

Verksamhetsberättelse med Årsredovisning för verksamhetsåret 2024

Slow Food Västerås – *Convivium Vasteras* –
lämnar härmed sin redovisning av verksamheten under 2024.

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 fyra protokollförda möten samt ett konstituerande möte.

Övriga funktionärer

Revisor

Birgitta Wiklander

Valberedning

Annika Bodecker och Thomas Sköld (sammankallande)

Styrelsens berättelse över verksamheten 2024

Årets arrangemang

Studiebesök hos Carlströms Kött & Chark

En förmiddagsträff för ovanligheternas skull, men ska man se produktion måste man vara i farten lite tidigare än vanligt. Tisdagen den 6 februari 2024 samlades 20 glada och intresserade medlemmar till ett studiebesök på Carlströms Kött & Chark i Västerås. Vår guide, platschefen Lars Rudäng, med över 30 år i företaget, gav oss en matnyttig information om företagets historia och filosofi. Därefter följde en rundvandring med genomgång av fabriken's olika stationer för produktionen med maskiner för malning, hackning, omrörning och korvsprutning. Något som dock inte sker maskinellt är att "knyta" prinskorv, som alltid sker för hand.



En god måndag på Färna Herrgård



Wenche Engström och Inga-Lena Eriksson berättar om herrgårdens historia och utveckling.

Precis när våren kom av sig lite samlades 14 medlemmar i SlowFood Västerås till en träff på Färna Herrgård & Spa som måndagen den 25 mars 2024 låg i en jämngår skrud. Men inomhus bjöds både värme och färg, först med lite eftermiddagsfika och småprat. Vi har ju ett extra "förhållande" med Färna Herrgård eftersom vår ordförande, Inga-



Slow Food® Vasteras

Lena Eriksson, är både kökschef och chefsommelier där. När kvällens middag skulle avnjutas blev det mera överraskningar, nämligen att den utlovade trerättersmiddagen blivit en alldeles superb femrätters avsmakningsmeny med delikatesser från både fågel, fisk och mittemellan.

I SlowFoods Anda!

Att kvalitet lönar sig är väl en framgångsfaktor som gäller överlag men Färna Herrgård är nog exempel på detta i synnerhet. Listan på utmärkelser, belöningar och omnämnananden är lång över tiden där både enskilda medarbetare haft stora framgångar i olika tävlingar men också att herrgården i sin helhet lyfts fram i välkända guider. Sen några månader tillbaka återfinns Färna Herrgård på topp 20 i Sverige i 360° Eat Guide, säger bara det, både välförtjänt och hedrande!

Men SlowFood Västerås vill ju inte vara sämre utan tog tillfället i akt att överlämna föreningens diplom och utmärkelse "I SlowFoods Anda" till Wenche och Inga-Lena, vilket, om sanningen ska fram, var det primära syftet med den här träffen på Färna 25 mars 2024.

**I SLOW FOODS
ANDA**



Från vänster Björn Dahlberg, Inga-Lena Eriksson, Wenche Engström och Rune Algulin

Årsmöte

Tisdagen den 23 april 2024 hölls föreningen årsmöte. I vanlig ordning är årsmötet ett snabbt avklarat kapitel utan dramatiska inslag. Den befintliga styrelsen omvaldes liksom övriga medlemmars förtroendeuppdrag med revision och valberedning. Det som blev lite utanför planen var att vi fick omgruppera hela styrkan på ca 25 medlemmar, från Intiman på Sigurdsgatan där vi alla samlats enligt inbjudan och kallelse, – till Officersmässen där borden var uppdukade och personalen redo att ta emot oss. En god sparrissoppa med nybakat bröd och ost blev trösten för våra vedermödor under kvällen samt att Inga-Lena Eriksson och Hans Johnson berättade lite om vilka aktiviteter som stod på agendan för resten av vårterminen och under hösten.



Studiebesök på Torsåker gård

Tisdagens den 20 augusti 2024 reste 18 förväntansfulla medlemmar till Upplands Väsby och Torsåker gård. Det är Axfoundations testgård och utvecklingscentrum för framtidens mat och material. Ambitionen är att bidra till att accelerera omställningen till hållbara material- och livsmedelssystem – för klimatet, miljön och folkhälsan.



På Axfoundation arbetar 23 personer som samarbetar med ett 70-tal forskare och ca 300 olika samarbetspartners. Ett 30-tal projekt pågår just nu inom både Framtidens mat och Framtidens material. Verksamheten drivs utan vinstintresse och finansieras av grundaren Antonia Ax:son Johnson.

Vi blev väldigt väl mottagna av den professionella personalen på gården. Hela anläggningen andades kvalitet och seriositet i



minsta detalj. Vi skulle kunna skriva flera sidor om våra intryck från besöket men troligtvis får den intresserade bäst information om verksamheten genom att gå in på Axfoundations hemsida <https://www.axfoundation.se> och läsa mer om både konkreta projekt och annat "matnyttigt".

Rent vatten!

I det globala perspektivet är tillgång till rent vatten redan ett problem på många håll i världen. En ökande folkmängd innebär också att vi blir flera som ska dela på samma ändliga resurs. På Mälardalens Universitet pågår ett forskningsprojekt, *Unity4Water*, som på olika sätt försöker hitta lösningar och tekniker för en bättre resurshushållning av just rent vatten. Det är professor Monica Odlare som håller samman hela projektet som består av flera kluster som var och ett fokuserar på samma

mål. Vid ett studiebesök på MDU den 20 november fick ett knappt 15-tal nyfikna slowfoodmedlemmar först höra Monica Odlare berätta om projektet i stort. Därefter en guidning i labbet "farmen" där det pågår ett försök att odla grödor med en minimal förbrukning av vatten.



Terra Madremiddag

Tisdagen den 10 december firade vi som brukligt SlowFoods stora dag, Terra Madre Day, dvs Moder Jords Dag. Vi samlade 24 glada medlemmar på den lilla kvarterskroger Magpie i Västerås som öppnade kvällen enbart för oss. Lokalerna är små och intima och kroger andas en familjär och härlig atmosfär. Vi bjöds på en matresa med inspiration från världens olika hörn. I tio serveringar bjöds vi på en symfoni av smaker som vi bordsvis delade mellan oss på broder- och systerligt vis. Till rätterna som serverades matchande viner som alla var naturviner producerade av småskaliga producenter i Europa.





Ekonomi

Beträffande resultatet för 2024 och föreningens ekonomiska ställning per 31 december 2024 hänvisar styrelsen till efterföljande balans- och resultaträkning.

Medlemmar

Antal betalande medlemmar var vid årsskiftet 31/12 -2024
54 personer (50)

Slow Food - Västerås

802432-1260

Räkenskapsår: 24-01-01 - 24-12-31

Resultatenhet: Hela företaget

Period: 24-01-01 - 24-12-31

Sida: 1(1)

Utskrivet: 25-03-11

08:04

Senaste vnrur: 27

Balansrapport

Preliminär

		Ing balans	Period	Utg balans
TILLGÅNGAR				
Omsättningstillgångar				
Kassa och bank				
1930 Checkräkningskonto		53 008,70	-4 793,73	48 214,97
S:a Kassa och bank		53 008,70	-4 793,73	48 214,97
S:a Omsättningstillgångar		53 008,70	-4 793,73	48 214,97
S:A TILLGÅNGAR		53 008,70	-4 793,73	48 214,97
EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER				
Eget kapital				
2091 Balanserat resultat		-36 814,25	2 539,55	-34 274,70
2099 Redovisat resultat		2 539,55	-3 229,82	-690,27
S:a Eget kapital		-34 274,70	-690,27	-34 964,97
Kortfristiga skulder				
2890 Övr kortfri skulder (H Johnson)		-885,00	885,00	0,00
2990 Upplupna kostnader		-4 099,00	4 099,00	0,00
2991 Förutbetalda medlemsavgifter		-13 750,00	500,00	-13 250,00
S:a Kortfristiga skulder		-18 734,00	5 484,00	-13 250,00
S:A EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER		-53 008,70	4 793,73	-48 214,97
BERÄKNAT RESULTAT***		0,00	0,00	0,00

Slow Food - Västerås

802432-1260

Räkenskapsår: 24-01-01 - 24-12-31

Resultatenhet: Hela företaget

Period: 24-01-01 - 24-12-31

Sida: 1(1)

Utskrivet: 25-03-11

08:04

Senaste version: 27

Resultatrapport

Preliminär

	Akkumulerat	Tot.fg år
Rörelsens intäkter mm		
Nettoomsättning		
3010 Medlemsavgifter	19 300,00	17 500,00
3020 Intäkt arrangemang	21 600,00	16 275,00
S:a Nettoomsättning	40 900,00	33 775,00
S:a Rörelseintäkter mm	40 900,00	33 775,00
Bruttovinst	40 900,00	33 775,00
Rörelsens kostnader		
Övriga externa kostnader		
6540 IT-tjänster	-5 247,53	-6 265,25
6570 Bankkostnader	-1 317,00	-1 305,50
6982 Medlemsavgift Italien	-12 303,00	-11 600,00
6991 Arrangemang, utförda	-21 342,20	-16 984,00
6999 Div övriga kostnader	0,00	-159,80
S:a Övriga externa kostnader	-40 209,73	-36 314,55
S:a Rörelsens kostnader inkl råvaror mm	-40 209,73	-36 314,55
Rörelseresultat före avskrivningar	690,27	-2 539,55
Rörelseresultat efter avskrivningar	690,27	-2 539,55
Rörelseresultat före finansiella intäkter och kostnader	690,27	-2 539,55
Resultat efter finansiella intäkter och kostnader	690,27	-2 539,55
Resultat före bokslutsdispositioner och skatt	690,27	-2 539,55
Resultat före skatt	690,27	-2 539,55
Beräknat resultat	690,27	-2 539,55
8999 Redovisat resultat	-690,27	2 539,55



Styrelsen föreslår att årets resultat balanseras i ny räkning.

Tidigare balanserad vinst	34274 kr
Årets resultat	690 kr
Att balansera i ny räkning	34964 kr

Västerås den 15 mars 2025

Inga-Lena Eriksson

Hans Johnson

Rune Algulin

Kent Sandin

Björn Dahlberg

Karin Wiberg

Tommy Bodecker

