Verksamhetsberättelse med Årsredovisning för verksamhetsåret 2019

Slow Food Västerås – *Convivium Vasteras* –
lämnar härmed sin redovisning av verksamheten under 2019.

Styrelsens sammansättning under året

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

Under året har styrelsen haft 5 protokollförda möten inkl det konstituerande mötet i samband med årsmötet samt ett antal arbetsmöten avseende arrangemanget
”Nära Västmanland".

Övriga funktionärer

Birgitta Viklander, revisor

Valberedning
Thomas Sköld, sammankallande, och Annika Bodecker

Styrelsens berättelse över verksamheten 2019

Arrangemang

Provning av viner från Rhonedalen

Torsdagen den 7 februari hade vi vårterminens första Slow Foodräff med en alldeles fantastisk provning av både vita och röda viner från Rhonedalen. Det var Tommy Bodecker och Inga-Lena Eriksson som höll i provningen, Tommy berättade om sina resor i Rhonedalen och gav oss finfina tips om jättefina utflyktsmål och visade också bilder från dalen. Tommy berättade också om de olika förutsättningarna för druvodlingarna i distrikten i Rhonedalen. Inga-Lena, med sin unika kunskap om både mat och vin ledde oss genom provningen av de sex vinerna och berättade om dem på ett sätt som bara proffs gör, de känner alla möjliga och omöjliga dofter och smaker. Hon hade också fantastiska smakprover av mat som passar till de olika vinerna. Här nedan kan ni se de viner vi provade och vilka rätter vi fick smaka på.

Nära Västmanland

Den 25 april fick vi äntligen förmånen att vara delarrangörer av ett stort och publikt arrangemang där våra hjärtefrågor om mat - klimat och miljö debatterades och diskuterades ur alla tänkbara perspektiv. På den efterföljande minimässan bjöd ett 15-tal lokala producenter och matlagare på delikatesser där också vi i Slow Food bjöd på en

ljuvligt god, kall och smakfull ärtsoppa som Ferna Herrgård & Spas duktiga kockar lagat till oss.

Det här var vårt största och mest påkostade arrangemang hittills. Vi kallar det vårt, men vi hade förstår professionell hjälp av både praktisk projektledning och finansiering genom Region Västmanland. Den här dagen resulterade också i en film samt en redaktionell uppföljning. Vår ambition är att använda materialet i syfte att öka människors medvetenhet om sambandet mellan Mat, Klimat och Miljö.

Årsmöte och provning av alkoholfri öl

Måndagen den 20 maj hade Slow Food Västerås årsmöte på Pilbogården i Västerås. De formella årsmötesförhandlingarna avlöpte stadgeenligt och utan några avvikelser från dagordningen. Efter årsmötesförhandlingarna visade vi vår film från seminariet **Nära Västmanland** som hölls den 25 april. Därefter hade vi en spännande provning av 8 olika alkoholfria ölsorter med tilltugg. En samstämmig uppfattning om de olika ölsorterna var att de höll en mycket hög smakkvalitet långt från den tidigare allenarådande lättölen som i regel var en blaskigare variant av vanlig folköl. Här har branschen kommit långt!

Grillkurs hos Gilla Grilla den 23 maj

Vem vill inte bli Kung vid grillen, sagt och gjort ordnade vi en grillkurs med Mästargrillarna Rojne och Didrik Eriksson, Team Broken Ribs med seger i Nordiska Mästerskapet och bästa Nordiska lag i VM på meritlistan. Tillsammans med Bosse Masser driver de butiken Gilla Grilla i Saluhallen Slakteriet i Västerås där de både säljer spännande grillutrustningar och bedriver kurser och catering till olika evenemang. Det där med spännande utrustningsdetaljer och tillbehör är nödvändigt när man nördat in på grillning, vill gärna bli materialsporter när gubbarna står vid rodret, vilket oftast är fallet med att grilla även om all annan matlagning sköts av kvinnan i huset. Här i Slow Food har vi dock kommit lite längre med jämställdheten även vid grillen, 4 kvinnor och 4 män var dagens kursdeltagare!

Skördefest hos Ted den 12 september

För femte året i rad samlades ett knappt 15-tal Slow Foodmedlemmar i Ted Oskarssons bördiga grönsaksland i Sätra Brunn. Ted välkomnade oss med ett glatt humör och berättade att årets odlingar hade lämnat bra skörd även om han får kämpa med ogräset och ibland lägga om planerade odlingslägen på grund av objudna skadeinsekter. Så var fallet för årets potatis som fick omlokaliseras på grund av fjolårets sabotörer som försorsakade fläckar på nästan all potatis. Hörde att flera av oss hade förutsatt att inte handla så mycket i år, blir ju en hel del att ta reda på när man

kommer hem. Men som vanligt var korgar och påsar fulla efter besöken i grönsakslanden. Svårt att motstå!
Tack till Inge-Lena som, trots att hon inte hann vara med själv, bjöd på kaffe och god kaka som hon lämnat strax innan vi dök upp!

Grynkorvens dag den 17 oktober 2019

Det känns som att de gamla husmansrätterna runtom i landet i regel präglas av hushållning med råvaror och mycket ekonomiskt tänkande. Istället för att skapa substitut för de animaliska råvarorna tar den gamla husmanskosten sitt avstamp i att dryga ut de dyrbarare råvarorna med spannmålsprodukter, rorfrukter eller grönsaker. Då av ekonomiska skäl men idag kansker vi borde ta upp den filosofin på lite bredare front, nu mera av klimat- och miljöskäl. Det var vår tanke bakom torsdagskvällens smakresa med våra vänner Skaraborgarnas "nationalrätt" grynkorv och det på självaste grynkorvens dag. Ett tiotal medlemmar mötte upp och fick avnjuta grynkorv i fyra olika serveringar och som en röd tråd därutöver i kombination med rotfrukter i olika tappning. Det föreföll som om förväntningarna inte var särskilt högt ställda för mottagandet blev mer eller mindre succéartat.

Terra Madre Middag 2019.

Årets Terra Madre Middag, den 10 december, arrangerades genom ett samarbete med ASTAR kockutbildning i Västerås. Under ledning av utbildningsledaren Anders Jansson serverade ett gäng elever på utbildningen ett 20-tal medlemmar en härlig trerättersmeny till Slow Foods och Terra Madres ära såhär på själva Nobeldagen. Menyn bestod av en trattkanarellsoppa till förrätt, helstekt benfri vildsvinskotlett, stuvad savoykål, mandelpotatispuré och en mustig viltsky till varmrätt. Till dessert blev det en perfekt Creme Brulee med härligt friska hjortron till.

Ekonomi

Beträffande resultatet för 2019 och föreningens ekonomiska ställning per den 31 december 2019 hänvisar styrelsen till efterföljande balans- och resultaträkning.

Medlemmar

Antal betalande medlemmar var vid årsskiftet 31/12 -2019
47 personer. (52)

Slow Food - Västerås
802432-1260

Räkenskapsår: 19-01-01 - 19-12-31
Resultatenhet: Hela företaget
Period: 19-01-01 - 19-12-31

Balansrapport
Preliminär

Sida: 1(1)
Utskrivet: 20-03-30 17:01
Senaste vernr: 15

		Ing balans	Period	Utg balans
TILLGÅNGAR				
Omsättningstillgångar				
Kassa och bank				
1930	Checkräkningskonto	53 730,60	-7 386,90	46 343,70
S:a Kassa och bank		53 730,60	-7 386,90	46 343,70
S:a Omsättningstillgångar		53 730,60	-7 386,90	46 343,70
S:A TILLGÅNGAR		53 730,60	-7 386,90	46 343,70
EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER				
Eget kapital				
2091	Balanserat resultat	-41 766,10	1 585,50	-40 180,60
2099	Redovisat resultat	1 585,50	4 001,40	5 586,90
S:a Eget kapital		-40 180,60	5 586,90	-34 593,70
Kortfristiga skulder				
2991	Förutbetalda medlemsavgifter	-13 550,00	1 800,00	-11 750,00
S:a Kortfristiga skulder		-13 550,00	1 800,00	-11 750,00
S:A EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER		-53 730,60	7 386,90	-46 343,70
BERÄKNAT RESULTAT***		0,00	0,00	0,00

802432-1260

Resultatrapport

Preliminär

Utskrivet: 20-03-30 17:01

Räkenskapsår: 19-01-01 - 19-12-31
Resultatenhet: Hela företaget
Period: 19-01-01 - 19-12-31

Senaste vernr: 15

		Ackumulerat	Tot fg år
Rörelsens intäkter mm			
Nettoomsättning			
3010	Medlemsavgifter	18 800,00	18 300,00
3020	Intäkt arrangemang	300,00	0,00
S:a Nettoomsättning		19 100,00	18 300,00
S:a Rörelseintäkter mm		19 100,00	18 300,00
Bruttovinst		19 100,00	18 300,00
Rörelsens kostnader			
Övriga externa kostnader			
6540	IT-tjänster	-1 112,00	-1 112,00
6570	Bankkostnader	-1 250,00	-1 251,50
6982	Medlemsavgift Italien	-11 201,50	-11 600,00
6991	Arrangemang, utförda	-11 123,40	-5 922,00
S:a Övriga externa kostnader		-24 686,90	-19 885,50
S:a Rörelsens kostnader inkl råvaror mm		-24 686,90	-19 885,50
Rörelseresultat före avskrivningar		-5 586,90	-1 585,50
Rörelseresultat efter avskrivningar		-5 586,90	-1 585,50
Rörelseresultat före finansiella intäkter och kostnader		-5 586,90	-1 585,50
Resultat efter finansiella intäkter och kostnader		-5 586,90	-1 585,50
Resultat före bokslutsdispositioner och skatt		-5 586,90	-1 585,50
Resultat före skatt		-5 586,90	-1 585,50
Beräknat resultat		-5 586,90	-1 585,50
8999	Redovisat resultat	5 586,90	1 585,50

Styrelsen föreslår att årets resultat balanseras i ny räkning.

Tidigare balanserad vinst	40181 kr
Årets resultat	-5587 kr
Att balansera i ny räkning	34594 kr

Västerås den 23 mars 2020

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

Kent Sandin *Björn Dahlberg* *Karin Wiberg*

Tommy Bodecker