

Ausolan.



**Servicios de restauración
en centros sociosanitarios**

Al.

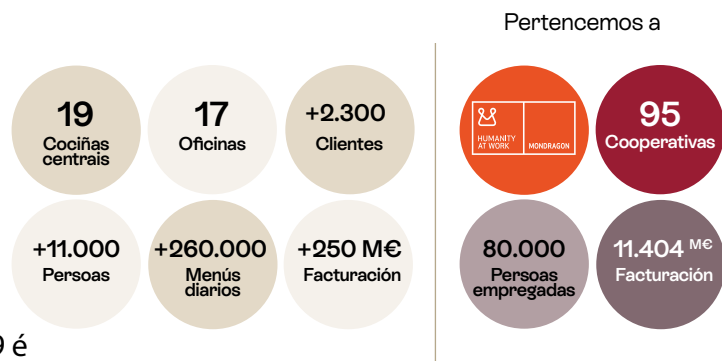
Ola! Somos Ausolan.

Ausolan é un grupo empresarial de capital 100 % nacional líder en servizos de restauración e limpeza integral a colectividades. Con máis de 55 anos de historia, integrou diferentes proxectos locais, preservando a proximidade ao cliente e o respecto aos costumes de cada lugar.

Preto da nosa orixe, preto dos nosos clientes.

Nacer en cooperación entre 17 mulleres no ano 1969 é algo que define a Ausolan dende os nosos inicios. Esa valentía proxéctase nos nosos 11.000 traballadores, cunha gran maioría de mulleres, nos máis de 2.300 clientes que confían en nós e, sobre todo, en cada un dos 260.000 menús cos que alimentamos a nosa esencia cada día.

Restauración en centros sociosanitarios



Coñece a
nosa historia
neste vídeo



Ausolan.

O valor de darche máis

Cada día garantimos que cada comida sexa un momento de benestar e coidado. Unha proposta de menús equilibrados e adaptados ás necesidades específicas das persoas maiores. Porque sabemos que unha alimentación saudable é esencial para o seu benestar, proporcionamos opcións deliciosas e nutritivas que promovan a saúde e a calidade de vida con cada comida.

“Porque sabemos que cada sabor está pensado para o seu benestar”

Sentirse coma
na casa

Espertar os
sentidos

A organización
do servizos

Cátering para outros
centros sociosanitarios

Proposta gastronómica

Sentirse coma na casa

Sabemos que coma na casa non se come en ningún lado e por iso nos esforzamos para que a comida que ofrecemos nos centros sociosanitarios sexa o máis caseira posible. Coidamos dos nosos maiores ofrecendo propostas gastronómicas únicas, con menús de tempada, elaboracións caseiras, variadas e equilibradas e **respectando os gustos e a cociña tradicional de cada zona.**

① Personalización

No coidado a través da alimentación, a personalización é a clave. Ofrecemos a máis completa gama de dietas personalizadas e adaptadas ás características das persoas residentes (orixe xeográfica, idade, patoloxías inherentes) e ás súas necesidades alimenticias, con especial atención nas texturas para adaptar os menús ás capacidades de mastigación e deglutición das persoas usuarias.

② Ocasións especiais

Nos nosos menús, as festividades e ocasións especiais teñen o seu espazo gastronómico, porque compartir eventos significativos tamén é importante. Celebramos momentos vitais con ocasións gastronómicas especiais que rescatan tradicións que permiten participar, compartir emocións e vivencias en grupo.



③ Menús cuidadosamente pensados

Unha alimentación elaborada polo noso equipo multidisciplinario que inclúe dietistas-nutricionistas. Unha dieta saudable, sostible e apetitosa. Uns menús equilibrados e adaptados a todas as necesidades, utilizando só materias primas de primeira calidade.

④ Tradicional, caseiro e de tempada

Fomentamos a cociña tradicional e caseira, poñendo especial coidado nas festividades tradicionais e facendo fincapé no uso de produtos naturais e froitas e verduras de tempada.

Esperar os sentidos

Estamos comprometidos co benestar e coa calidade de vida dos maiores, por iso as nosas experiencias gastronómicas invitan a gozar da comida dun xeito novo e emocionante que envolve todos os sentidos, axuda a descubrir novos sabores, coñecer historias culinarias e poder compartilas.

① **Creamos experiencias alimentarias pracentes.** Aproveitando a importancia que ten a comida, dámoslle unha dimensión máis social, de relación con outras persoas residentes, coidadores, familiares e amizades para facer do momento un tempo de gozo.

② Contribuímos ao seu benestar alimentario a través de **experiencias gastronómicas que rescatan tradicións**, lembranzas para compartir emocións e vivencias para experimentar en grupo.

Melloramos a calidade de vida dos que confían en nós.

③ **A conexión emocional con sabores e olores familiares.** Desenvolvemos obradoiros sensoriais onde a conexión emocional con sabores e olores familiares lles axuda a lembrar momentos especiais e estimula a súa memoria.

④ **Promovemos a autonomía e a axilidade** a través de actividades prácticas relacionadas coa alimentación.

⑤ **Organizamos momentos gastronómicos interxeracionais** con diferentes actividades compartidas como obradoiros de cociña ou concursos de receitas que permitan saír da rutina e compartir experiencias.

A organización do servizo

A persoa xestora é a pedra angular que guía o servizo no teu centro



O teu xestor será a persoa que se encargará de xestionar o equipo Ausolan no teu centro para que todo flúa, sempre. Unha persoa que organizará, solucionará e levará adiante o día a día do teu centro de xeito efectivo.

FUNCÍONS XESTOR		
Garantir a cobertura de persoal	Comunicación directa co cliente	Garantir o servizo
Supervisión constante	Implantar o plan de calidade	Organizar plans de traballo
Propoñer e implantar plan de formación	Solucionar incidencias	Dialogar entre o centro e os departamentos de Ausolan
	Anticipar necesidades	

Outros servizos de cátering

Centros de día e unidades convivenciais

O noso servizo de cátering ofrece a modalidade de servizo que mellor responda ás necesidades, recursos e instalacións, centro de día, unidades convivenciais, etc.



Servizo de axuda a domicilio

O noso servizo de catering para a axuda a domicilio especialízase en proporcionar comidas preparadas e entregadas directamente no fogar das persoas que necesitan asistencia. Deseñado para atender a persoas con dificultades para elaborar o seu propio menú, é valioso para persoas maiores, pacientes en proceso de recuperación, persoas con mobilidade reducida ou calquera individuo que requira asistencia alimentaria no seu propio fogar.

↘ Pero aínda hai máis...

- ① Personalizamos as dietas: adaptamos os menús segundo as necesidades dietéticas específicas de cada persoa e para condicións médicas particulares.
- ② Entrega a domicilio, facilitando a accesibilidade e eliminando a necesidade de que a persoa saia a comprar alimentos ou cociñar.
- ③ Variedade de comidas: unha variedade de opcións culinarias para garantir unha dieta equilibrada e satisfacer os gustos e as preferencias individuais.
- ④ Preparación de comidas saudables e nutritivas tendo en conta as necesidades específicas de cada cliente
- ⑤ Maior flexibilidade na frecuencia de entrega das comidas e con pratos que contan cun maior alongamento de vida útil.
- ⑥ Facilidade de consumo: os menús son doados de quentar e consumir. Acompáñanse de instrucións sinxelas para facilitar o seu consumo.



Falamos?

ausolan.com



**Xuntos
no teu
día a día**

Coñece máis sobre nós
neste vídeo

Ausolan.