



THE FOOD HUB



Nombre de la compañía

The Food Hub, Drumshanbo, Co. Leitrim

Fecha de la entrevista

26.07.21 via Telephone

Persona de contacto

Fergal McPartland

Email

manager@drumshanbocu.ie



El Centro de Alimentos es una instalación de producción y educación de alimentos con base en Drumshanbo Co. Leitrim.

Anteriormente, el terreno estaba ocupado por la fábrica de mermelada Laird's, que empleaba a más de 100 personas, pero cuando la fábrica cerró y permaneció inactiva durante décadas, las partes interesadas y las autoridades locales y nacionales decidieron devolver la

empresa alimentaria a Leitrim de una forma más sostenible. En 2004 se fundó The Food Hub, el principal centro empresarial de producción alimentaria artesanal de Irlanda.

Dispone de 14 unidades de producción en más de 26.000 pies cuadrados de espacio de producción de alimentos de primera calidad y cuenta con numerosos apoyos innovadores para los productores de alimentos

PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN

¿CUÁL ES EL NÚMERO DE EMPLEADOS DIRECTOS DE LA ORGANIZACIÓN?



NINGÚN EMPLEADO DIRECTO

ADEMÁS DEL PERSONAL PRE COVID, ¿CUÁNTAS PERSONAS ACCEDEN AL EDIFICIO? (por ejemplo, inquilinos, estudiantes, miembros del público, etc.)



MÁS DE **130** PERSONAS A DIARIO

¿CUÁNTO TIEMPO LLEVA LA ORGANIZACIÓN IMPULSANDO UNA REVOLUCIÓN VERDE O INTRODUCIENDO POLÍTICAS O ACCIONES DE DESARROLLO SOSTENIBLE?

DURANTE LOS ÚLTIMOS 17 AÑOS

¿EN QUÉ SECTOR O SECTORES OPERA LA ORGANIZACIÓN?

- Empresa local / Educación / Desarrollo de la red alimentaria

¿CÓMO DESCRIBIRÍA A SUS PRINCIPALES INTERESADOS U OCUPANTES?

- Arrendatarios/Pymes

BUENAS PRÁCTICAS



¿CUÁL ES SU VISIÓN Y ESTRATEGIA EN RELACIÓN CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE/ACCIONES CLIMÁTICAS?

Aunque la sostenibilidad no era la misión original del Food Hub, la resiliencia de la comunidad es el núcleo de todo lo que hacen. Cuando el cierre de la fábrica de mermelada Laird's costó a la comunidad local más de 100 puestos de trabajo, se tomó la decisión de estimular el emprendimiento alimentario en la zona y repartir el riesgo de los puestos de trabajo entre múltiples PYMES para garantizar el futuro económico de la zona.

El Food Hub se adelantó a su tiempo al integrar la circularidad en sus procesos, abriendo la primera cocina comunitaria de uso compartido en Irlanda, proporcionando a los aspirantes a empresarios alimentarios recursos clave para su expansión. El Centro de Alimentos sigue trabajando con sus inquilinos para eliminar los residuos innecesarios y compartir recursos.



¿QUÉ ACCIONES HAS TOMADO?

Se desarrolló una unidad de exhibición como experiencia interactiva de uso compartido para el marketing y la formación en colaboración. Antes de Covid-19, las instalaciones acogieron clases magistrales de alimentos artesanales que animaban a la gente a aprender nuevas habilidades. Uno de los inquilinos, el Cheese Hub, facilitó la creciente tendencia del queso de granja en Irlanda, proporcionando un servicio central de maduración y envasado.

El Food Hub fue uno de los principales socios en la investigación de un proyecto de logística y distribución para reforzar la cadena de suministro en la región y desde ella hacia un mercado nacional e internacional. Transformación digital - El Food Hub está vinculado con educadores de tercer nivel para ayudar a las empresas alimentarias a transformar sus operaciones mediante modelos de negocio digitales.



¿QUÉ SOCIOS Y PARTES INTERESADAS HAN PARTICIPADO?

Los inquilinos del Food Hub impulsan constantemente sus propias iniciativas de sostenibilidad con el apoyo de las partes interesadas del Food Hub. En particular,

aprovechan programas clave como el programa Lean for Micro de la Oficina Empresarial Local de Leitrim y Origin Green, el programa pionero de sostenibilidad de alimentos y bebidas de Irlanda.



¿HA RECIBIDO ALGÚN TIPO DE FORMACIÓN O APOYO EN RELACIÓN CON SUS ACCIONES?

Desde 2010, más de 175 desempleados se han graduado en el curso acreditado QQI de Operaciones de Hostelería, de 42 semanas de duración, impartido conjuntamente por el Departamento de Protección Social, SOLAS y Leitrim Development Company. El 85% de los participantes en el curso han utilizado este

desarrollo profesional para progresar en una carrera en el sector culinario, tanto como empleados o como nuevos empresarios de la alimentación. El 5% ha continuado su formación.



¿QUÉ RESULTADOS HAS OBTENIDO?

- 130 personas trabajan ahora en 8 empresas diferentes en The Food Hub
- Se ha modernizado con éxito un edificio antiguo, manteniendo su contribución a la economía en el siglo XXI.
- A través de la colaboración con los inquilinos, han conseguido redirigir los residuos para convertirlos en un recurso para otros. El agua caliente residual de una destilería alimenta ahora una unidad de producción de Keifer,

- ahorrando energía. El grano gastado de esa misma destilería se devuelve ahora a los agricultores para la agricultura, completando así un bucle de residuos y recursos.
- Taste Leitrim ha reunido a 80 productores de alimentos y lugares para comer en una red alimentaria de alto nivel y sociedad civil.



¿CUÁLES SON SUS PLANES DE FUTURO Y SUS PRÓXIMOS PASOS?

- La cocina de producción a tiempo compartido dio lugar a que múltiples PYME alimentarias accedieran a su primera instalación de producción de alimentos.
- El Food Hub fue uno de los principales socios en la investigación de un proyecto de logística y distribución para fortalecer la cadena de suministro

en y desde la región hacia un mercado nacional e internacional.

- Transformación digital El Food Hub está vinculado con educadores de tercer nivel para ayudar a las empresas alimentarias a transformar sus operaciones mediante modelos de negocio digitales.

RECOMENDACIONES



¿QUÉ TIPO DE AYUDA Y HERRAMIENTAS NECESITA PARA ALCANZAR SUS OBJETIVOS FUTUROS?

1. Mayor experiencia interna en materia de sostenibilidad y cambio climático como recurso de infraestructura y para proporcionar una mayor orientación a la comunidad alimentaria
2. Necesidad continua de recursos de financiación para realizar una expansión mayor y climáticamente inteligente
3. Sería muy útil compartir recursos y conocimientos entre centros similares.

¿CUÁLES SON SUS SUGERENCIAS Y CONSEJOS MÁS IMPORTANTES PARA QUE OTRAS ORGANIZACIONES IMPLANTEN LA GDS EN SUS EMPRESAS?

1. Comprométase con sus inquilinos y utilícelos como fuente de ideas y conocimientos.
2. Sea consciente de los argumentos comerciales para mejorar la eficiencia y ayude a los inquilinos a trabajar en este sentido. Céntrese primero en las ganancias fáciles.
3. Establezca relaciones sólidas con los financiadores.
4. Comunique su éxito.

¿QUÉ OBJETIVOS SOSTENIBLES LE GUSTARÍA APLICAR EN EL FUTURO?

01

Infraestructuras y edificios sostenibles - ODS11 Ciudades y comunidades sostenibles y ODS13 Acción por el clima:

2 a 3 años

02

Eficiencia energética y de recursos - ODS 7 Energía asequible y limpia y ODS 12 Consumo y producción responsables:

2 a 3 años

03

Ecosistemas sostenibles y acción colectiva - ODS4 Educación de calidad, ODS12 Consumo y producción responsables y ODS17 Asociación para los objetivos:

en los próximos 6 meses

04

Tecnología digital para centros empresariales sostenibles - ODS8 Trabajo decente y crecimiento económico y ODS13 Acción por el clima:

De 1 a 5 años

05

Futuros sostenibles para los centros empresariales - ODS 9 - Innovación e infraestructura industrial y ODS 17 Asociación para los Objetivos:

De 1 a 5 años