

Ausolan.



**Servicios de restauración
en centros sociosanitarios**

Al.

¡Hola!

Somos Ausolan.

Ausolan es un grupo empresarial de capital 100% nacional líder en servicios de restauración y limpieza integral a colectividades. Con más de 55 años de historia, ha integrado diferentes proyectos locales, preservando la cercanía al cliente y el respeto a las costumbres de cada lugar.

Cerca de nuestro origen, cerca de nuestros clientes.

Nacer en cooperación entre 17 mujeres en el año 1969 es algo que define a Ausolan desde nuestros inicios. Esa valentía se proyecta en nuestros 11.000 trabajadores, con una gran mayoría de mujeres, en los más de 2.300 clientes que confían en nosotros y sobre todo, en cada uno de los 260.000 menús con los que alimentamos nuestra esencia cada día.

Restauración en centros sociosanitarios



Conoce
nuestra
historia en
este vídeo



2

Ausolan.

El valor de darte más

Cada día garantizamos que cada comida sea un momento de bienestar y cuidado. Una propuesta de menús equilibrados y adaptados a las necesidades específicas de las personas mayores. Porque sabemos que una alimentación saludable es esencial para su bienestar, proporcionamos opciones deliciosas y nutritivas que promuevan la salud y la calidad de vida con cada comida.

“Porque sabemos que cada sabor está pensado para su bienestar”

Sentirse como
en casa

Despertar los
sentidos

La organización
del servicio

Catering para otros centros
sociosanitarios

3

Al.

Propuesta gastronómica



Sentirse como en casa

Sabemos que como en casa no se come en ningún lado y por ello nos esforzamos para que la comida que ofrecemos en los centros sociosanitarios sea lo más casera posible. Cuidamos de nuestros mayores ofreciendo propuestas gastronómicas únicas, con menús de temporada, elaboraciones caseras, variadas y equilibradas y **respetando los gustos y la cocina tradicional de cada zona.**

① Personalización

En el cuidado a través de la alimentación, la personalización es la clave. Ofrecemos la más completa gama de dietas personalizadas y adaptadas a las características de las personas residentes (origen geográfico, edad, patologías inherentes) y a sus necesidades alimenticias, con especial atención en las texturas para adaptar los menús a las capacidades de masticación y deglución de las personas usuarias.

② Ocasiones especiales

En nuestros menús, las festividades y ocasiones especiales tienen su espacio gastronómico, porque compartir eventos significativos también es importante. Celebramos momentos vitales con ocasiones gastronómicas especiales que rescatan tradiciones permiten participar, compartir emociones y vivencias en grupo.



③ Menús cuidadosamente pensados

Una alimentación elaborada por nuestro equipo multidisciplinar que incluye dietistas-nutricionistas. Una dieta saludable, sostenible y apetitosa. Unos menús equilibrados y adaptados a todas las necesidades, utilizando sólo materias primas de primera calidad.

④ Tradicional, casero y de temporada

Fomentamos la cocina tradicional y casera, poniendo especial cuidado en las festividades tradicionales y haciendo hincapié en el uso de productos naturales y frutas y verduras temporada.

Despertar los sentidos

Estamos comprometidos con el bienestar y la calidad de vida de los mayores, por ello nuestras experiencias gastronómicas invitan a disfrutar de la comida de una manera nueva y emocionante que envuelve todos los sentidos, ayuda a descubrir nuevos sabores, conocer historias culinarias y poder compartirlas.

① Creamos experiencias alimentarias placenteras. Aprovechando la importancia que tiene la comida, le damos una dimensión más social, de relación con otras personas residentes, cuidadores, familiares y amistades para hacer del momento un tiempo de disfrute.

② Contribuimos a su bienestar alimentario a través de experiencias gastronómicas que rescatan tradiciones, recuerdos para compartir emociones y vivencias para experimentar en grupo.

③ La conexión emocional con sabores y olores familiares. Desarrollamos talleres sensoriales donde la conexión emocional con sabores y olores familiares les ayuda a recordad momentos especiales y estimula su memoria.

④ Promovemos la autonomía y la agilidad a través de actividades prácticas relacionadas con la alimentación.

⑤ Organizamos momentos gastronómicos intergeneracionales con diferentes actividades compartidas como talleres de cocina o concursos de recetas que permitan salir de la rutina y compartir experiencias.

Mejoramos la calidad de vida de quienes confían en nosotros.

La organización del servicio

La persona gestora es la piedra angular que guía el servicio en tu centro



Tu gestor será la persona que se encargará de gestionar al equipo Ausolan en tu centro para que todo fluya, siempre. Una persona que organizará, solucionará y llevará adelante el día a día de tu centro de manera efectiva.

FUNCIONES GESTOR

Garantizar la cobertura de personal

Supervisión constante

Proponer e implantar plan de formación

Comunicación directa con el cliente

Implantar el plan de calidad

Solventar incidencias

Anticipar necesidades

Garantizar el servicio

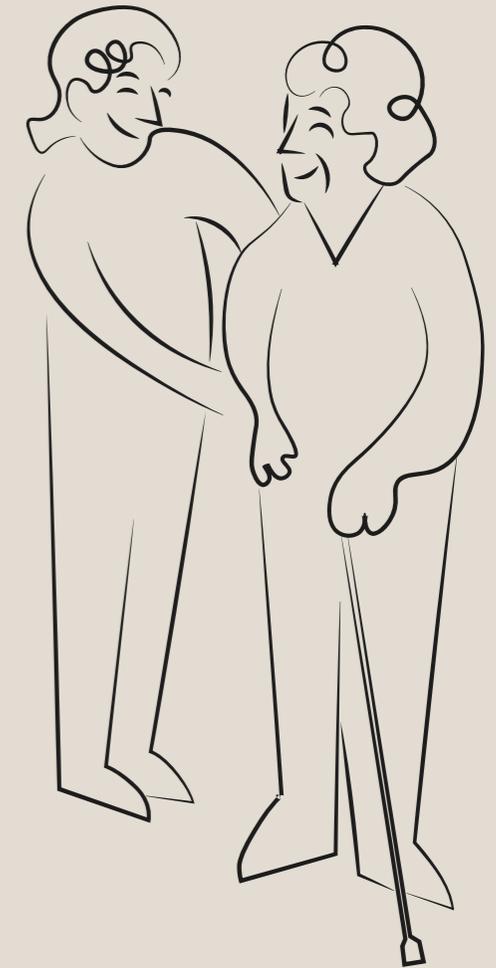
Organizar planes de trabajo

Dialogar entre el centro y los departamentos de Ausolan

Otros servicios de catering

Centros de día y unidades convivenciales

Nuestro servicio de catering ofrece la modalidad de servicio que mejor responda a las necesidades, recursos e instalaciones, centro de día, unidades convivenciales, etc.



Servicio de ayuda a domicilio

Nuestro servicio de catering para la ayuda a domicilio se especializa en proporcionar comidas preparadas y entregadas directamente en el hogar de las personas que necesitan asistencia. Diseñado para atender a personas con dificultades para elaborar su propio menú, es valioso para personas mayores, pacientes en proceso de recuperación, personas con movilidad reducida o cualquier individuo que requiera asistencia alimentaria en su propio hogar.

↘ Pero aún hay más...

① Personalizamos las dietas: adaptamos los menús según las necesidades dietéticas específicas de cada persona y para condiciones médicas particulares.

② Entrega a domicilio, facilitando la accesibilidad y eliminando la necesidad de que la persona salga a comprar alimentos o cocinar.

③ Variedad de comidas: una variedad de opciones culinarias para garantizar una dieta equilibrada y satisfacer los gustos y preferencias individuales.

④ Preparación de comidas saludables y nutritivas teniendo en cuenta las necesidades específicas de cada cliente

⑤ Mayor flexibilidad en la frecuencia de entrega de las comidas y con platos que cuentan con un mayor alargamiento de vida útil.

⑥ Facilidad de consumo: los menús son fáciles de calentar y consumir. Se acompañan de instrucciones sencillas para facilitar su consumo.



¿Hablamos?

ausolan.com



**Juntos
en tu día
a día**

Conoce más sobre nosotros
en este video

Ausolan.