då att specialkaffet måste få kosta mera. Vi behövde inte avsluta kvällen och vara kaffesugna precis! Tack till Johan Björklund med personal för de trevliga lärdomar vi fick med oss hem!

Årsmöte 2017 och Svenska ostar

Knappa 25-talet medlemmar samlades till årsmöte onsdagen den 26 april i Saluhallen Slakteriet i Västerås. De sedvanliga årsmötesförhandlingarna var snabbt avklarade med ett par justeringar i styrelsesammansättningen. Agneta Hamnstedt och Ingrid Cedervall lämnade styrelsen och Tommy Bodecker valdes in som ny ledamot.

Mötet gästades av Auni Hamberg, en numnkunnig profil som bl.a är projektledare för LRFs satsning i Årets Kock, SM i professionell matlagning, styrelseledamot i föreningen Exceptionell råvara och till vardags marknadsutvecklare på LRF där hon just nu är enagerad från topp till tå i Svenska Ostar. Hon berättade om hur de Svenska ostarna tappat betydande marknadsandelar av den totala mängden som fortfarande är väldigt hög i Sverige. Importen har med andra ord tagit över stora andelar av den totala ostförbrukningen vilket givetvis är beklagligt och något vi gärna vill vara med och ändra på. Auni berättade om historiken runt våra vanliga ostar (Präst, Grevé, Herrgård och Svecia) som i vissa delar går att spåra ända till 1200-talet.



Härlig matresa med Slow Food Västerås!

Torsdagen den 4 maj gjorde ett knappt 20-tal Slow Foodare en mycket trevlig och givande matresa i norra Västmanland och södra Dalarna. En trevlig och spännande dag.

Resan utgick från Västerås och därefter blev första stoppet hos Birgit och Bengt Werner på Wernergårdens Mejeri i Karbenning strax utanför Norberg.

Vi åkte vidare mot Stora Skedvi i Dalarna där vi stannade vid Vishusboden eller Kulinariet som det också heter. Där fick vi också del av den fantastiska historien om hur det som nu var Skedvibageriet.



Krylbo nästa, nja inte riktigt men en bit utanför, riktigt på landet möter Malin upp på Lisasgården. Lisasgården har försäljning av kanin- och lammkött, ägg från de "frispringande" hönsen och även från vaktlar.

Sista stoppet för dagen var på Stora Hällsta utanför Sala där Gunnel och Ingvar Pettersson, tillsammans med sina döttrar, bedriver ekologiskt lantbruk med djurhållning, kvarn, bageri, gårdsbutik och elproduktion!

Koträff i det nybyggda Gäddeholm!

De här trevliga damerna och deras ca 300 väninnor, träffade ett 15-tal Slow Foodare tisdagen den 23 maj. Vi besökte Geddeholms lantbruk där Marcus Skure, med själ och hjärta, berättade om planering och andra processer som nu resulterat i de nybyggda stallarna vilka ger goda förutsättningar för den ekologiska mjölkproduktionen som sker på gården idag.

Trots, eller kanske tack vare, att besättningen av mjölkkor är så stor sker mjölkningen på konventionellt sätt, dvs det är inte någon robotmjölkning utan korna maskinmjölkas i en särskild hall där ett 40-tal kor mjölkas i samma "skift" för att sedan ge plats åt nästa gäng.

Gäddeholm förr och nu!

Efter gårdsbesöket avslutades kvällen på Cafféet i Gäddeholm där avnjöt en riktigt läcker räksmörgås samtidigt som Göran Kihl berättade om Gäddeholms historia från den första boplatsen innan landhöjningen tills dagens nybyggaranda som råder i byggen.

Fisk på bryggan i Borgåsund

Den 5 september gjorde 18 stycken Slow Food medlemmar och gäster ett trevligt och informativt studiebesök hos Fiskar'n i Borgåsund, John Berglund. Medan vi avsmakade Hjälmarekräftor (det finns inga kräftor i Mälaren) fick vi höra lite om Johns företag, som gått i arv från hans far. Enda skillnaden från gångna tider är att John ägnar sig mer åt förädling av produkterna än hans far gjorde. Affären, som säljer allt från gösfiléer till rökta räkor/lax och

sillinläggningar, är öppen hela året om och sommartid serveras mat på bryggan. Denna sommar har John haft mellan 100 och 150 gäster varje dag, vilket han är mycket nöjd med. Planer finns att expandera restaurangverksamheten till nästa år.

Ett kärt återbesök hos Ted Oskarsson på Hebo Gård i Sätra Brunn

Mer än två gånger är en tradition så nu kan vi säga att vi, dvs ett 15-tal "SlowFoodare", traditionsenligt besökte Ted Oskarsson på sin gård i Sätra Brunn. Där berättade han om sina odlingar och om årets förutsättningar samtidigt som vi ivrigt fyllde våra korgar med allehanda rotfrukter och grönsaker från den härliga sandjorden.



Här fick vi se hur den maskinella upptagningen av rotfrukter går till, just nu palsternackor i varierad storlek. Enligt Ted så slutar palsternackorna inte att växa som synes....

Sist men inte minst, vem dök upp med en härlig överraskning, jo vår styrelseordförande Inga-Lena Eriksson med kaffe och hembakad rödbetskaka, verkligen uppskattat efter någon timma på det lite kylslagna och höstblåsiga fälten. Tack Inga-Lena!



Lördagsutflykt i äppelodlingen den 21 oktober

En liten tapper skara letade sig ut till Köpings Musteris äppelodling i Berg utanför Hallstahammar den här vackra men lite snålblåsande höstlördagen. Lena Ryberg-Eriksson, en av 4 delägare i företaget, tog hand om oss och berättade om den unika odlingen, som är den enda ekologiska äppelodlingen i landet. Om alla olika och delvis unika sorter som växer här tack vara tidigare ägares iver och framsynthet att medverka till arternas mångfald. Här finns en hel mängd sorter från tidigare Östeuropa och som nu bara finns kvar här eftersom de gamla kopperativa odlingarna successivt försvann i öst efter det att muren föll 1989.

Efter rundvandringen i odlingen bar vi iväg till musteriet som ligger på gården Rasgärdet utanför Köping där vi fick lära oss om mustningens många olika processer och steg. Lena berättade också om ambitionen att hålla så många sortrena muster som möjligt för att ge oss konsumenter olika smakupplevelser.

Vi smakade av tre olika sorters must som Lena plockat ut för att exemplifiera möjligheten att dricka must till en tre-rätters middag där musten till desserten var lagrad på ekfat där det tidigare lagrats whiskey!

Den 8 november smakade vi fågel!

Ett drygt 20-tal medlemmar samlades i Saluhallen Slakteriet och fick smaka ett fyrverkeri av olika tillagningar på våra matfåglar Kyckling, Kalkon, Anka och Gås. Det var Inga-Lena Eriksson och Hans Johnson som förberett alla tillagningar som det bjöds smakprover av



Ekonomi



Dispositioner

Styrelsen föreslår att årets resultat balanseras i ny räkning.

Tidigare balanserad vinst	40076 kr
Årets resultat	1690 kr
Att balansera i ny räkning	41766 kr

Beträffande resultatet för 2017 och föreningens ekonomiska ställning per den

31 december 2017 hänvisar styrelsen till efterföljande balans- och resultaträkning.

Medlemmar

Antal betalande medlemmar var vid årsskiftet 31/12 -2017
52 personer. (53)



Slow Food® Vasteras

Slow Food - Västerås

802432-1260

Räkenskapsår: 17-01-01 - 17-12-31

Resultatenhet: Hela företaget

Period: 17-01-01 - 17-12-31

Sida: 1(1)

Utskrivet: 18-04-04

16:22

Senaste version: 20

Balansrapport
Preliminär

	Ing balans	Period	Utg balans
TILLGÅNGAR			
Omsättningstillgångar			
Kassa och bank			
1930 Checkräkningskonto	53 125,60	390,50	53 516,10
S:a Kassa och bank	53 125,60	390,50	53 516,10
<hr/>			
S:a Omsättningstillgångar	53 125,60	390,50	53 516,10
<hr/>			
S:A TILLGÅNGAR	53 125,60	390,50	53 516,10
EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER			
Eget kapital			
2091 Balanserat resultat	-39 423,25	-650,35	-40 073,60
2099 Redovisat resultat	-650,35	-1 040,15	-1 690,50
S:a Eget kapital	-40 073,60	-1 690,50	-41 764,10
<hr/>			
Kortfristiga skulder			
2991 Förutbetalda medlemsavgifter	-13 050,00	1 300,00	-11 750,00
S:a Kortfristiga skulder	-13 050,00	1 300,00	-11 750,00
<hr/>			
S:A EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER	-53 125,60	-390,50	-53 516,10
<hr/>			
BERÄKNAT RESULTAT***	0,00	0,00	0,00



Slow Food® Vasteras

SLOW FOOD - VASTERAS

802402-1260

Räkenskapsår: 17-01-01 - 17-12-31

Resultaterhet: Hela företaget

Period: 17-01-01 - 17-12-31

Resultatrapport
Preliminär

DNR:

111

Utskrivet:

18-04-04

Ecnaste vcmr:

16:22

20

	Accumulerat	Åck fg år
Rörelsens intäkter mm		
Nettoomsättning		
3010 Medlemsavgifter	18 800,00	15 000,00
3020 Inläse arrangemang	5 550,00	0,00
3740 Öresutjäring	0,00	-1,40
S:a Nettoomsättning	24 350,00	14 958,60
S:a Rörelseintäkter mm	24 350,00	14 958,60
Bruttovinst	24 350,00	14 958,60
Rörelsens kostnader		
Övriga externa kostnader		
6540 IT-tjänster	-1 102,00	-1 101,75
6570 Bankkostnader	-1 251,50	-1 250,00
6982 Medlemsavgift Italien	-11 950,00	-9 801,50
6991 Arrangemang, u.f.r.c.a	-8 356,00	0,00
6992 Årsmöteskostnader	0,00	-1 354,00
6995 Div övriga kostnader	0,00	-801,00
S:a Övriga externa kostnader	-22 529,50	-14 348,25
S:a Rörelsens kostnader inkl råvaror mm	-22 529,50	-14 348,25
Rörelseresultat före avskrivningar	1 590,50	650,35
Rörelseresultat efter avskrivningar	1 590,50	650,35
Rörelseresultat före finansiella intäkter och kostnader	1 590,50	650,35
Resultat efter finansiella intäkter och kostnader	1 590,50	650,35
Resultat före bokslutsdispositioner och skatt	1 590,50	650,35
Resultat före skatt	1 590,50	650,35
Beräknat resultat	1 590,50	650,35
8999 Redovisa resultat	-1 590,50	-650,35


Slow Food® Vasteras

Västerås den 2 maj 2018

Inga-Lena Eriksson

Hans Johnson

Rune Algulin

Lena Rydberg-Eriksson

Björn Dahlberg

Karin Wiberg

Tommy Bodecker

