



## ASOCIADOS CLAVE

Describe la red de proveedores y socios que permiten que el modelo de negocio funcione. Las alianzas responden a la necesidad que tienen las empresas de optimizar sus modelos de negocio, reducir riesgos o adquirir recursos y capacidades.

Entre Nos Catering cuenta con un gran número de asociados clave, debido al funcionamiento de la misma.

Nuestros proveedores son bares y restaurantes de la localidad, que nos venden aquellos alimentos que les sobran, en vez de tirarlos y malgastarlos, los aprovechamos.

Esta compraventa sale rentable por ambas partes, los bares y restaurantes seleccionan lo que quieren vender, nosotros tenemos en cuenta una serie de esenciales para comprar y así establecemos el precio.

- El origen del alimento.
- Cuando se compró inicialmente.
- Precio inicial.
- Calidad y vencimiento.

Contamos con unos 11 restaurantes como proveedores, es importante para nosotros la variedad de productos.

Obtenemos la materia prima que nos pueda faltar de granjas y huertas ecológicas de distintas partes de España. Asegurándonos también de que los productos tienen buena calidad.

En cuanto a los envases que utilizamos, optamos siempre por la sostenibilidad. Los envases son de plástico reciclado o de cartón reciclado, dependiendo del tipo de comida.



**Nuestros proveedores:**

- **Piru's tasting**
- **La parrilla de San Lorenzo**
- **El cortijo**
- **El café de Amable**
- **Niza**
- **Bodega Rondilla**
- **El corcho**
- **Pide por esa boquita**
- **Arrocería Sepionet**
- **Patagonia**
- **El patio Valladolid**
- **Dehesa El Milagro (granja ecológica)**
- **Granja ecológica El Cardenillo SI**
- **Los Confites granja ecológica SI**
- **Qualibio (envases)**