



THE FOOD HUB



Bedrijfsnaam

The Food Hub, Drumshanbo , Co. Leitrim

Datum van interview

26.07.21 via telefoon

Contactpersoon

Fergal McPartland

E-mail

manager@drumshanbocu.ie



The Food Hub is een best-practice voedselproductie- en onderwijsfaciliteit in Drumshanbo Co. Leitrim.

Het terrein was voorheen bezet door de jamfabriek van Laird, waar meer dan 100 mensen werken, maar toen de fabriek sloot en tientallen jaren stil lag, besloten lokale en nationale belanghebbenden en autoriteiten om de voedselindustrie terug te brengen naar Leitrim in een

duurzamer landhuis. In 2004 werd The Food Hub opgericht als Ierland's belangrijkste centrum voor ambachtelijke voedselproductie.

Er zijn 14 productie-eenheden meer dan 26.000 vierkante meter aan hoogwaardige voedselproductieruimte en er is veel innovatieve ondersteuning voor voedselproducenten

ORGANISATIE PROFIEL

HOEVEEL **PERSONEEL** IS WERKZAAM IN DE ORGANISATIE?



GEEN DIRECTE WERKNEMERS

HOEVEEL **MENSEN** HEBBEN TOEGANG TOT HET GEBOUW?



MEER DAN **130** MENSEN DAGELIJKS

HOE LANG HEEFT DE ORGANISATIE **EEN GROENE REVOLUTIE GEVOERD/ GEÏNTRODUCEERD SDG-BELEID** OF ACTIES?

DE LAATSTE **17** JAAR

IN WELKE **SECTOR(EN)** IS DE ORGANISATIE ACTIEF?

- Lokale onderneming / onderwijs / voedselnetwerkontwikkeling

HOE ZOU U UW BELANGRIJKSTE **BELANGHEBBENDEN** OMSCHRIJVEN?

- Huurders/KMO's

BEST PRACTICE



WAT IS JOUW **VISIE EN STRATEGIE** GERELATEERD AAN DUURZAME ONTWIKKELING/KLIMAATACTIES?

Hoewel duurzaamheid niet de oorspronkelijke missie van de Food Hub was, vormt de veerkracht van de gemeenschap de kern van alles wat ze doen. Toen de sluiting van de jamfabriek van Laird de lokale gemeenschap meer dan 100 banen kostte, werd besloten om voedselondernemerschap in het gebied te stimuleren en het banenrisico over meerdere MKB-bedrijven te spreiden om de economische toekomst van de lokale gebieden veilig te stellen.

De Food Hub was zijn tijd ver vooruit in het integreren van circulariteit in hun processen en opende de eerste gemeenschappelijke keuken voor gedeeld gebruik in Ierland, waardoor aspirant-voedselondernemers belangrijke middelen voor uitbreiding kregen. The Food Hub blijft samenwerken met hun huurders om onnodige verspilling te voorkomen en middelen te delen.



WELKE ACTIES ZIJN ONDERNOMEN?

Er is een showcase-eenheid ontwikkeld als een interactieve bezoekerservaring voor gedeeld gebruik voor gezamenlijke marketing en training. Vóór Covid-19 organiseerde de faciliteit masterclasses over ambachtelijk eten die mensen aanmoedigden om nieuwe vaardigheden te leren. Een huurder, de Cheese Hub, faciliteerde de groeiende trend van boerenkaas in Ierland door een centrale rijpings- en verpakkingsservice te bieden.

The Food Hub was een leidende partner bij het onderzoeken van een logistiek- en distributieproject om de supply chain in en van de regio naar een nationale en internationale marktplaats te versterken. Digitale transformatie - De Food Hub is gekoppeld aan docenten van het derde niveau om voedselbedrijven te helpen hun activiteiten te transformeren door middel van digitale bedrijfsmodellen.



WELKE PARTNERS EN BELANGHEBBENDEN WAREN BETROKKEN?

De huurders in de Food Hub stimuleren consequent hun eigen duurzaamheidsinitiatieven, met steun van de stakeholders van de Food Hub. Ze maken met name gebruik van belangrijke

programma's zoals het Lean for Micro-programma van Local Enterprise Office, Leitrim en Origin Green, Ierlands baanbrekende duurzaamheidsprogramma voor eten en drinken.



HEBT U ENIGE VORM VAN TRAINING OF ONDERSTEUNING ONTVANGEN MET BETREKKING TOT UW ACTIES?

Sinds 2010 zijn meer dan 175 werklozen afgestudeerd aan de 42 weken durende Hospitality Operations QQI-geaccrediteerde cursus van The Food Hub, gezamenlijk door het Department of Social Protection, SOLAS & Leitrim Development Company. 85% van de cursisten

heeft deze professionele ontwikkeling gebruikt om een carrière in de culinaire sector uit te bouwen, zowel als werknemer als als startende voedingsondernemer. 5% is doorgestroomd naar een vervolgopleiding.



WELKE RESULTATEN HEB JE AL BEREIKT?

- Bij The Food Hub werken nu 130 mensen in 8 verschillende bedrijven
- Succesvol retrofitten van een ouder gebouw, waardoor de bijdrage van het gebouw aan de economie in de 21e eeuw wordt voortgezet.
- Door samen te werken met huurders hebben ze afval met succes omgeleid naar een hulpbron voor anderen. Het afvalwater van een distilleerderij voedt nu een productie-eenheid van Keifer, waardoor energie wordt

bespaard. Het verbruikte graan van diezelfde distilleerderij wordt nu teruggevoerd naar boeren voor landbouw, waardoor een kringloop van afval en hulpbronnen wordt voltooid.

- The Taste Leitrim heeft 80 voedselproducenten en eetgelegenheden samengebracht in een spraakmakend voedselnetwerk en het maatschappelijk middenveld.



WAT ZIJN UW TOEKOMSTPLANNEN EN VOLGENDE STAPPEN?

- De timeshare-productiekeuken zorgde ervoor dat meerdere voedsel-KMO's toegang kregen tot hun eerste voedselproductiefaciliteit.
- The Food Hub was een leidende partner bij het onderzoeken van een logistiek- en distributieproject om de supply chain in en van de regio naar een nationale en internationale

- marktplaats te versterken.
- Digitale transformatie De Food Hub is gekoppeld aan docenten van het derde niveau om voedselbedrijven te helpen hun activiteiten te transformeren door middel van digitale bedrijfsmodellen.

AANBEVELINGEN



WELKE HULP EN HULPMIDDELEN HEB JE NODIG OM JE TOEKOMSTIGE DOELEN TE REALISEREN?

1. Grotere interne expertise op het gebied van duurzaamheid en klimaatverandering als infrastructuurhulpmiddel en om de voedselgemeenschap beter te begeleiden
2. Blijvende behoefte aan financieringsmiddelen om verdere en klimaatslimme expansie te realiseren
3. Gedeelde middelen en kennis tussen vergelijkbare centra zou zeer nuttig zijn.

WAT ZIJN UW BELANGRIJKSTE TIPS & ADVIEZEN DIE U AAN ANDERE ORGANISATIES DIENT TE GEVEN OM SDG BINNEN HUN BEDRIJF TE IMPLEMENTEREN?

1. Ga in gesprek met uw huurders en gebruik ze als bron voor ideeën en expertise.
2. Wees je bewust van de business case om de efficiëntie te verbeteren en help huurders om hier naartoe te werken. Focus eerst op de gemakkelijke overwinningen.
3. Bouw sterke relaties op met financiers.
4. Communiceer uw succes.

WELKE DUURZAME DOELEN ZOU U IN DE TOEKOMST WILT IMPLEMENTEREN?

01

Duurzame infrastructuur/gebouwen – SDG11
Duurzame steden en gemeenschappen en SDG13
Klimaatactie:

2 tot 3 jaar

02

Energie- en hulpbronnenefficiëntie – SDG 7 Betaalbare en schone energie en SDG12 Verantwoorde consumptie en productie:

2 tot 3 jaar

03

Duurzame ecosystemen en collectieve actie – SDG4 Kwaliteitsonderwijs, SDG12 Verantwoorde consumptie en productie en SDG17 Partnerschap voor de doelstellingen:

binnen de komende 6 maanden

04

Digitale technologie voor centra voor duurzaam ondernemen – SDG8 Fatsoenlijk werk en economische groei en SDG13 Klimaatactie:

1 tot 5 jaar

05

Sustainable Futures for Enterprise Centers – SDG 9 - Industriële innovatie & infrastructuur en SDG17 Partnership for the Goals:

1 tot 5 jaar