Verksamhetsberättelse med Årsredovisning för verksamhetsåret 2018

Slow Food Västerås – *Convivium Vasteras* –
lämnar härmed sin redovisning av verksamheten under 2018.

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 5 protokollförda möten inkl det konstituerande mötet i samband med årsmötet samt 1 arbetsmöte avseende arrangemanget ”Nära Västmanland".

Övriga funktionärer

Anders Eriksson, revisor
Christina Johnson och Agneta Algulin, valberedning

Styrelsens berättelse över verksamheten 2018

Arrangemang

Inspiration för alla sinnen

Ett 15-tal medlemmar träffades på tisdagskvällen (9/1) på The House of Taste på Vasagatan (Igorhuset) i Västerås. De förväntansfulla besökarnas ögon lyste som barnens i godisbutiken. Tänk en butik fylld med bara delikatesser, massor av olivoljor, vinäger, röror och en hel del andra produkter som man bara inte kan vara utan. Anna Goffrich med personal berättande om olivoljans historia och om hur olika oljor produceras och hanteras innan de hamnar på flaska i våra butiker

Fairtrade – etisk handel och konsumentmakt

Torsdagen den 22 februari höll Ulrika Jansson ett föredrag om Fairtrade- etisk handel och konsumentmakt för ett knappt 20-tal Slow Food medlemmar. Sammankomsten började med ett mycket uppskattat Fairtrade fika från Veggoköket. Efter föredraget bjöd Ulrika på Fairtrademärkta smakprover och hade även med sig rättvisemärkta kläder, smycken och andra produkter, som vi fick ta del av.

Glas- och vinprovning

Torsdagen den 12 april upplevde ett knappt 20-tal medlemmar de unika druvdesignade kuporna från Riedel.
Vi provade fem olika viner i druvanpassade kupor, upplevde skillnaden och vad som händer med både smak och doft i de olika glasen.

”Vår egen" sommelier, Inga-Lena Eriksson, höll i glas- och vinprovningen.

Årsmöte och svenska alkoholfria drycker med gott tilltugg

Torsdagen den 31 maj hade Slow Food Västerås sitt årsmöte i Saluhallen Västerås. Efter de formella årsmötesbestyren, som inte bjöd på några överraskningar, var det dags för provning av en hel mängd drycker som alla hade det gemensamt att de var alkoholfria och producerade i Sverige av svenska råvaror. Det var sortrena muster från Köpings Musteri där en av musteriets ägare, Anders Eriksson, berättade att varje sort hade sina speciella egenskaper och användningsområden beroende på äppelsortens karaktär och lagring. Även andra drycker av fläder, bär och frukter presenterades av vår sommelier Inga-Lena Eriksson som också höll i den trevliga dryckesprovningen. Kvällen avslutades med lite god plockmat från Stora Ekebys tillverkning och servering. Susanne Essén och hennes kock berättade om de lokala produkterna som serverades.

Skördeträff i Sätra Brunn

Ännu en lyckad skördeträff hade ett 20-tal glada Slowfoodare hos Ted Oskarsson på Hebo Gård i Sätra Brunn torsdagen den 30 augusti. Den här gången med riktigt fint väder dessutom. Ted berättade att årets varme och torra sommar har varit både bu och bä, mycket vattna men fin grogrund för stora och präktiga grönsaker och rotfrukter. Kolla bara på bilden här, en ca 10-kg squash som Ted håller i famnen!

Vi gästar lammen vid Gula Stallet

Den 20 september var ett tiotal Slow Foodmedlemmar på studiebesök hos Åsa och Janne Slobodnik i Gula Stallet; Målhammar.
Paret bedriver lammuppfödning i köttproducerande syfte. De är väldigt måna om djurhållningen och sköter t ex transporten till slakteriet på egen hand för att det ska bli så skonsamt som möjligt för djuren. En del skinn går till beredning och den mesta ullen kasseras, tyvärr. Nu för tiden är det inte så många som är intresserade av att ta hand om den. Janne klipper själv fåren ett par gånger per år.

Storbutiken och småskaligheten - fungerar det?

Torsdagen den 18 oktober gästade vi ICA Maxi Erikslund för att höra hur den stora butiken gör och tänker framåt när det gäller att möta kundernas efterfrågan på småskaliga och närproducerade råvaror och produkter. Daniel Kvist, som tillsammans med familjken driver butiken, tog emot oss,- ett 20-tal, frågvisa "Slow Foodare" - och berättade om hur man på olika sätt har mött efterfrågan på lokalt, ekologiskt och småskaligt. Han berättade om både mindre lyckade satsningar som liksom "självdött" på grund av alltför dålig efterfrågan men att det också finns lysande exempel på att även de lokala och småskaliga leverantörernas produkter har god och varaktig efterfrågan.

Vår Terra Madre middag 2018

Den 10 december är Terra Madre Day som du kan läsa mera om här och på Slow Food Internationals hemsida slowfood.com. Vi träffades på Tranellska skolan där de två kockarna Ralf Kedja och Anders Järgren bjöd en riktigt genuin tvårätters middag med Västmanländska råvaror. Förrätten bestod av ugnsbakade morötter i olika färger med en utsökt smör- och sojaemulsion samt friterade grönkålschips. Till varmrätt serverades en nattbakad fläsksida med bräserad spetskål. och jordärtskockspuré.<

Ekonomi

Beträffande resultatet för 2018 och föreningens ekonomiska ställning per den 31 december 2018 hänvisar styrelsen till efterföljande balans- och resultaträkning.

Medlemmar

Antal betalande medlemmar var vid årsskiftet 31/12 -2018
52 personer. (52)

Slow Food - Västerås
802432-1260

Räkenskapsår: 18-01-01 - 18-12-31
Resultatenhet: Hela företaget
Period: 18-01-01 - 18-12-31

Balansrapport
Preliminär

Sida: 1(1)
Utskrivet: 19-04-25 08:23
Senaste vernr: 13

		Ing balans	Period	Utg balans
TILLGÅNGAR				
Omsättningstillgångar				
Kassa och bank				
1930	Checkräkningskonto	53 516,10	214,50	53 730,60
S:a Kassa och bank		53 516,10	214,50	53 730,60
S:a Omsättningstillgångar		53 516,10	214,50	53 730,60
S:A TILLGÅNGAR		53 516,10	214,50	53 730,60
EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER				
Eget kapital				
2091	Balanserat resultat	-40 075,60	-1 690,50	-41 766,10
2099	Redovisat resultat	-1 690,50	3 276,00	1 585,50
S:a Eget kapital		-41 766,10	1 585,50	-40 180,60
Kortfristiga skulder				
2991	Förutbetalda medlemsavgifter	-11 750,00	-1 800,00	-13 550,00
S:a Kortfristiga skulder		-11 750,00	-1 800,00	-13 550,00
S:A EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER		-53 516,10	-214,50	-53 730,60
BERÄKNAT RESULTAT***		0,00	0,00	0,00

Slow Food - Västerås

802432-1260

Resultatrapport

Preliminär

Räkenskapsår: 18-01-01 - 18-12-31
Resultatenhet: Hela företaget
Period: 18-01-01 - 18-12-31

Utskrivet: 19-04-25 08:23
Senaste vernr: 13

		Ackumulerat	Tot fg år
Rörelsens intäkter mm			
Nettoomsättning			
3010	Medlemsavgifter	18 300,00	18 800,00
3020	Intäkt arrangemang	0,00	5 550,00
S:a Nettoomsättning		18 300,00	24 350,00
S:a Rörelseintäkter mm		18 300,00	24 350,00
Bruttovinst		18 300,00	24 350,00
Rörelsens kostnader			
Övriga externa kostnader			
6540	IT-tjänster	-1 112,00	-1 102,00
6570	Bankkostnader	-1 251,50	-1 251,50
6982	Medlemsavgift Italien	-11 600,00	-11 950,00
6991	Arrangemang, utförda	-5 922,00	-8 356,00
S:a Övriga externa kostnader		-19 885,50	-22 659,50
S:a Rörelsens kostnader inkl råvaror mm		-19 885,50	-22 659,50
Rörelseresultat före avskrivningar		-1 585,50	1 690,50
Rörelseresultat efter avskrivningar		-1 585,50	1 690,50
Rörelseresultat före finansiella intäkter och kostnader		-1 585,50	1 690,50
Resultat efter finansiella intäkter och kostnader		-1 585,50	1 690,50
Resultat före bokslutsdispositioner och skatt		-1 585,50	1 690,50
Resultat före skatt		-1 585,50	1 690,50
Beräknat resultat		-1 585,50	1 690,50
8999	Redovisat resultat	1 585,50	-1 690,50

Styrelsen föreslår att årets resultat balanseras i ny räkning.

Tidigare balanserad vinst	41766 kr
Årets resultat	-1585 kr
Att balansera i ny räkning	40181 kr

Västerås den 26 april 2019

Inga-Lena Eriksson *Hans Johnson* *Rune Algulin*

Lena Rydberg-Eriksson *Björn Dahlberg* *Karin Wiberg*

Tommy Bodecker