

Ausolan.



**Serveis de restauració
en centres sociosanitaris**

Al.

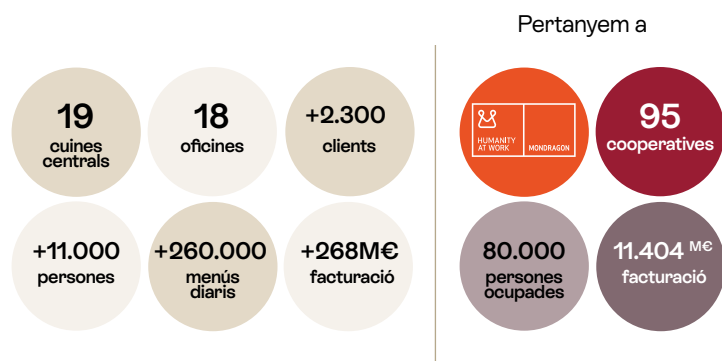
Hola! Som Ausolan.

Ausolan és un grup empresarial de capital 100 % nacional líder en serveis de restauració i neteja integral a col·lectivitats. Amb més de 55 anys d'història, ha integrat diferents projectes locals i ha preservat la proximitat al client i el respecte als costums de cada lloc.

A prop del nostre origen, a prop dels nostres clients

Néixer en cooperació entre 17 dones l'any 1969 és un fet que defineix Ausolan des dels nostres inicis. Aquesta valentia es projecta en els nostres 11.000 treballadors, amb una gran majoria de dones; en els més de 2.300 clients que confien en nosaltres, i, sobretot, en cadascun dels 260.000 menús amb què alimentem la nostra essència cada dia.

Restauració en centres sociosanitaris



Coneix
la nostra
història en
aquest vídeo



Ausolan.

El valor de donar-te més

Cada dia garantim que cada àpat sigui un moment de benestar i cura. Una proposta de menús equilibrats i adaptats a les necessitats específiques de les persones grans. Perquè sabem que una alimentació saludable és essencial per al seu benestar, proporcionem opcions delicioses i nutritives que promouen la salut i la qualitat de vida amb cada àpat.

“Perquè sabem que cada sabor està pensat per al seu benestar”

Sentir-se com a
casa

Despertar els
sentits

L'organització
del servei

Càterring per a altres
centres sociosanitaris

Proposta gastronòmica

Sentir-se com a casa

Sabem que com a casa no es menja enlloc i, per això, ens esforcem perquè el menjar que oferim als centres sociosanitaris sigui al més casolà possible. Cuidem la nostra gent gran oferint-los propostes gastronòmiques úniques, amb menús de temporada, elaboracions casolanes, variades i equilibrades i **respectant els gustos i la cuina tradicional de cada zona.**

① Personalització

En la cura a través de l'alimentació, la personalització és la clau. Oferim la gamma més completa de dietes personalitzades i adaptades a les característiques de les persones residents (origen geogràfic, edat, patologies inherents) i a les seves necessitats alimentàries, amb especial atenció a les textures, per adaptar els menús a les capacitats de masticació i deglució de les persones usuàries.

② Ocasions especials

Als nostres menús, les festivitats i ocasions especials tenen el seu espai gastronòmic, perquè compartir esdeveniments significatius també és important. Celebrem moments vitals amb ocasions gastronòmiques especials que rescaten tradicions i permeten participar i compartir emocions i vivències en grup.



③ Menús pensats acuradament

Una alimentació elaborada pel nostre equip multidisciplinari que inclou dietistes i nutricionistes. Una dieta saludable, sostenible i apetitosa. Uns menús equilibrats i adaptats a totes les necessitats, en què només fem servir matèries primeres de primera qualitat.

④ Tradicional, casolà i de temporada

Fomentem la cuina tradicional i casolana, tenim una cura especial per les festivitats tradicionals i posem èmfasi en l'ús de productes naturals i fruita i verdura de temporada.

Despertar els sentits

Estem compromesos amb el benestar i la qualitat de vida de la gent gran; per això, les nostres experiències gastronòmiques conviden a gaudir del menjar d'una manera nova i emocionant que embolcalla tots els sentits i ajuda a descobrir nous sabors, conèixer històries culinàries i poder-les compartir.

Millorem la qualitat de vida de les persones que confien en nosaltres.

① Creem experiències alimentàries agradables.

Donem una dimensió social al menjar, aprofitant la seva importància com a moment de relació entre persones residents, cuidadores, familiars i amistats, per convertir cada àpat en una experiència de gaudi compartit.

② Contribuïm al benestar alimentari a través d'**experiències gastronòmiques que rescaten tradicions**, records per compartir emocions i vivències per experimentar en grup.

③ **La connexió emocional amb sabors i olors familiars.** Organitzem tallers sensorials que fomenten la connexió emocional amb sabors i olors familiars, a fi d'ajudar les persones participants a reviure moments especials i estimular la seva memòria a través de l'alimentació.

④ **Promovem l'autonomia i l'agilitat** a través d'activitats pràctiques relacionades amb l'alimentació.

⑤ **Organitzem moments gastronòmics intergeneracionals** amb diferents activitats compartides, com ara tallers de cuina o concursos de receptes que permeten sortir de la rutina i compartir experiències.

L'organització del servei

La persona gestora és la pedra angular que guia el servei al teu centre



El teu gestor serà la persona responsable de coordinar l'equip Ausolan al teu centre i de vetllar perquè tot flueixi de manera òptima, cada dia. També s'encarregarà d'organitzar, resoldre incidències i garantir el funcionament eficaç del servei en el dia a dia del centre.

FUNCIONS DEL GESTOR

Garantir la cobertura de personal

Efectuar una supervisió constant

Proposar i implantar un pla de formació

Tenir una comunicació directa amb el client

Implantar el pla de qualitat

Resoldre incidències

Anticipar necessitats

Garantir el servei

Organitzar plans de treball

Dialogar amb el centre i els departaments d'Ausolan

Altres serveis de càtering

Centres de dia i unitats convivencials

El nostre servei de càtering ofereix la modalitat de servei que respongui millor a les necessitats, als recursos i les instal·lacions, al centre de dia, a les unitats convivencials, etc.



Servei d'ajuda a domicili

El nostre servei de càtering per a l'ajuda a domicili s'especialitza a proporcionar àpats preparats i entregats directament a la llar de les persones que necessiten assistència. Dissenyat per atendre persones amb dificultats per elaborar el seu propi menú, és valuós per a persones grans, pacients en procés de recuperació, persones amb mobilitat reduïda o qualsevol individu que requereixi assistència alimentària a la llar.

➤ Però encara n'hi ha més...

- ① Personalització de les dietes: adaptem els menús segons les necessitats dietètiques específiques de cada persona i les condicions mèdiques particulars.
- ② Lliurament a domicili: facilitem l'accessibilitat i eliminem la necessitat que la persona surti a comprar aliments o cuini.
- ③ Varietat d'àpats: oferim una varietat d'opcions culinàries per garantir una dieta equilibrada i satisfer els gustos i les preferències individuals.
- ④ Preparació d'àpats saludables i nutritius, tenint en compte les necessitats específiques de cada client.
- ⑤ Més flexibilitat en la freqüència de lliurament dels àpats i amb plats que tenen una vida útil més gran.
- ⑥ Facilitat de consum: els menús són fàcils d'escalfar i de consumir. S'acompanyen d'instruccions senzilles per facilitar-ne el consum.



Parlem?

ausolan.com



**Amb tu
cada dia**

Mira aquest vídeo per saber més
coses sobre nosaltres

Ausolan.