

Verksamhetsberättelse med Årsredovisning för verksamhetsåret 2025

Slow Food Västerås – *Convivium Vasteras* –
lämnar härmed sin redovisning av verksamheten under 2025.

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
Anders Wickberg, 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 2025

Årets arrangemang

En kväll i Piemontes tecken!



En bättre torsdagskväll blev det när ett drygt 30-tal medlemmar träffades på Intiman den 27 februari 2025. Det var årets första träff, en riktig rivstart som gick i Piemontes tecken. Först fick vi en pratstund med en student från det gastronomiska universitetet i Pollenzo. Det var Victor Lundberg som berättade om sin gastronomiska resa som började i föräldrahemmet i norrland där föräldrarnas engagemang för både mat och miljö lade grunden till Victors tidiga intresse för dessa frågor.

Sen blev det dags för den gastronomiska verkligheten, att avnjuta en Piemontisk vinprovning med härliga tillbehör. Det var vår ordförande Inga-Lena Eriksson, som också är köksmästare och chefsommelier på Färna Herrgård, som lotsade oss igenom 7 olika viner från regionen Piemonte.



Studiebesök!

Torsdagen den 27 mars 2025 slöt ett knappt 20-tal medlemmar upp till ett studiebesök hos Mälardalens Fukt & Grönt som är vår lokala livsmedelsgrossist för restauranger, storkök och en del butiker. Vi fick först en genomgång om företagets historik och utveckling över tiden. Verksamheten



startades 1973 och är ett familjeföretag där andra generationen driver och utvecklar företaget nu.

Vårt besök avslutades med att vi blev bjudna på kaffe och en jättegod tiramisu, alltså från det Italienska sortimentet. Vi tackar Enrico, Rickard och Johan Erberth, vd och ägare av företaget, för att vi fick komma på det här besöket och givetvis för det goda fiket!

Årsmöte och matprat!



Måndagen den 28 april 2025 höll vi vårt årsmöte. 29 medlemmar slöt upp på det nyöppnade etablissemanget Carlsson På Kajen vid Lögarängen i Västerås. Årsmötet hölls med all

formalia efter dagordningens alla punkter. Håkan Jonsson valdes till ordförande för mötet som avlöpte galant och utan några konstigheter under Håkans ledning.

Verksamhetsberättelsen med årsredovisning och dispositioner fastställdes av mötet enligt revisorns rekommendation och styrelsen beviljades ansvarsfrihet för verksamhetsåret 2024. Anders Wickberg valdes in i styrelsen på en suppleantplats som varit vakant en tid – ett tacksamt tillskott i styrelsearbetet.



Slow Food® Vasteras

Sen blev det lite sista-minuten-ändringar av kvällens program. Carlsson På Kajens krögare Björn skulle berätta om sin resa som entreprenör med mat och nöjen på sin meny, men dessvärre hade han fått förhinder. Det blev istället lite matprat i största allmänhet med utgångspunkt från Slow Foods värderingar och anda. Berördes också innehållet i regeringens nya Livsmedelsstrategi 2.0.

Efter mötet bjöds en enkel buffé bestående av ärtsoppa, bröd och ost och avslutades med kaffe och en tårtbit till allas förtjusning.



Studiebesök med gösfrossa!



Tisdagen den 3 juni 2025 träffades drygt ett 15-tal medlemmar hos familjen Vidlund vid Långholmens brygga på Ängsö i Västerås. Temat för träffen var insjöfiske i allmänhet och yrkesfisket i Mälaren i synnerhet. Eftersom antalet deltagare var begränsat blev den här aktiviteten fulltecknad nästan direkt efter att inbjudan gått ut. I stort sett fungerar Mälarfisket bra när det gäller de tre bärande arterna gös, gädda och abborre.

Kinkigare är det med att utveckla fisket och avsättningen för andra arter. Här är det både konsumenternas efterfrågan samt byråkratins irrgångar som ställer till det. Här menar Daniel att organisationer och opinionsbildare har en viktig uppgift att påverka både efterfrågan och regelverk, inte minst utifrån omvärldsläget och våra ambitioner om en ökad nationell livsmedelsförsörjning.

Sen blev dags för den fina gösfilén som hade fiskats på söndagen. Kryddade gösfiléerna med salt och en blandning av svart- och vitpeppar, vände dem sedan i en blandning av fransk osötad senap och ägg för att till sist vändas i grovt rågmjöl uppblandat med lite salt. Sen stektes fileerna, i det här fallet på ett runt gasoleldat stekbord, med mycket smör och vändes försiktigt så de fick bra yta på båda sidor och blev genomstekta. Serverades sedan med stuvad fänkål.



Solig skördeträff!

Bättre kan det knappast bli, måndagen den 18 augusti träffades vi för 10 gången på Hebo Trädgård för att skörda härliga grönsaker. Tror det var rekord, vi var 20 glada SlowFoodmedlemmar som träffades hos Ted, Sara och Leon denna solskenskväll. Grödorna stod i full prakt och vi sa samstämmt, vill ha, vill ha! Nu begränsar ju lagringsmöjligheterna de flesta av oss från att köpa allt vi vill ha, som tur är finns ju Ted och Sara på Bondens Egen marknad varje lördag ända fram till och med den 25 oktober. Låter bilderna här nedan tala för sig själva, en jättehärlig upptakt till föreningens aktiviteter under hösten.



Studiebesök hos Nibble Gårdsgris!

Torsdagen den 11 september samlades ett knappt 20-tal medlemmar hos Nibble Gårdsgris på ett gott, trevligt och lärorikt studiebesök. Medan regnet öste ner startade vi vårt besök med fika och smakprover av gårdens produkter medan eldsjälarna och



Slow Food® Vasteras

grundaren av Nibble Gårdsgris, Sven-Erik Johansson, entusiastiskt berättade om gårdens historia och framförallt om hur den nuvarande specialiseringen av grisuppfödning och förädling av en del styckningsdetaljer från grisarna har utvecklats över tid.



Efter genomgången inne i värmen bar det iväg ut i regnet och stormbyarna, paraplyerna vände sig i vinden så det var skönt att komma in i värmen hos suggorna och smågrisarna.

Flera av suggorna hade precis grisat medan andra låg och väntade på att

det hela skulle sätta igång. Lena hämtade en liten kulting som fick bli vår kelgris, var bara några timmar gammal men såg redan ut att uppskatta rollen som mittpunkt i tillvaron.



Pizzakväll på Bistro Gården

Torsdagen den 9 oktober 2025 samlades 26 medlemmar på ett studiebesök och pizzafrossa på Bistro Gården på Tunby i Västerås. Här hörde vi om Bistrons ambitioner om lokala leverantörer och råvaror så långt det är möjligt. Den lokala förankringen och mat från grunden är ledord för verksamheten och bistron är öppen för alla möjliga och omöjliga event, konferenser etc. Så var det det här med kvällens pizzaservering, en buffé med pizzalicar med olika toppningar, bl.a skinka från Nibbles glada grisar som vi för bara några veckor sedan besökte vid vår förra träff



Lokalproducerat bröd, ost och must.

Bröd, ost och must var temat för kvällen då ett 30-tal medlemmar träffades i Folkuniversitetets lokaler den 6 november för att smaka av äkta surdegsbröd från Kopparlundens Bageri i Västerås. Det var en allt igenom närproducerad smakafton då vi förutom brödet fick smakprover av ostar från Tvetalund Lantbruk utanför Köping och från Jürss mejeri i Hälleforsnäs.



Till brödet och osten fick vi också smaka av tre olika äppelmuster från Köpings Musteri.

Men innan vi smakade av härligheten fick vi höra Doris Näckdal berätta om sitt karriärbyte mitt i livet. Som så mycket annat är allt som sker inte planerat utan bara händer. Så var det för Doris, från journalist till bagare med eget bageri, något hon föreställt sig skulle vara en liten pittoresk rörelse hon skulle klara helt på egen hand. Blev ju något helt annat, hennes

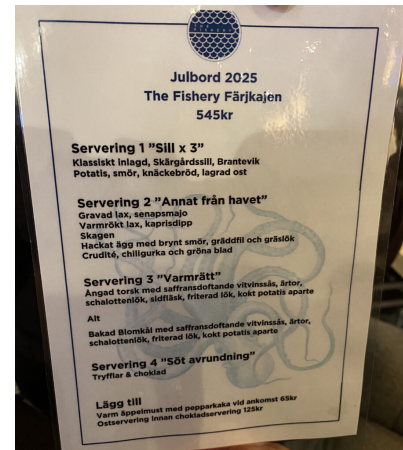
koncept att baka matbröd på riktigt med surdeg tog Västeråsarna med storm, även om verksamheten bedrivs i samma lokal som när hon startade 2007, har utrymmena utökats och bageriet har idag ca 10 medarbetare.



Terra Madre Day – middag

Den 10 december är sedan 2010 Slow Foods globala högtidsdag för att uppmärksamma lokalt engagemang, matkulturer, småskaliga producenter, biologiskt mångfald, hållbara matsystem och inte minst lyfta fram den mångfald av matkulturer som råder världen över.

24 glada medlemmar i Slow Food Västerås samlades denna dag 2025 på den för året nyöppnade restaurangen The Fishery på Elbakajen i Västerås för att avnjuta en rakt igenom sjö- och havsinspirerad julmiddag.



Middagen bestod av fyra serveringar där vi började med tre sorters sill med smörslungad potatis, bröd och ost. Den andra serveringen blev en tallrik med "Annat från havet", nämligen gravad och varmrökt lax, skagenröra och andra pikanta tillbehör. Sen kom varmrätten, en ångad torsk med saffransdoftande vitvinsås, örter, schalottenlök, sidfläsk, friterad lök och kokt potatis aparte. Det avslutande söta blev tre närproducerade chokladtryfflar som serverades med vald dryck, madeiravin alt. rabarberdryck från Färna odlingar.





Ekonomi

Beträffande resultatet för 2025 och föreningens ekonomiska ställning per 31 december 2025 hänvisar styrelsen till efterföljande balans- och resultaträkning.

Medlemmar

Antal betalande medlemmar var vid årsskiftet 31/12 -2025
57 personer (54)

Slow Food - Västerås

802432-1260

Räkenskapsår: 25-01-01 - 25-12-31

Resultatenhet: Hela företaget

Period: 25-01-01 - 25-12-31

Sida: 1(1)

Utskrivet: 26-03-23

10:46

Senaste vemr: 19

Balansrapport

Preliminär

		Ing balans	Period	Utg balans
TILLGÅNGAR				
Omsättningstillgångar				
Kassa och bank				
1930	Checkräkningskonto	48 214,97	4 860,49	53 075,46
S:a Kassa och bank		48 214,97	4 860,49	53 075,46
S:a Omsättningstillgångar		48 214,97	4 860,49	53 075,46
S:A TILLGÅNGAR		48 214,97	4 860,49	53 075,46
EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER				
Eget kapital				
2091	Balanserat resultat	-34 274,70	-690,27	-34 964,97
2099	Redovisat resultat	-690,27	-2 070,22	-2 760,49
S:a Eget kapital		-34 964,97	-2 760,49	-37 725,46
Kortfristiga skulder				
2991	Förutbetalda medlemsavgifter	-13 250,00	-2 100,00	-15 350,00
S:a Kortfristiga skulder		-13 250,00	-2 100,00	-15 350,00
S:A EGET KAPITAL, AVSÄTTNINGAR OCH SKULDER		-48 214,97	-4 860,49	-53 075,46
BERÄKNAT RESULTAT***		0,00	0,00	0,00

Slow Food - Västerås

Sida: 1(1)

802432-1260

Resultatrapport

Preliminär

Utskrivet: 26-03-23

Räkenskapsår: 25-01-01 - 25-12-31

Resultatenhet: Hela företaget

Period: 25-01-01 - 25-12-31

10:47

Senaste verum: 19

	Akkumulerat	Tot fg år
Rörelsens intäkter mm		
Nettoomsättning		
3010 Medlemsavgifter	19 750,00	19 300,00
3020 Intäkt arrangemang	3 000,00	21 600,00
S:a Nettoomsättning	22 750,00	40 900,00
S:a Rörelseintäkter mm	22 750,00	40 900,00
Bruttovinst	22 750,00	40 900,00
Rörelsens kostnader		
Övriga externa kostnader		
6540 IT-tjänster	-5 405,01	-5 247,53
6570 Bankkostnader	-1 974,00	-1 317,00
6982 Medlemsavgift Italien	-12 451,50	-12 303,00
6991 Arrangemang, utförda	0,00	-21 342,20
6999 Div övriga kostnader	-159,00	0,00
S:a Övriga externa kostnader	-19 989,51	-40 209,73
S:a Rörelsens kostnader inkl råvaror mm	-19 989,51	-40 209,73
Rörelseresultat före avskrivningar	2 760,49	690,27
Rörelseresultat efter avskrivningar	2 760,49	690,27
Rörelseresultat före finansiella intäkter och kostnader	2 760,49	690,27
Resultat efter finansiella intäkter och kostnader	2 760,49	690,27
Resultat före bokslutsdispositioner och skatt	2 760,49	690,27
Resultat före skatt	2 760,49	690,27
Beräknat resultat	2 760,49	690,27
8999 Redovisat resultat	-2 760,49	-690,27

Styrelsen föreslår att årets resultat balanseras i ny räkning.

Tidigare balanserad vinst	34965 kr
Årets resultat	2760 kr
Att balansera i ny räkning	37725 kr

Västerås den 15 mars 2026

Inga-Lena Eriksson

Hans Johnson

Rune Algulin

Kent Sandin

Björn Dahlberg

Karin Wiberg

Tommy Bodecker

