

ESTUDIO DE CASO DE ASOCIACIÓN EN LA CADENA DE SUMINISTRO

Algunos chefs y empresas de servicios alimentarios ven a sus proveedores de alimentos como números o costes, y otros los ven como cuidadores de la tierra, compañeros productores y colaboradores...El chef Enda McEvoy, con una estrella Michelin, del restaurante Loam, en el oeste de Irlanda, es esto último. La filosofía de Enda es "utilizar únicamente ingredientes procedentes del oeste de Irlanda", por lo que ha desarrollado relaciones sólidas y de confianza con todos sus "colaboradores" o proveedores. Para garantizar el beneficio y el apoyo mutuos, Enda limita su número de asociaciones a 8 proveedores o colaboradores, y sin estas relaciones no podría hacer realidad su filosofía. Enda ha recibido premios no sólo por su cocina creativa sino por su enfoque sostenible. Una de estas asociaciones es con 'Leaf & Root'



WATCH



[Leaf & Root and Loam, Galway - YouTube](#)

