

# Verksamhetsberättelse med Årsredovisning för verksamhetsåret 2022

Slow Food Västerås – *Convivium Vasteras* –  
lämnar härmed sin redovisning av verksamheten under 2022.

## Styrelsens sammansättning under året



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

Under året har styrelsen haft 7 protokollförda möten varav ett digitalt, ett per Capsulam via mail samt ett konstituerande möte.

## Övriga funktionärer

### **Revisor**

Birgitta Wiklander

### **Valberedning**

Annika Bodecker och Thomas Sköld (sammankallande)



Slow Food® Vasteras

# Styrelsens berättelse över verksamheten 2022

## Arrangemang

Äntligen har vi fått träffas i mänskliga möten i våra arrangemang under året.

### Mys- och bubbelprovning på Färna Herrgård

Den **28/2 – 1/3** träffades ett glatt Slow Foodgäng om drygt 20 personer på Färna Herrgård och Spa. Somliga passade på att njuta av den fina spaanläggningen medan andra promenerade i omgivningarna där det just då blåste snålt och var lite gråkallt.



Sedan bar det in i värmen för lite Herrgårdsfika följt av en samling som inleddes av Wenche Engström, ägare av anläggningen, som berättade en spännande historia om herrgården ägare över flera århundraden. Sen blev det bubbelprovning ledd av vår ordförande Inga-Lena Eriksson, tillika sommelier och köksmästare på stället och kreatör till kvällens utsökta fyrrätters middag.



## Nytt spännande samarbete!

Slow Food Västerås inledde ett samarbete med **Folkuniversitetet**, som är en kursverksamhet vid Uppsala Universitet. Syftet med samarbetet med detta oberoende studieförbund är dels att vi vill nå flera människor med vårt budskap om betydelsen för oss och vår miljö och klimatet av **God, Ren och Rättvis mat**. Det andra är att vår föreningsverksamhet kan få del av Folkuniversitetets förmedling av statens bidrag till folkbildning i allmänhet och fortbildning för våra medlemmar i synnerhet. Samarbetet innebär också att vi kan förlägga en del av våra aktiviteter i **Folkuniversitetets** lokaler på Smedjegatan 9 i Västerås.



## Långmyre Vineri, svenskt ekologiskt kvalitetsvin!



Den **24 april** var det dags för årets andra träff. På distans med ändå väldigt närvarande var Emma Serner, VD för Långmyre Vineri som berättade om hennes äventyr från praktikant på en vingård i Italien till vingårdsägare i Långmyre på södra Gotland. På vägen fann hon både kärleken, Andrea Guerra, skicklig italiensk vinmakare, och passionen för vin.

Vi var 24 st storögda Slow Foodmedlemmar i Folkuniversitetets lokaler på Smedjegatan i Västerås som lyssnade till Emmas berättelse och alla var djupt imponerade av deras resa som idag har tagit dem till den svenska kravcertifierade vingården med ca 26000 vinrankor och egen produktionsanläggning på Gotland. Vi provade gårdens första släpp på systembolaget, Det var ett blekt, elegant vin med hög syra och fruktighet, något som passar utmärkt till försommarens bufféer eller att bara dricka tillsammans med en bit salt ost och kärt sällskap!

## Årsmöte

Den **10 maj** 2022 hölls föreningens årsmöte, nu ett möte på riktigt efter två pandemianpassade årsmöten per capsulam. Mötet hölls på Rocklunda Restaurang och rundades av med en trevlig, givande och god ölprovning med passande tillbehör ledd av Petri Karhukorpi, vd och huvudägare av Coppersmith's Brewery här i Västerås.

Årsmötet avlöpte utan några överraskningar, såväl styrelsens förslag till verksamhetsberättelse och årsredovisning fastställdes av mötet. Även val av styrelseledamöter och övriga funktionärer gick utan dramatik med omval rakt igenom.



## En trevlig eftermiddag på Landsberga gård



Onsdagen den **8 juni** 2022 besökte vi Landsberga gård och gårdsbutik. I dessa studenttider blev vi bara åtta tappra medlemmar som samlades i "vårterminens" sista träff i Slow Food Västerås. Ett givande och trevligt besök där vi fick höra Per Sandqvist, en av två bröder med familjer som driver gården idag. Verksamheten på gården, som ägs av staten, är främst inriktad på äggproduktion med siktet inställt på en produktion med ca 45000 hönor.



Slow Food® Vasteras

Efter en brand i gårdens tidigare hönsstall innebar ett längre uppehåll med produktionen innan nya och alternativa stallar kom på plats. Gårdens spannmålsodlingar går i huvudsak till foder i den egna verksamheten samt till mjöl i mindre skala som mals i den nya kvarnen på gården och som säljs i den egna gårdsbutiken samt i en del lokala butiker i Enköpingstrakten.



## Härlig kväll på Genbergs sommarkafé i Virsbo

Torsdagen den **11 augusti**, en härlig sensommarkväll på Genbergs sommarcafe i Virsbo inledde Slow Foods Västerås höstprogrammet. Över 30 personer hade samlats för att prata lite mat och höstens program.



En glad och nybliven morfar Mikael Genberg tog emot oss glädjestrålade och berättade om den senaste tilldragelsen och dessutom om sin och familjens satsning på kaféet i ett av husen de köpt i den gamla bruksmiljön invid Åmänningen i Virsbo. Att det lilla kaféet också kan, som ikväll, konverteras till en utmärkt restaurang med fullständiga rättigheter gör inte konceptet sämre.

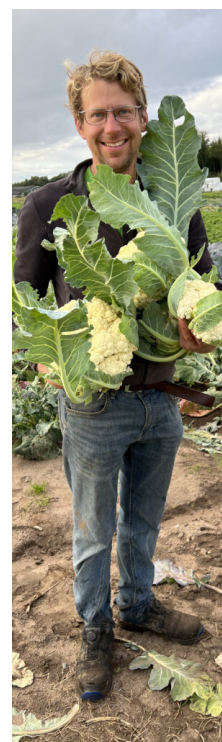
Vi bjöds på en riktigt härlig måltid som rakt igenom bestod av råvaror från den nära omgivningen, alltifrån gårdsgris från Nibble till frukt och bär från grannens trädgård. Först ett härligt nybakat surdegsbröd med brynt och vispat smör, sen en varmrätt bestående av bakad och honungsglaserad fläksida med krispig smashad färskpotatis, smetane, valnötter och rostad vitlök med sesamfrön på toppen. Till dessert en härlig glass med färska bär och frukt samt kaffe. Ingen kunde gå hungrig från den här middagen.



## Skördedax igen!

Höstens givna tradition för oss i Slow Food Västerås är att besöka Ted Oscarssons fina odlingar på Hebo Gård i Sättra Brunn. Torsdagen den **1 september** samlades ett knappt 15-tal medlemmar hos Ted för att skörda och dessutom höra Ted berätta om odlingens utveckling med nya grödor som sås på prov och sen får en chans att bära frön till nästa års sådd.

Som alltid är det en fröjd att bara njuta av alla fina grönsaker och rotfrukter som prunkar i den fina jorden som får en hållbar omvårdnad av Ted med växelvis odling och fält i vila och där allt växtmaterial som inte tas till vara plöjs ner i jorden igen.



## Lunch och gårdsbesök på Fallängetorps gård!

Lördagen den **1 oktober** fick vi några trevliga timmar på Fallängetorp. Vi samlades i köket där det bjöds på potatisgratäng och de olika korvar som produceras baserat på nöt-, lamm- och griskött från gården. Efter den goda lunchen flyttade vi in i vardagsrummet där det bjöds på kaffe, äppelkaka med vaniljglass gjord på fårmjök. Mums!



## Stort underskott av matproduktion i Västmanland!



Torsdagen den **13 oktober** samlades ett litet men mycket intresserat gäng för att lyssnade på Robert Kihlin, lantbrukare från Hallstaberget utanför Västerås, när han berättade om sin verksamhet som både omfattar ekologisk odling av spannmål och foder till sin köttdjursuppfödning samt även konventionell spannmålsodling. Utöver detta har gården en omfattande entreprenadverksamhet, främst under vinterhalvåret med snöröjning och sandning.

Vi diskuterade ekologisk vs konventionell produktion och också vår sårbarhet och förhållandevis låga försörjningsgrad i Sverige. I dessa tider framstår den omständigheten som problematisk och något vi måste försöka ändra på. Här handlar det om att konsumenternas efterfrågan på vår inhemska produktion måste öka i samma takt som produktionen ökar, en balansgång vi måste hjälpas åt med för att lyckas.

Avslutningsvis fick vi veta att Västmanland är mer än självförsörjande på spannmål, men i övrigt har vi väldigt lite förädlings- och livsmedelsproduktion i jmf med många andra län. Så här finns det utmaningar att ta tag i!





Slow Food® Vasteras

## Nu är vi delaktiga i Västmanlands nya landskapsmåltid



Så himla kul att Slow Foods Västerås enträgna försök att lansera ärtsoppa som en landskapsrätt äntligen gett resultat. På vårt förslag har den nu kommit att bli förrätt till Västmanlands nya landskapsmåltid. Där serveras en grön ärtsoppa gjord efter recept som vi har [här](#). I landskapsmåltiden serveras den varm med en dillfärserad gösrullad och lite strössel av rökt fläskkarré. Lite örtoolja ger pricken över iet!

## Mat och Vin i kombination!



Hur vinet smakar beror på vad man har på tallriken. Något som visade sig vara mycket sant för oss 15 slow foodmedlemmar som hade samlats torsdagen den **10 november** till en presentation och provning av mat och vin.

Maten på tallriken representerades av ett antal smakbitar valda för att motsvara våra grundsmaker, sött, surt, salt, beskt och umami nämligen äpple, citron, chips, ruccola, tomat och blåmögelost. Dessutom fanns en bit brieost ordentligt kryddad med svartpeppar för att representera kryddhetta.

Presentationen och provningen leddes av Gunnar Gustafsson aktiv i munskänkarna tillsammans med Tommy Bodecker Slow Food. Efter presentationen blev det ostsmörgås från Kopparlundens bageri samt lite eftersnack.





## Terra Madre & Julbord

Onsdagen den **14 december** 2022 firades traditionsenlig Slow Foods Terra Madre Day, även i år ett par dagar senare än den 10:e december som är den egentliga Terra Madredagen eftersom den inföll en veckohelg även i år. För ovanlighetens skull bejakade vi ett traditionellt julbord den här kalla decemberkvällen. Officersmässens julbuffé var en höjdare när det gäller alla kalla rätter med bl.a 21 sorters sill. Den goda maten med drycker lockade fram många skratt och glada snapsvisor. En riktigt angenäm träff med 20 medlemmar.



## I Slow Foods Anda

Västerås Officersmäss blev det första näringsstället som fick Slow Foods nya utmärkelse "I Slow Foods Anda" som är ett bevis på att verksamheten "så långt det är möjligt använder lokala råvaror, gärna ekologiska och lagar all mat från grunden med säsongens variationer som ledstjärna i köket – eller som på motsvarande sätt till allmänheten saluför råvaror och livsmedelsprodukter med fokus på närproducerat, klimat och miljö". Utmärkelsen är inte att förväxla med någon form av certifiering utan det är Slow Food

Västerås uppskattning att verksamheten ifråga har en inriktning som överensstämmer med Slow Foods ambitioner om God, Ren och Rättvis mat! Diplomet som visar vår uppskattning överlämnades till mycket glad Björn Carlsson, krögare på Officersmässen, i samband med julbordet där den 14 december.



## Ekonomi

Beträffande resultatet för 2022 och föreningens ekonomiska ställning per 31 december 2022 hänvisar styrelsen till efterföljande balans- och resultaträkning.

### **Medlemmar**

Antal betalande medlemmar var vid årsskiftet 31/12 -2022  
57 personer (54)

Slow Food - Västerås

802432-1260

Räkenskapsår: 22-01-01 - 22-12-31

Resultatenhet: Hela företaget

Period: 22-01-01 - 22-12-31

Sida: 1(1)

Utskrivet: 23-03-06

11:05

Senaste vernr: 21

## Balansrapport

Preliminär

	Ing balans	Period	Utg balans
<b>TILLGÅNGAR</b>			
Omsättningstillgångar			
Kassa och bank			
1930      Checkräkningskonto	55 900,47	-3 386,22	52 514,25
S:a Kassa och bank	55 900,47	-3 386,22	52 514,25
S:a Omsättningstillgångar	55 900,47	-3 386,22	52 514,25
S:A TILLGÅNGAR	55 900,47	-3 386,22	52 514,25
<b>EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER</b>			
Eget kapital			
2091      Balanserat resultat	-38 399,20	-3 601,27	-42 000,47
2099      Redovisat resultat	-3 601,27	8 787,49	5 186,22
S:a Eget kapital	-42 000,47	5 186,22	-36 814,25
Kortfristiga skulder			
2991      Förutbetalda medlemsavgifter	-13 900,00	-1 800,00	-15 700,00
S:a Kortfristiga skulder	-13 900,00	-1 800,00	-15 700,00
S:A EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER	-55 900,47	3 386,22	-52 514,25
<b>BERÄKNAT RESULTAT***</b>	0,00	0,00	0,00

Slow Food - Västerås

802432-1260

Räkenskapsår: 22-01-01 - 22-12-31

Resultatenhet: Hela företaget

Period: 22-01-01 - 22-12-31

Sida: 1(1)

Utskrivet: 23-03-06

11:00

Senaste vernr: 20

## Resultatrapport

Preliminär

	Akkumulerat	Tot fg år
<b>Rörelsens intäkter mm</b>		
Nettoomsättning		
3010 Medlemsavgifter	20 600,00	19 950,00
3020 Intäkt arrangemang	4 650,00	0,00
S:a Nettoomsättning	25 250,00	19 950,00
S:a Rörelseintäkter mm	25 250,00	19 950,00
<b>Bruttovinst</b>	25 250,00	19 950,00
<b>Rörelsens kostnader</b>		
Övriga externa kostnader		
5930 Reklam och Sponsring	0,00	-1 500,00
6071 Representation	-644,00	0,00
6540 IT-tjänster	-3 520,72	-1 995,73
6570 Bankkostnader	-1 251,50	-1 250,00
6982 Medlemsavgift Italien	-12 750,00	-11 603,00
6991 Arrangemang, utförda	-4 920,00	0,00
6992 Årsmöteskostnader	-7 350,00	0,00
S:a Övriga externa kostnader	-30 436,22	-16 348,73
S:a Rörelsens kostnader inkl råvaror mm	-30 436,22	-16 348,73
<b>Rörelseresultat före avskrivningar</b>	-5 186,22	3 601,27
<b>Rörelseresultat efter avskrivningar</b>	-5 186,22	3 601,27
<b>Rörelseresultat före finansiella intäkter och kostnader</b>	-5 186,22	3 601,27
<b>Resultat efter finansiella intäkter och kostnader</b>	-5 186,22	3 601,27
<b>Resultat före bokslutsdispositioner och skatt</b>	-5 186,22	3 601,27
<b>Resultat före skatt</b>	-5 186,22	3 601,27
<b>Beräknat resultat</b>	-5 186,22	3 601,27
8999 Redovisat resultat	0,00	-3 601,27

Styrelsen föreslår att årets resultat balanseras i ny räkning.

Tidigare balanserad vinst	42000 kr
Årets resultat	-5186 kr
Att balansera i ny räkning	36814 kr

Västerås den 20 mars 2023

*Inga-Lena Eriksson*

*Hans Johnson*

*Rune Algulin*

*Kent Sandin*

*Björn Dahlberg*

*Karin Wiberg*

*Tommy Bodecker*

