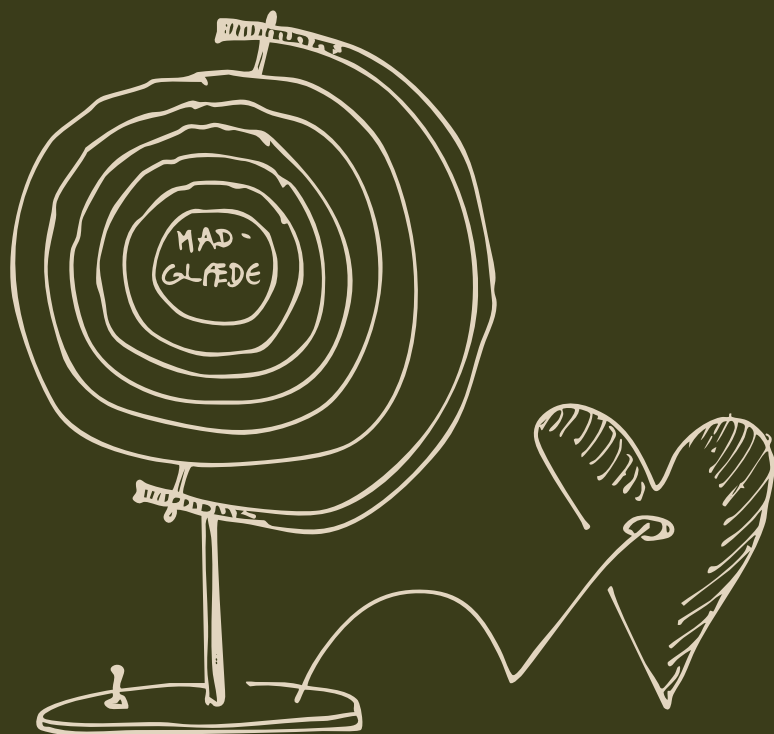


LOCA

MANIFESTO



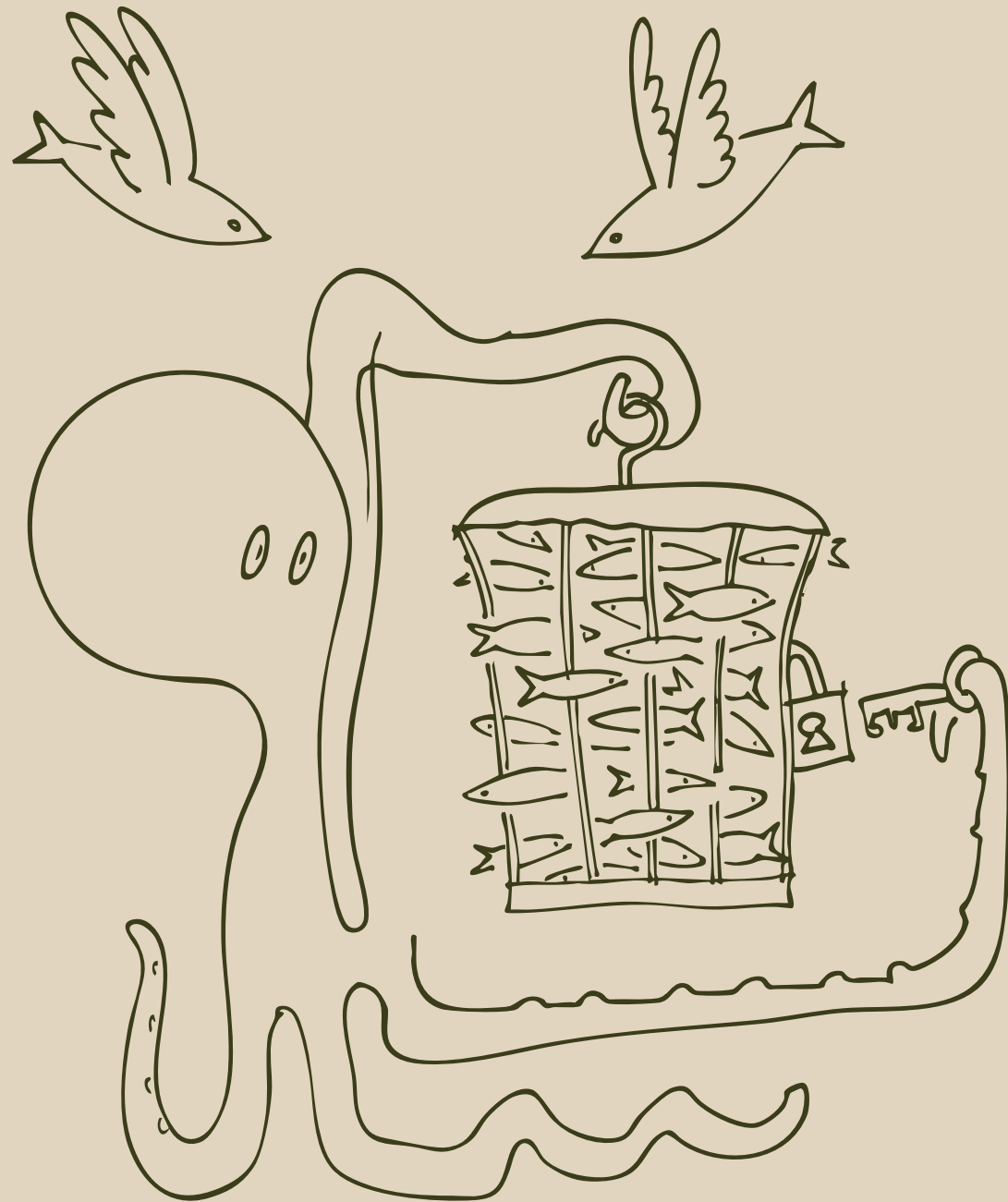
EVERY MEAL MATTERS

ET MANIFESTO FOR EN BÆREDYGTIG FREMTID

LOCA Manifesto er vores bud på fremtidens bæredygtige gastronomi. Det er vores bud på, hvordan vi på tværs af verdensmål og landegrænser, gennem velsmag og madglæde kan skabe positive forandringer i den gastronomiske verden, som vi lever og ånder for.

Verden over har fødevareindustrien længe bidraget til en lang række menneskeskabte problemer, og tiden er nu kommet til, at gastronomien for alvor bliver en del af løsningen på verdens store problematikker.

Ingen kan gøre alt, men alle kan gøre noget, og vi håber, at I med smag og livsglæde har lyst til at tage det næste skridt sammen med os.





VI ER LOCA – OG VI VED, AT MAD KAN FORANDRE VERDEN

Vi er restauranter, kantiner, mennesker, smage og holdnigner. Vi er fællesskab og faglighed. Vi er grøntsager med bid og viden med kant. Vi tror på det gode måltid som samlingspunkt – og som afsæt for noget større.

Vi arbejder med gastronomisk bæredygtighed. Ikke som et mål i sig selv, men som en nødvendighed i den verden, vi er en del af. Derfor sætter vi konkrete mål for både mad, mennesker, organisation, partnerskaber og ansvar i verden.

Vi ved, vi ikke kan gøre alt – men vi vil gøre det, vi kan, så godt vi overhovedet kan. Og vi vil hele tiden arbejde med at gøre vores egne målsætninger stærkere og bedre.

LOCA Manifesto er grundstenen i denne vision – og vores ståsted og vores løfte til dig, til vores kolleger og til verden.

LOCA Manifesto er udarbejdet i samarbejde med Basque Culinary Center under projektet Gastronomy Shapers i 2021. Basque Culinary Center er en banebrydende, akademisk institution, stiftet af fremtrædende baskiske kokke i samarbejde med Mondragon Universitet. Formålet er at bidrage med uddannelse, forskning, innovation og til at fremme gastronomi og sundhed.

I deres internationale advisory-komité sidder nogle af branchens mest fremtrædende profiler, fx: Ferran Adrià, Michel Bras, Heston Blumenthal, Dan Barber og René Redzepi.

På vegne af LOCA og hele holdet bag **Merete, Dorte, Christian og Michael**

Opdateret oktober 2025, København



basque
culinary
center

PURPOSE
EVERY MEAL MATTERS

WHY
*Vi vil inspirere mennesker
til at nyde sig til en bedre verden*

HOW
*Vi guider til et bedre madliv
uden skyld og skam*

WHAT
*Vi skaber stor velsmag og glæde ved
at hæve barren for bæredygtighed
med nøje udvalgte råvarer og
passioneret håndværk*

OM LOCA

Vi mødes over måltidet: Det storslåede, det vilde og det festlige; det intime, det nære og det rørende. Det, der nærer dig og varmer dig.

Det måltid, der vækker dine sanser for nye horisonter og glæder dig ind i dit inderste. Det, der får dig til at stoppe op midt i samtalen, fordi det smager af mere. Det, der mærkes – ikke bare i smagen, men i kroppen, i hjertet, i fremtidens minder.

Vi skaber rammerne, når I er mange, der fejrer, og få, der mødes – venner, familier, kolleger, første dates og sidste glas – for uanset hvem I er, er I velkomne hos os. Vi sørger for frokosten i kantinen og middagen, når vi fejrer livets store øjeblikke, og byder dig gerne velkommen igen og igen. For det er vores største glæde at gøre vores til dit. Vi ved, at mad, der nærer krop og sjæl, bringer os tættere sammen. Og vi glæder os til at forkæle dig med årstidens bedste råvarer og største smagsoplevelser.

Vi tør godt sige, at gode måltider er kunst, og hos os stræber vi dagligt efter at skabe måltider, der er etiske, klimagode valg skabt i LOCA-ånden, og som helt naturligt tager udgangspunkt i lokale råvarer. For os er måltidet nemlig mere end mad. Det er samtale, samvær og samhørighed. Det er kunst og nærvær i samme bid.

Sammen er vi LOCA.

LOCA'S VÆRDIER

GLÆDE

Vi udvikler koncepter og forretninger, som med lyst og **GLÆDE** skaber præference for det **bæredygtige madvalg**, der for os tager afsæt i **FN's Verdensmål**. Vi lever og ånder for at skabe gode oplevelser, for i vores optik har den, der skaber **GLÆDE**, ikke levet forgæves.



ORDENTLIGHED

ORDENTLIGHED er gensidigt, og det handler for os om at være **transparent, loyal og ansvarlig** – både overfor vores sag og overfor de mennesker, vi omgiver os med. Det betyder, at vi til tider vil tage det besværlige valg for at nå frem til det bedste resultat, som giver mening for **mennesker, klima og økonomi**. Vi stræber altid efter at **opføre os ordentligt** – uanset hvor bekvemt alternativet måtte være.



NYSGERRIGHED

Vi tør at eksperimentere og gå nye veje, for vi ved, at vi sammen kan lære og blive bedre.

Vores **NYSGERRIGHED** driver os til at gå over gærdets højeste sted, hvis det er her, vi finder den største værdi. Og det er vores nysgerrighed og jagt på bæredygtig og **klimavenlig** gastronomi, der driver os til at gøre op med vanetænkning.



VILJE

Vi har viljen til at **gøre en forskel**. Vi vil **berige folks madliv**, og vi arbejder altid indædt på at kunne gøre det lidt bedre i morgen. Vi lærer af vores fejl og hylder handlekraft, **VILJE og flittighed**, for vi drives af ønsket om at skabe en professionel og **meningsfuld arbejdsplads**, der gør en **positiv** forskel gennem **bæredygtig gastronomi**.





FRA 17 VERDENSMÅL TIL 17 LOCA-MÅL VORES 2026-2030-STRATEGI

FN satte deres 17 Verdensmål i 2015, og LOCA og LOCA Manifesto blev grundlagt herpå. 10 år efter, i 2025, har vi udviklet **17 konkrete LOCA-mål funderet på FN's Verdensmål**. Tilsammen udgør disse 17 mål LOCA's **2026-2030 bæredygtighedsstrategi**.

17 LOCA-mål, der tilsammen fortæller, hvor, hvorfor og hvordan vi helt konkret frem til 2030 gerne vil bidrage proaktivt til, at verden bliver et bedre sted nu – og for kommende generationer.

De **17 LOCA-mål** er dynamiske og justeres hvert år i forbindelse med vores bæredygtighedsrapport.

De fulde beskrivelser af LOCA-målene kan til hver en tid findes på www.locagruppen.dk.



1

LOCA-mål nr. 1.

SMAG & MADGLÆDE

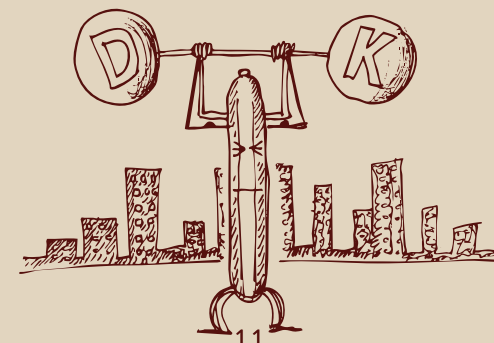
Hos LOCA prioriterer vi smag og madglæde over alt andet – det er vores vigtigste bæredygtigheds mål. Et måltid er nemlig kun bæredygtigt, hvis det bliver spist, og vi vil, at hver en bid skal smage fantastisk. Vi sigter efter, at mindst 80 % af vores gæster går glade herfra – gerne flere, men ikke nødvendigvis alle. Vi går ikke efter at behage alle – vi går efter at begejstre dem, der tør.

2

LOCA-mål nr. 2:

LOKALE RÅVARER – 60-90 %

Danmark er et landbrugsland med fantastiske råvarer – og i LOCA bruger vi dem med stolthed. For os giver det mening at bruge danske råvarer i Danmark, og det giver mening at bruge dem dugfriske i sæson. Det er godt for både gastronomien og dansk landbrug. Vores mål er, at 60-90 % af vores råvarer skal være lokale – hverken mere eller mindre. Vi vil nemlig også gøre plads til at hylde verdens bedste specialiteter, når de kan noget, Danmark ikke kan.





3

LOCA-mål nr. 3:

ØKOLOGI – 60-90 %

Vi ønsker at servere dejlig mad med så få kunstige tilsætningsstoffer som muligt – og uden sprøjtegift, naturligvis. Derfor vælger vi økologi. Det beskytter vores gæster, naturen og vores fælles grundvand og giver plads til mere biodiversitet. I LOCA arbejder vi målrettet med økologi og har i 2025 opnået det økologiske spsemærke i sølv på alle vores spisesteder. Sølvmærket betyder, at 60-90 % af vores råvarer er økologiske.

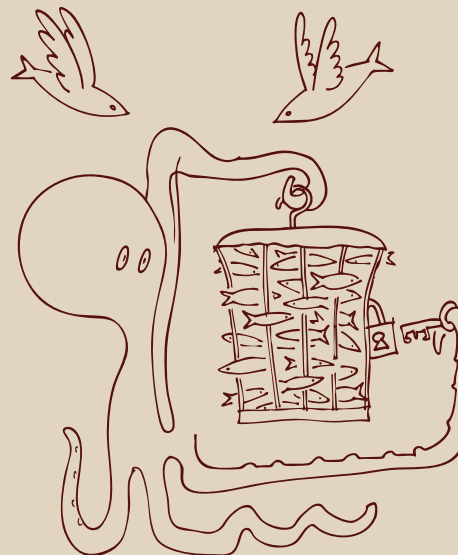
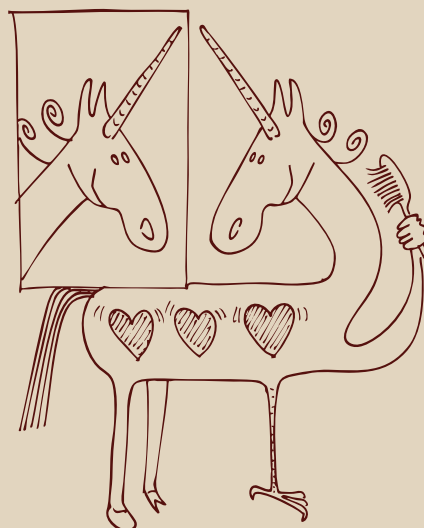
4

LOCA-mål nr. 4:

DYREVELFÆRD – 60-90 %

I LOCA vælger vi mere grønt, og kød, æg og mejeriprodukter i de rette mængder – men vi stiller høje krav til dyrenes velfærd. Der findes i Danmark officielle og uofficielle mærker for dyrevelfærd, som vi har valgt at kombinere. Vi definerer derfor dyrevelfærd som værende dyr, der har levet vildt, gået på friland, som er mærket økologisk eller med Fødevarestyrelsens dyrevelfærdshjerner.

I 2025 opnår vi vores målsætning om at 60-90% af vores indkøb af animalske råvarer opfylder dette kriterium.



5

LOCA-mål nr. 5:

BÆREDYGTIGT ELLER SKÅNSOMT FANGET FISK – 60-90 %

Havet rummer fantastiske råvarer, men livet under overfladen er under pres fra overfiskeri og klimaforandringer. Derfor vælger vi fisk og skaldyr ud fra bæredygtige fangstmetoder som tejner, håndpluk og opdræt. WWF's fiskeguide hjælper os med at vælge fangst områder og bestande med omtanke. I 2025 lever 60-90 % af de fisk og skaldyr, vi serverer, op til vores krav.

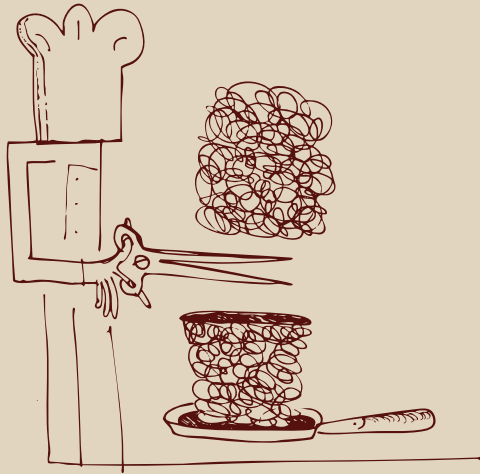
6

LOCA-mål nr. 6:

MADSPILD – 0 %

Spild er spild. Mad er kun bæredygtigt, hvis det bliver spist, og derfor skal vi måle og veje alle vores råvarer. Fra de kilo, som bliver sat ind i køleboksen ved levering, til de gram af madrester, der går med tallerkenen ud. Det rette indkøb, den rette logistik og kokkenes evner til at bruge hele råvaren er altafgørende i kampen mod madspild, og det er – og vil altid være – en intern konkurrence i hele LOCA, om ikke vi kan gøre det lidt bedre i morgen.





7

LOCA-mål nr. 7:

CO₂-AFTRYK - 0 %

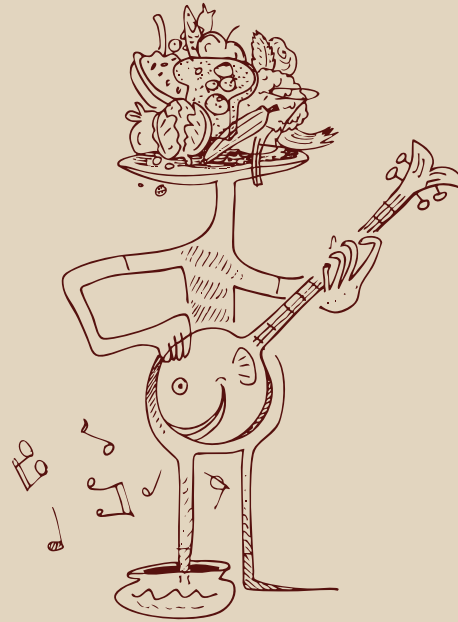
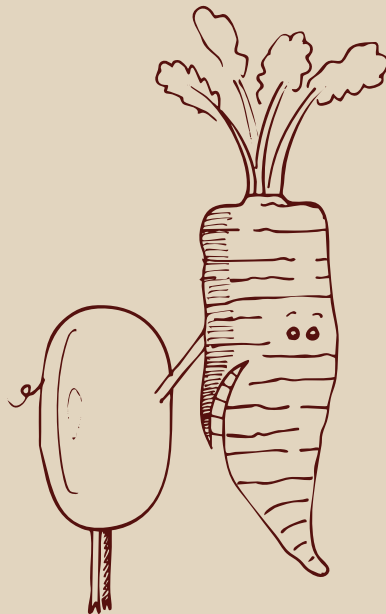
Fødevarer står for 25 % af Danmarks drivhusgasser, men potentialet for reduktion er stort. I LOCA registrerer vi alle indkøb og havde i 2024 et CO₂-aftryk på kun 2,05 kg pr. kg indkøbte råvare. Vi har allerede et lavt klimaaftryk, men har forpligtet os til CO₂-neutralitet senest i 2050. Derfor arbejder vi dagligt for at mindske vores udledning og bidrage til den grønne omstilling.

8

LOCA-mål nr. 8:

ANIMALSK VS. PLANTER 60-90 %

I LOCA elsker vi frugt og grønt for deres smage, farver og uendelige muligheder. Smag og glæde er dog ikke det eneste, kokkene giver os, når de forvandler frugt og grønt til de lækreste retter. Som bifangst nedsætter de plantebaserede råvarer nemlig også måltidets CO₂ udledning, mens de højner vores personlige sundhed. Vi har i LOCA allerede opnået et mål om, at planterbaserede råvarer udgør minimum 60-90 % af tallerkenen, mens resten består af kød, æg og mejeriprodukter.



9

LOCA-mål nr. 9:

TARMENES INTELLIGENS

Vi går efter den gode mavefornemmelse – bogstaveligt talt. Vores tarme hænger nemlig sammen med vores følelser, og hvad vi fylder i vores krop, har ikke kun betydning for vores fysiske velbefindende, men også vores mentale. Derfor går vi hos LOCA (som det mest naturlige) op i, at det, vi serverer, er baseret på det bedste håndværk, lavet fra bunden – og selvfølgelig uden ultraforarbejdede ingredienser, som kan få maven til at vakle. Dét er vores – gode – mavefornemmelse.

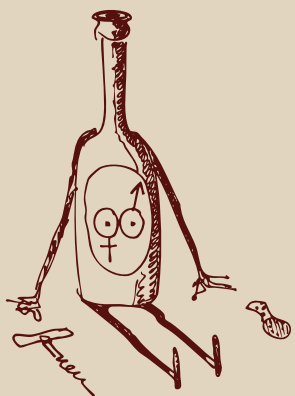
10

LOCA-mål nr. 10:

GLADE MEDARBEJDERE

I LOCA er det medarbejderne, der skaber smagen, stemningen og de gode madoplevelser. Vi skal derfor, selvsagt, passe godt på dem – både i hverdagen men også længere end det. Vi prioriterer medarbejdertrivsel meget højt og arbejder for, at alle har både lyst og mulighed for at blive i branchen – også når de stifter familie, og når de er fyldt 50. Det er fællesskab og sammenhold, som skaber forandringer, og vi vil sammen sætte nye mål for gastronomiens bæredygtige arbejdsplads – både nu og i fremtiden. For sammen er vi LOCA.





11

LOCA-mål nr. 11:

LIGESTILLING MELLEM KØNNENE

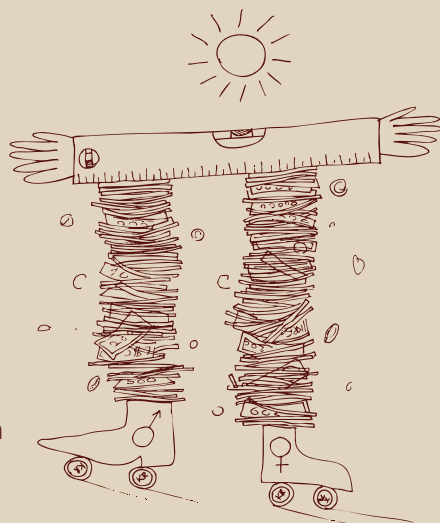
I LOCA, som bekendt er grundlagt, ejet og ledet af kvinder, har vi alle ønsker og incitamenter til at fremme ligestillingen mellem kønnene i vores egne forretninger specifikt – og i verdenen omkring os generelt. Mangel på kvindelige kokke og tjenere gør det dog svært at praktisere ligestilling med ligeligt antal af hvert køn i vores egen organisation. Vores indsats for ligestilling i LOCA er derfor fremadrettet og på brancheniveau at sikre arbejdsforhold til kokke, tjenere, opvaskere etc., som gør det interessant for både mænd og kvinder at søge en karriere i vores branche.

12

LOCA-mål nr. 12:

AVERAGE GENDER PAYGAP

Tanker og intentioner om ligestilling er ikke nok. Der skal handling bag, og det betyder som minimum, at kvinder og mænd får lige løn for lige arbejde – og heller ikke her er vi i mål i Danmark. I 2025 har Danmarks Statistik for første gang udregnet dette tal for LOCA som værende 4 %. Til sammenligning er der i vores branche som helhed en kønsbestemt lønforskel på 6,7 % – begge tal er til mændenes fordel. Vi skal nu have analyseret årsagen til, hvorfor vi også i LOCA har en kønsbestemt lønforskel, da vores målsætning naturligvis er, at vi betaler lige løn for lige arbejde uanset køn, nationalitet eller andre forskelligheder blandt dem, der måtte udføre det.

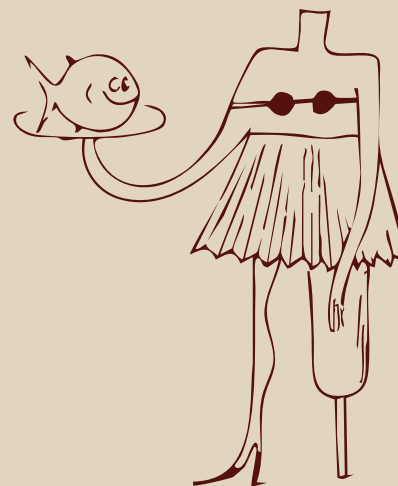


13

LOCA-mål nr. 13:

DIVERSITET OG INKLUSION

Vi tror på, at alle mennesker er unikke med hvert deres unikke bidrag til verden. Diversitet og inklusion er derfor også mere end blot en selvfølge – det er en kerneværdi i LOCA. Vi tror på, at vi ved rekruttering af mennesker med vidt forskellige baggrunde, personligheder og valg af livsstil øger vores totale kompetencemasse, og når vi aktivt arbejder på at forstå hinandens forskelligheder og ikke mindst styrker, fremmer vi både arbejdsglæden og effektiviteten i vores organisation.

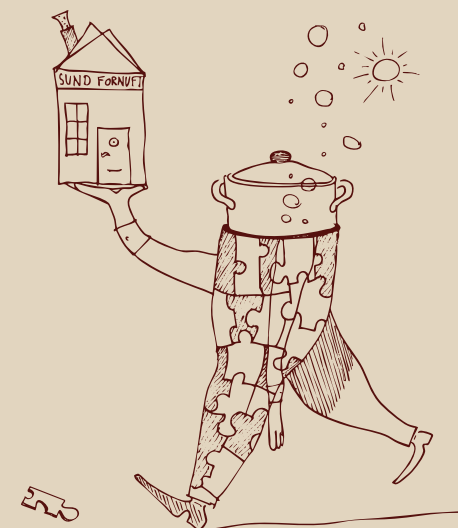


14

LOCA-mål nr. 14:

VORES ORGANISATION

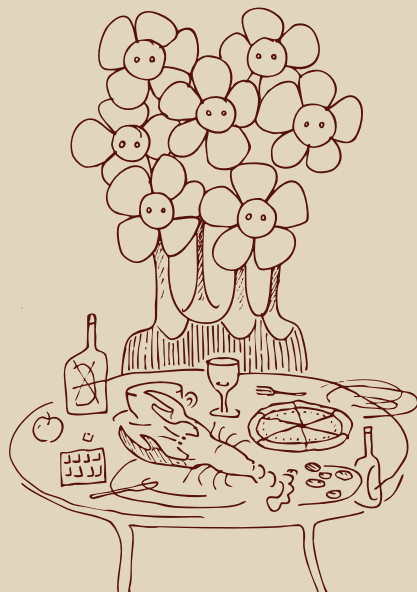
LOCA er sat til verden for at gøre en forskel, nu og i fremtiden – og en bæredygtig forretning starter hos os selv. Vi skal sikre rammerne for en profitabel og økonomisk bæredygtig virksomhed hele vejen rundt. En virksomhed som kan overleve ved egen kraft på et konkurrencepræget marked og blive ved med at gøre en positiv forskel generationer frem. LOCA er i 2025 blevet kåret som Børsen Gazelle, men vores vækststrategi er ikke nødvendigvis at blive større, men altid at blive bedre og stærkere.



15

LOCA-mål nr. 15: **LONGEVITY**

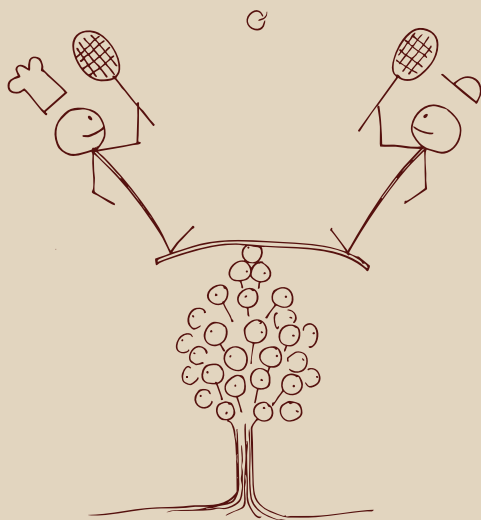
Hos LOCA drømmer vi om at være mere en livsstil end et spisested – og mere en bevægelse end en virksomhed. Vores ultimative mål er derfor også, at folk forbinder LOCA med det gode, lange liv – og derfor foretrækker os, når de skal have en ny kantine, gå ud med vennerne, hente deres måltidskasse med hjem, stoppe på vejen for takeaway eller forkæle sig selv på den bedste restaurant for to – eller et stort selskab.



16

LOCA-mål nr. 16: **BRANCHEN**

Hvis vi i fremtiden stadig vil kunne nyde fantastiske madoplevelser, når vi er ude, skal vi som branche sikre, at vores fag er attraktivt i enhver sammenligning, så vi kan tiltrække og fastholde de rette mennesker – både nu og i fremtiden. Det kræver, vi afskaffer forældede traditioner og kulturer, der skræmmer folk væk fra vores fag, men det kræver også, at vi sammen sikrer mere attraktive vilkår og konkurrencedygtige løn-, uddannelses- og arbejdsforhold til branchens medarbejdere.



17

LOCA-mål nr. 17: **VERDENEN**

I LOCA søger vi hele tiden danske og internationale partnerskaber, som kan bidrage til økonomisk vækst, mindre ulighed og mere ligestilling mellem kønnene i verdens fattigste lande. Vi er blandt andet medlem af Global Compact, som forpligter os til at arbejde målrettet med deres 10 principper indenfor menneskerettigheder, arbejdstagerrettigheder, miljø, antikorruption og verdensmål, og i 2021 indledte vi et samarbejde med PlanBørnefonden, hvor vi sponsorerer en piges uddannelse eller forbedrede vilkår i et af verdens mest udsatte lande for hvert årsværk, vi beskæftiger i Danmark. I 2025 støtter vi 50 piger i verdens fattigste områder.



LOCA'S UDVALGTE VERDENSMÅL



LOCA MANIFESTO

Med smag og glæde

... som midlet vil vi arbejde for at opnå følgende mål:

1. MADEN

Vi vil skabe meningsfulde, velsmagende måltider gennem kompromisløs kvalitet og bevidste til- og fravalg. Vi vælger **madspild fra og tilvælger lokale råvarer, økologi, dyrevelfærd og bæredygtig fisk og skaldyr**. Vi vælger **mindre kød, mere grønt og ansvarlige leverandører**, der lever op til FN's Verdensmål og de værdier, vi sigter efter. Men alt dette er ligegyldigt, hvis ikke maden smager hamrende godt.

Til- og fravalg går derfor altid hånd i hånd med innovation, nysgerrighed og et solidt håndværk – for det bæredygtige måltid må og skal få englene til at synge.

VERDENSMÅL:



2. MENNESKENE

Vi vil gøre op med forældede traditioner og kulturer, manglende diversitet og ulighed i hele fødekæden. Det er mennesker, der skaber uforglemmelige oplevelser, og fællesskab og sammenhold er afgørende, hvis man vil skabe forandringer. I LOCA-familien drives vi af stærke værdier som glæde, nysgerrighed, ordentlighed og en stærk vilje efter at skabe vigtige kulturændringer indenfor bæredygtig gastronomi, **diversitet og lighed mellem kønnene**.

VERDENSMÅL:



3. ORGANISATIONEN

Vi vil skabe rammerne for en **økonomisk bæredygtig forretning**, der kan overleve ved egen kraft i et konkurrencepræget marked og blive ved med at gøre en positiv forskel generationer frem. Vejen hertil er brøglagt med ordentlighed og bygger på professionelt drevne forretninger og inddragelse af en kulturbærende ejerkreds blandt ledende medarbejdere. Medejere, som igennem deres ledelse, engagement og begejstring er med til at sikre **klar kommunikation, klare mål og gode arbejdsforhold**. Hertil vil vi til enhver tid søge en ansvarlig produktion med et **minimalt forbrug af energi, kemi og plastik** – og maksimalt forbrug af **vedvarende energikilder**.

VERDENSMÅL:



4. BRANCHEN

Vi vil søge partnerskaber i branchen og sammen være med til at skabe en sund og bæredygtig branchekultur. Dårlig ledelse skaber dårlige arbejdsklimaer og ustabile medarbejdere.

Gennem **fair løn og anstændige arbejdsforhold** skal det være muligt at opretholde en **work-life-balance** og gøre det attraktivt at blive i branchen igennem flere af livets faser.

VERDENSMÅL:



5. VERDEN OG VERDENSMÅL

Vi vil **skabe vækst, ikke blot i vores del af verden, men også i 3. verdenslande**. Størstedelen af de menneskeskabte problemer på verdensplan som fx klima og ulighed kan spores tilbage til os i den privilegerede del af verden. Vi tager vores del af ansvaret for at bidrage positivt til den større helhed gennem vores leverandør- og råvarevalg samt målrettede tiltag, der har til formål at **udligne uligheder for udsatte grupper**.

VERDENSMÅL:





ÅRLIG BÆREDYGTIG- HEDSRAPPORT

Vi ved, at det, man kan måle, kan vi forandre. Derfor opstiller vi konkrete mål for alle vores forretninger og afdelinger individuelt og samlet. Ved årets slutning udarbejder vi en bæredygtighedsrapport, der gør status på året, der gik, og ser frem mod året, der kommer:

- Hvad har vi opnået?
- Hvor kan vi blive bedre?
- Hvilken forskel har vi gjort?
- Hvad er vores næste mål?

Rapporten beskriver i tal og fakta årets realiserede resultater, fremskridt og forventede impact for hver enkelt virksomhed og for LOCA samlet set – og viser vejen til at sætte nye mål for de kommende år.





BROEN MELLEM KLODENS SUNDHED OG INSPIRERENDE VELSMAG

I alle dele af vores forretning er vi drevet af, at vi kan nyde os til en sundere klode. At spise klimavenligt skal rime på store smagsoplevelser, ellers er vi ikke lykkedes med vores mission. En bæredygtig kost handler eksempelvis ikke kun om at spise lokale råvarer – den er afhængig af mange faktorer, og her læner vi os op ad de FN's Verdensmål, hvor vores branche kan bidrage mest muligt. Men hvordan definerer vi bæredygtighed?

I LOCA har vi valgt følgende definitioner

HVAD ER BÆREDYGTIGHED?

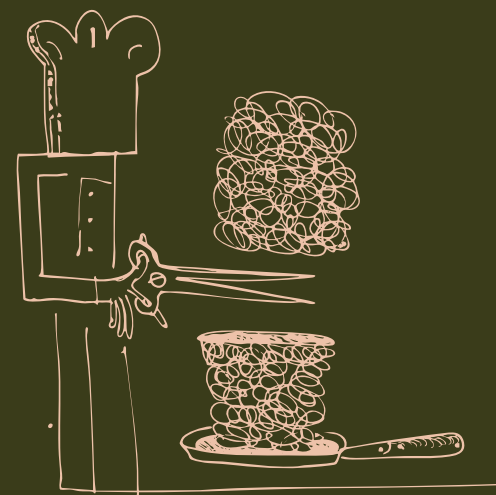
BRUNDTLAND KOMMISSIONEN 1987

En virksomhed er kun bæredygtig, når den er bæredygtig hele vejen rundt. Dét tror vi på hos LOCA, og derfor danner det holistiske bæredygtighedsbegreb, som kom med Brundtland Kommissionen i 1987, også grundlaget for vores bæredygtighedsforståelse.



„Bæredygtig udvikling er en udvikling, der opfylder nutidens behov uden at kompromittere fremtidige generationers mulighed for at opfylde deres egne behov.“

- Gro Harlem Brundtland





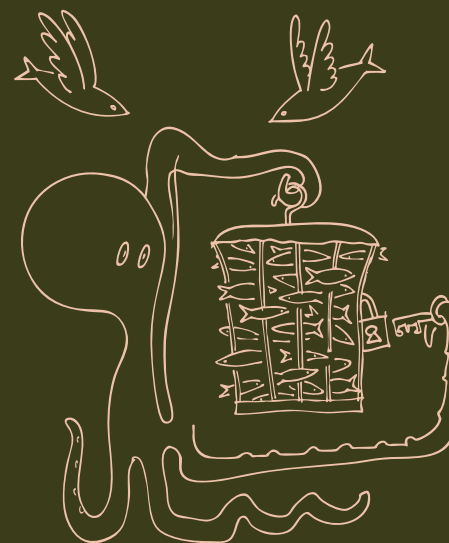
HVAD DEFINERER DET BÆREDYGTIGE MÅLTID?

FN'S BÆREDYGTIGE MÅLTID

FN's landbrugsorganisation, FAO, beskriver det bæredygtige måltid som en ligelig balance mellem fire forskellige faktorer:

- Lav klimapåvirkning
- Sundhed
- Skal passe til vores kultur
- Økonomisk tilgængelighed

I alle LOCA's forretninger følger vi FN's definition på et bæredygtigt måltid og arbejder dermed med modellen i praksis.



BÆRE- DYGTIGHED

Som samfund og individer skal vi udforske og (op)finde levemåder – som udover at understøtte nutidig trivsel for os selv – også understøtter langsigtet trivsel for vores børn og børnebørn.

Det kan man kalde bæredygtig trivsel. Og det er dette mål, vi skal nå, hvis vi vil bevare både nutidig og fremtidig menneskelig

trivsel i en klima- og miljømæssig bæredygtig ramme.

(Nygaard & Tønnesvang, 2013).

Bæredygtig trivsel måles blandt andet som:

- Glæde og positive følelser
- Livstilfredshed



THE TRIPLE BOTTOM LINE

LOCA er en forretning, og intet er bæredygtigt, hvis ikke det også er økonomisk bæredygtigt. For os er intet derfor bæredygtigt, før det sker i en treenighed af miljømæssig, social og økonomisk bæredygtighed.

Vi kalder derfor også vores vej mod en bæredygtig verden 'vores uperfekte rejse', men vi stræber hele tiden efter, at vi hver dag gør det lidt bedre, end vi gjorde i går.

Måske er vores vigtigste definition i virkeligheden, at intet er perfekt – heller ikke LOCA.





amélie
Dansk brasserie



PAULA



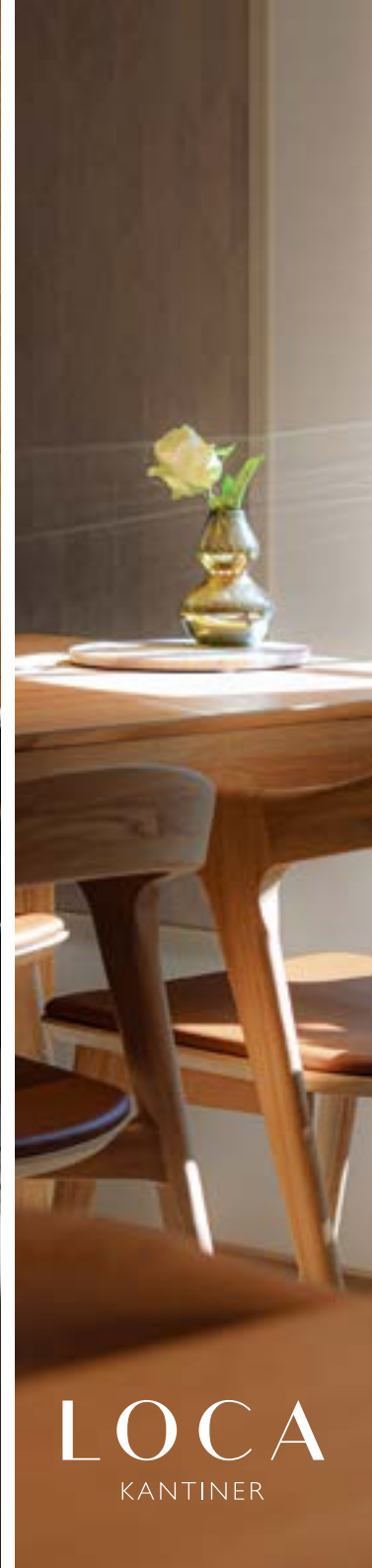
KILDEN
i haven



DOGYES



RADIO



LOCA
KANTINER

LOCA MANIFESTO ER DET, DER DEFINERER OS

Udarbejdet af Dorte Juhl Østergaard og Merete Holst.
Medunderskrevet af Christian Hoffmann og Michael Steijn.



MERETE HOLST
Founder, CEO & Head of Gastronomy

Merete brænder for alt det, mad kan: Gøre os sundere og stærkere, skabe nydelse og næring. Derfor har Merete i hele sit virke arbejdet for at hæve barren for, hvad et måltid kan – uanset om det serveres på en gourmet-restaurant, et hospital eller som den daglige frokost på en arbejdsplads. Hun er uddannet kok fra Hotel d'Angleterre, hvor hendes gastronomiske rejse startede. Herefter fortsatte hun fine dining-karrieren som køkkenchef på Le Canard i Århus, der dengang var i top-10 af Danmarks bedste restauranter. Merete lever for den forskel, ordentlige råvarer, godt håndværk og dermed fantastiske måltider kan gøre, og efter at have lavet rigtig god mad til de få på Michelin-niveau, drømte hun om at gøre en forskel for de mange. Hun blev ansat som køkkenchef på et hospital, hvor den nye retning i køkkenet gjorde en mærkbar forskel for patienternes velbefindende. Inden hun i 2017 grundlagde LOCA sammen med Dorte Juhl Østergaard, var hun administrerende direktør og partner med Claus Meyer i Meyers Kantiner og Contract Catering i næsten 10 år, hvor hun med ansvar for mere end 30.000 daglige måltider mere end firdoblede omsætningen og tidoblede bundlinjen. I dag står hun, sammen med Dorte, i spidsen for LOCA – med samme kompromisløse fokus, som har drevet hele hendes karriere. For uanset skala er målet det samme: Fantastiske måltider, der gør en forskel – med gode råvarer, godt håndværk og med klodens og vores egen sundhed i fokus.

CHRISTIAN HOFFMANN
Partner & køkkenchef, Restaurant KILDEN i haven

Christian er partner og øverste chef for køkkenet i Restaurant KILDEN i haven. Han er en vigtig del af LOCA's ledergruppe, hvor han sammen med Merete står for LOCA's gastronomiske niveau på tværs. Han er uddannet kok fra D'Angleterre og har tidligere arbejdet på bl.a. Kongeskibet Dannebrog. Christian har været en del af LOCA, siden han i 2019 overtog roret som køkkenchef på Almanak (nu Amélie), der dengang lå på The Standard i Havnegade, hvor han har været med til at sikre restauranten en anbefaling i Michelin-guiden tre år i træk – i 2019, 2020 og 2021. Siden har han været forbi Almanak i Operaen (nu Amélie) – og slår nu sine folder i KILDEN i haven i det fortryllende Tivoli. Han brænder for at skabe velsmag og smukke serveringer med sæsonens lokale råvarer – og har en kærlighed for havet og årstidens grønt.



DORTE JUHL ØSTERGAARD
Founder, CCO & Head of Sustainability

Dorte brænder for at skabe en verden, hvor livet kan nydes – både af os, der lever her og nu, og af kommende generationer. Hun er vokset op med naturen og landbruget som nærmeste legeplads, og kærligheden til begge dele har sat sit præg på hele hendes arbejdsliv. Karrieren startede dog langt fra Danmarks grænser nemlig i rejsebranchen, hvor hun specialiserede sig i at udvikle oplevelser og værtskab, der gjorde en forskel – oplevelser og følelser, der ville sætte sig i kroppen som minder for livet. Det var drømmen om at gøre dette igen, der lagde kimen til, at hun i 2017 grundlagde LOCA sammen med Merete Holst. Inden da førte karrieren hende dog tilbage til den danske muld, hvor hun med Grønne Mølle var selvstændig avler og leverandør af frugt- og grøntløsninger i 10 år, inden hun solgte sin virksomhed. Herefter fortsatte hun karrieren i nogle af Europas største landbrugsorganisationer indenfor plantebaserede fødevarer. Med 25 års erfaring som både entreprenør og direktør indenfor fødevarer, bringer Dorte derfor stor erfaring med sig ind i LOCA, som hun bl.a. har suppleret med en MBA fra Henley for at specialisere sig i bæredygtighed indenfor branchen. Dorte har derfor også det overordnede ansvar for at tænke bæredygtighed ind i alle dele af LOCA-forretningen.

MICHAEL STEIJN
Head of Sustainable Procurement & IT

Michael – eller mr. Manifesto, som de fleste kalder ham i LOCA – er LOCA's Head of Sustainable Procurement & IT og talmanden, når det handler om bæredygtighed og CO₂-regnskaber. Han sikrer, at al data om vores købsadfærd bliver registreret, analyseret og omsat til handling i organisationen. Med snart 20 års erfaring inden for indkøb, data og bæredygtighed – især i fødevarer- og drikkevarerbranchen – er han en af vores stærkeste drivkræfter i arbejdet med at omsætte viden til reelle resultater. Hans økologiske rejse startede allerede tilbage 2008, da Merete ansatte ham til bl.a. at måle på økologi. Denne data blev i 2011 konverteret om til Økologiske Spisemærker i Meyers Kantiner – som den første større kæde i Danmark. Og siden da har han ført sin egen husholdning til et stabilt sølvniveau i økologiregnskabet. Michael står samtidig i spidsen for vores samarbejde med branchen og eksterne partnere – relationer vi prioriterer højt i LOCA. Med sin solide erfaring har han dokumenteret, at et højt ambitionsniveau for økologi også fører til flere planter på menuen, et lavere CO₂-aftryk og nye samtaler om råvarer i køkkenerne.



København, oktober 2025

Merete Holst *Dorte Juhl Østergaard* *Christian Hoffmann* *Michael Steijn*



I en verden, hvor der er meget,
der skiller os, følges vi ad.
Sammen er vi LOCA.



KILDEN
i haven

amélie
Dansk brasserie



PAULA

RADIO

LOCA
KANTINER

LOCA
VENUS COPENHAGEN

www.locagruppen.dk