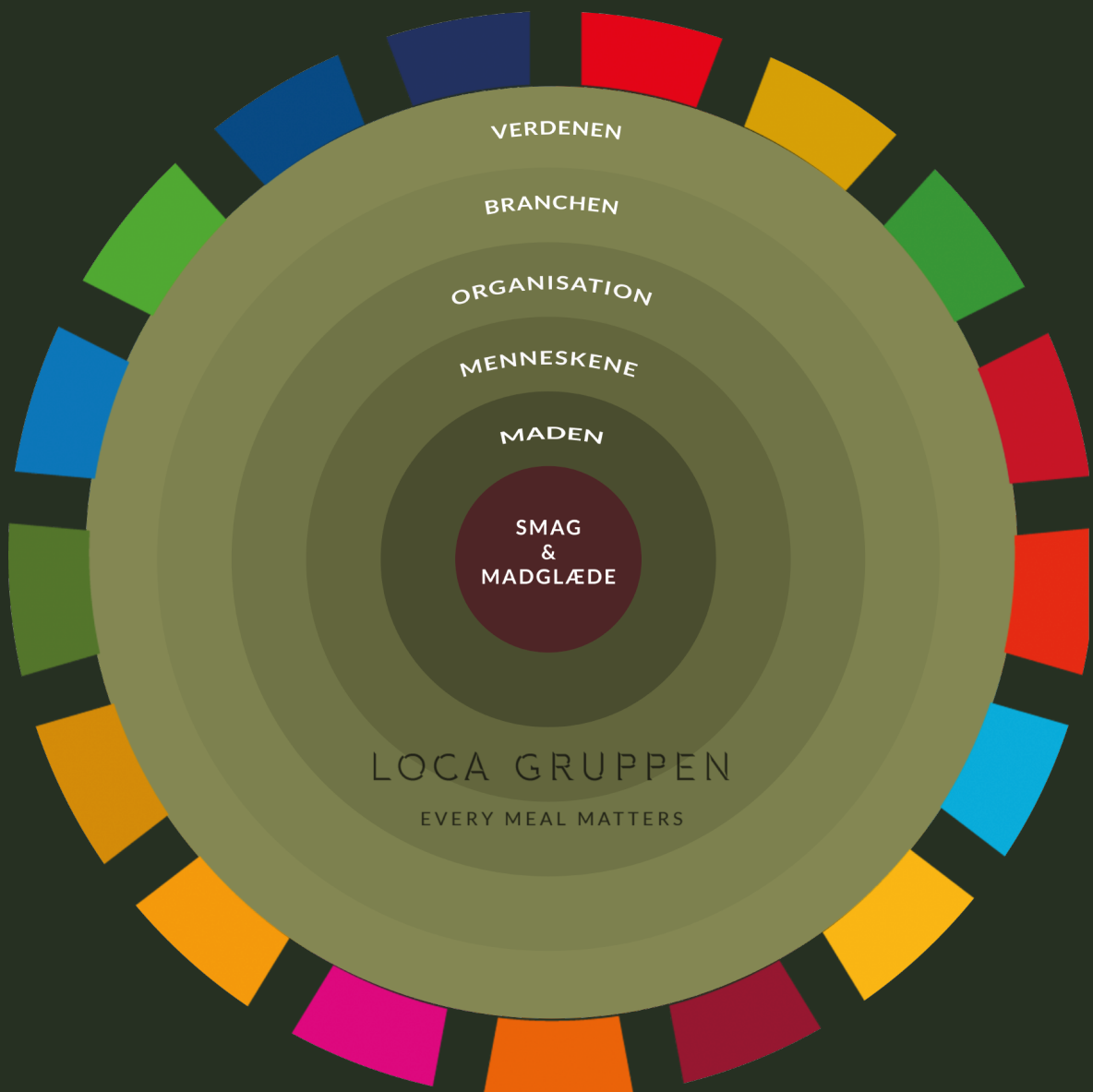


LOCA GRUPPEN

MANIFESTO



EVERY MEAL MATTERS



GASTRONOMIEN ER EJ BLOT TIL LYST

LOCAs Manifesto er en grundsten i LOCA's vision og vores bud på, hvordan vi med velsmag og madglæde ønsker at drive positive forandringer på tværs af verdensmål og landegrænser indenfor det felt, som vi lever og ånder for nemlig: Gastronomien.

Fødevareindustrien har verden over bidraget til en række menneskeskabte problemer, og tiden er kommet til, at gastronomien nu bliver en del af løsningen på mange af disse udfordringer. Det gælder klima- og miljøproblematikker såvel som ulighed, fattigdom og sult.

REJSEN MOD BÆREDYGTIG GASTRONOMI

LOCAS 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 fremme af 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. Ideen til nærværende Manifesto blev født, da Merete Holst optrådte som gæsteforelæser på Gastronomy Shapers-programmet med udgangspunkt i LOCA Gruppens vision om at gøre bæredygtig gastronomi tilgængelig for flere – og på den måde anvende gastronomien til at gøre en forskel for de mange.

I retur for forelæsningen fremlagde de studerende fra Basque Culinary Center efterfølgende deres forskellige bud på et universelt Manifesto for bæredygtig gastronomi, hvori der indgik alt fra håndtering af affald i eget køkken til at afhjælpe sult og ulighed i verden som helhed.

En ting stod klart i processen, og det er, at vejen til bæredygtig gastronomi er bygget på: SMAG & GLÆDE!

SMAG & GLÆDE

Som viser verden, at grønne, sunde, bæredygtige og etiske valg også smager hamrende godt. Stor smag, der spreder glæde, er derfor vores ledestjerne og det våben, der skal bane vejen for bæredygtige forandringer i gastronomien og industrien bag.

LOCAs MANIFESTO

MED SMAG OG GLÆDE SOM
MIDLET VIL VI ARBEJDE FOR AT
OPNÅ FØLGENDE MÅL

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 bæredygtige 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.



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, **lighed mellem kønnene og diversitet**.



1

ORGANISATIONEN

Vi vil skabe rammerne for en **økonomisk bæredygtig forretning**, der kan overleve ved egen kraft på et kompetitivt marked og blive ved med at gøre en positiv forskel generationer frem. Vejen hertil er brolagt 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**.



2

3

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.



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.



VORES UDVALGTE VERDENSMÅL



SÅDAN ARBEJDER VI MED GASTRONOMISK BÆREDYGTIGHED

For at sikre et struktureret og målrettet arbejde med gastronomisk bæredygtighed har vi opsat en række målsætninger, som vi arbejder med på tværs af LOCA Gruppens enheder, så vi ved udgangen af året kan foretage en bæredygtighedsrapport på hver af vores forretninger.

Men bæredygtighed er en dynamisk rejse, som aldrig ender, og dét, som er det mest bæredygtige valg i dag, vil formentlig være et andet i fremtiden. Som en del af denne rejse udarbejder vi i alle vores virksomheder et individuelt charter, som beskriver virksomhedens specifikke tiltag og mål indenfor manifestoets fem områder.



SMAG & MADGLÆDE

- Vi arbejder med præcist definerede koncepter og en klar gastronomisk linje, som skabes af holdet bag.
- Vi har klare mål for vores ambitioner fx det faglige niveau, mærker og anerkendelser - for vi ønsker at være Best in Class.



MADEN

VI HAR DEFINEREDE MÅL, SOM SÆTTES ÅRLIGT FOR VORES:

- Reducering af CO2-udledning uden brug af klima-kreditter
 - Brug af kød, fisk og vegetabilier
- Brug af NaturSkånsomme fisk, og bæredygtige skaldyr
 - Økologigrad
- Reducering af madspild og optimering af udnyttelsesgrad
- Gæste- og kundetilfredshed

Årlig opdatering af kriterier og standarder for det mest bæredygtige valg af råvarer og leverandører. Herunder evaluering i henhold til seneste viden om:

- Næringsværdi og sundhed
- Jord, vand og arealudnyttelse
- Lokale råvarer og råvarekvalitet
- Dyrevelfærd og biodiversitet
- Mindre sult og ulighed, mere lighed mellem kønnene



1

MENNESKENE

VI HAR MÅL OG PROCESSER FOR:

- Diversitet og ligestilling
- Rekruttering og introforløb
 - Oplæring og træning
- Kommunikation og vidensdeling
- Kurser og uddannelser for faglig og personlig udvikling
- Arbejdsglæde og medarbejderanciennitet

2

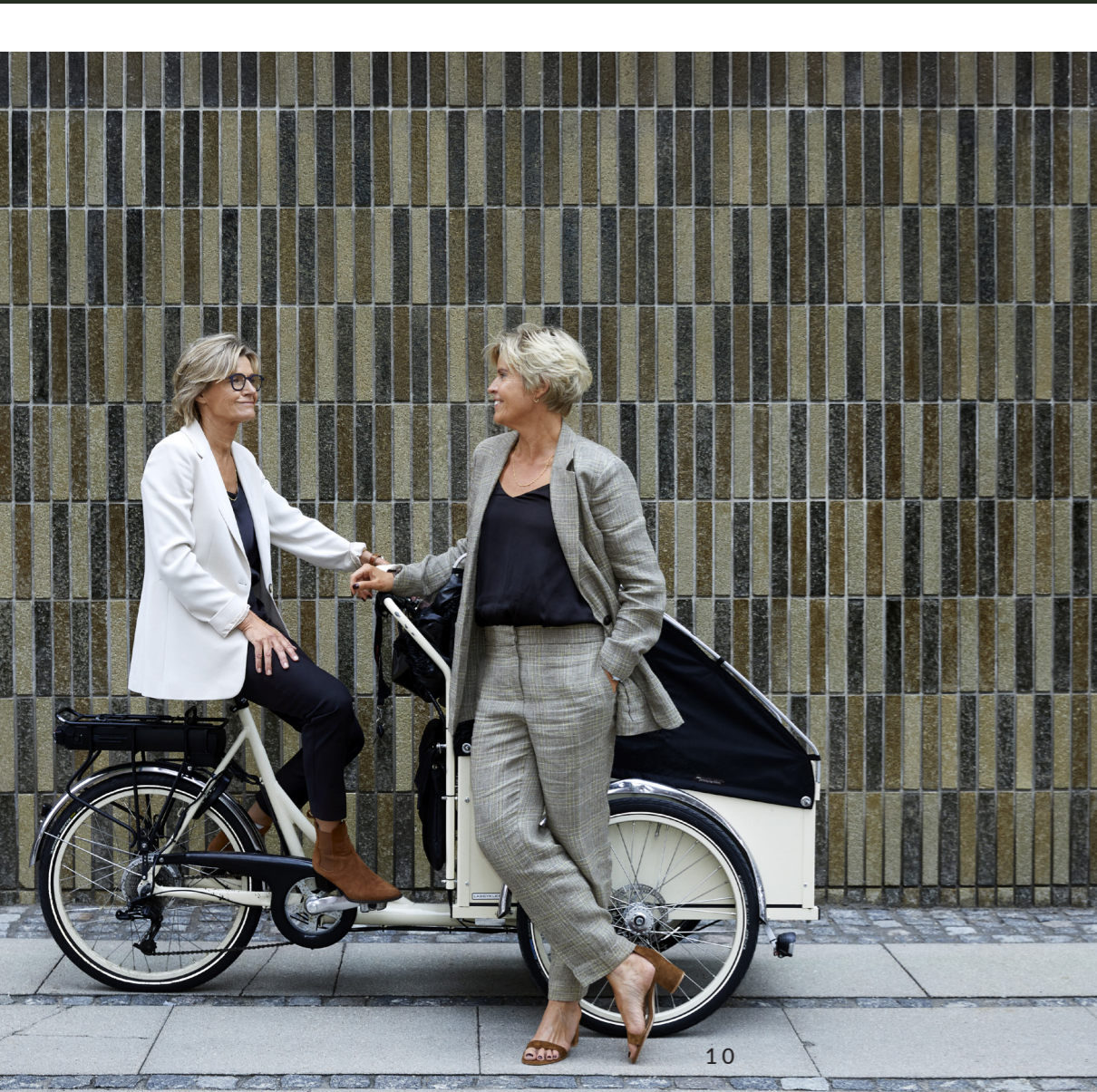


ORGANISATIONEN

EN BÆREDYGTIG FORRETNING STARTER HOS OS SELV

- Vi arbejder professionelt og struktureret med alt fra organisationsstruktur, kultur og ledelse til indkøb, økonomi og kommunikation m.m.
- Integreret i dette arbejde, træffer vi valg ift. bygninger, faciliteter og processer, som prioriterer minimal brug af energi kemi og plastik - og maksimalt brug af vedvarende energikilder.

3



BRANCHEN

4

VI SKAL HAVE FLERE MED OG SØGER DERFOR
AKTIVT PARTNERSKABER MED ET FÆLLES MÅL OM
BÆREDYGTIG GASTRONOMI HOS:

- Ministerier og offentlige forvaltninger
 - Brancheorganisationer
- Uddannelse og vidensinstitutioner
- Interesseorganisationer og NGO'er
 - Kollegaer og samarbejdspartnere
- Gæster, kunder, leverandører og privatpersoner

VERDENEN

"DEN, SOM HAR EVNEN, HAR PLIGTEN" - DERFOR SKAL VI LÆNGERE UD

Den udvikling og vækst, vi i de rige lande nyder godt af i dag, har ført til store CO2-udledninger, og klodens temperatur stiger med større hastighed end nogensinde før. Indlandsisen smelter, verdenshavene dør, og jorden bliver gold, ufrugtbar og ubeboelig.

Og paradoksalt nok er det dermed verdens rigeste lande, som bærer det største ansvar for klimakrisen, mens konsekvenserne rammer verdens fattigste og mest sårbare nationer først og hårdest.

Det skal vi rette op på, og vi vil søge og støtte internationale partnerskaber og samarbejdspartnere, som kan bidrage til økonomisk vækst, mindre ulighed og mere ligestilling mellem kønnene i verdens fattigste lande.

Eksempelvis har vi valgt et samarbejde med PlanBørnefonden, hvor vi for hvert årsværk, som LOCA Gruppen beskæftiger i Danmark, bidrager med et års uddannelse eller lign., som kan forbedre forholdene, og muligheden for ligestilling for en pige i et af verdens fattigste lande.

5



ÅRLIG BÆREDYGTIGHEDSRAPPORT

Vi tror fuldt og fast på, at kan man måle noget, så kan man også forbedre det.

Derfor har vi opsat helt konkrete tiltag og mål i hvert enkelt charter for vores virksomheder. Ved årets udgang kan vi på den baggrund udarbejde en bæredygtighedsrapport for virksomheden.

Rapporten beskriver i tal og fakta årets realiserede resultater, fremskridt og forventet impact for hver enkelt virksomhed - og viser vejen til at sætte nye mål for kommende år.

LOCA Manifesto er hjertet i LOCA Gruppen, og udarbejdet af Merete Holst og Dorte Juhl Østergaard.



Merete Holst, CEO, head of gastronomy

Merete er LOCA Gruppens ejer, direktør og spydspids.

Hun stiftede i 2017 LOCA Gruppen sammen med Dorte Juhl Østergaard og før dette sad hun i næsten et årti, fra 2008 til 2017, som administrerende direktør og partner med Claus Meyer i Meyers Kantiner og Contract Catering.

Igennem sin 30-årige karriere har Merete været drevet af en passion for at hæve barren for, hvad et måltid kan gøre i alle situationer uanset om det gælder gourmetrestauranter, hospitalskøkkener eller den daglige frokost på arbejdspladsen.

Merete er oprindeligt uddannet kok fra Hotel d'Angleterre, hvor også hendes gastronomiske rejse startede.

Læs mere om Merete Holst på www.locagruppen.dk.

Dorte Juhl Østergaard, CCO, head of sustainability

Dorte er LOCA Gruppens ejer og direktør med ansvar for at holde et bæredygtigt fokus i alle dele af forretningen.

Dorte er født og opvokset på landet med naturen og landbruget som nærmeste legeplads, og med kærlighed til begge dele har hun brugt størstedelen af sit arbejdsliv på at bygge bro mellem landlig idyl og fødevarekædens virkelighed.

Dorte har knap 25 års erfaring med bæredygtig værdiskabelse primært inden for landbrug og fødevarer, bl.a. som selvstændig avler i Danmark og som direktør for plantebaserede virksomheder i nogle af Europas største landbrugsorganisationer.

Læs mere om Dorte Juhl Østergaard på www.locagruppen.dk.



Partnere og medunderskrivere af LOCA Manifesto



Christian Hoffmann, partner & køkkenchef, Almanak

Christian er medejer af restaurant Almanak. Christian er en del af kernen i LOCA Gruppen og øverste chef for køkkenet i Almanak og Almanak i Operaen.

Christian er udlært fra D'Angleterre og har blandt andet været forbi Kongeskibet Dannebrog, Orangeriet og Madklubben, før han i 2019 overtog roret i køkkenet på Almanak i Havnegade.

Christian står dermed blandt andet bag Michelin-guidens anbefaling af Almanak med en Michelin Plate i både 2019, 2020 og 2021.

Christian er drevet af at skabe velsmag og æstetik med råvarerne omkring os, og ikke mindst har han en forkærlighed for havet og årstidens grønt.

Christoffer Sørensen, partner & køkkenchef, STUDIO

Christoffer er medejer af restaurant STUDIO. Christoffer er en del af kernen i LOCA Gruppen, og STUDIO's køkkenchef og spydspids.

Christoffer er udlært fra Alberto K, og inden han i 2021 overtog roret i STUDIO, var han gennem 9 år Claus Henriksens tro væbner på Dragsholm Slot. Som spydspids for STUDIO har Christoffer allerede vundet international anerkendelse med en kategorisering som Global Master Level i White Guide og ikke mindst som vinder af Michels Young Chef Award 2021.

Christoffer har stor passion for sæsonens råvarer og anvendelsen af dem i den fuldendte menu med den perfekte afslutning. Christoffer er uddannet chocolatier og står bag prisvindende dessertanretninger og petit four-serveringer.

København, den 11. november 2021



