

Servicios de restauración para centros escolares

Al.

iHola! 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.

19 Cocinas centrales

18 +2.300 Clientes

+11.000 Personas

+260.000 Henús cliarios

+268M€ Facturación

80.000
Personas empleadas

95
Cooperativas

11.404^{Me}
Facturación

Pertenecemos a

Conoce nuestra historia en este vídeo



Ausolan.

Comer sano cada día del año

Para nosotros ir al cole es sinónimo de energía, ilusión y ganas, las que tenemos cada día al acudir a vuestros comedores y poder ofrecer menús equilibrados y saludables. Porque sabemos que es posible comer de una manera más saludable, sostenible y equilibrada también en el colegio.

Propuesta gastronómica

Proyecto Educativo Organización de servicios

Soluciones innovadoras

Comunicación con las familias

Transformación de espacios

Nuestro compromiso

Propuesta gastronómica

Nuestros menús creados por un equipo multidisciplinar que incluye dietistas-nutricionistas, están destinados a asegurar que alimentamos experiencias saludables.

Comprometidos con nuestros menús

5 eses, 10 compromisos





- 1) Fomentamos hábitos alimentarios saludables.
- (2) Cocinamos como en casa.
- 3) Utilizamos ingredientes de primera calidad.
- (4) Exploramos nuevas recetas.
- (5) Potenciamos la proteína vegetal.

- (6) Desarrollamos jornadas gastronómicas.
- 7 Buscamos el equilibrio y aporte nutricional según la etapa de crecimiento.
- 8 Nos adaptamos al gusto culinario de la zona.
- 9) Respetamos la temporalidad de los alimentos.
- 10 Cuidamos al máximo las dietas especiales.

Restauración para centros escolares

×

Apostamos por lo que te hace bien

Las 10 claves de nuestras materias primas















Incentivamos la economía local



Homologamos a nuestros proveedores a través de un Sistema propio Integrado de Calidad y Medioambiente (SICMA).



Sometemos a nuestros proveedores a una evaluación continua para la mejor calidad de los productos.



El 80% de nuestras materias primas son de proveedores locales.



Priorizamos la compra de productos frescos del entorno más cercano.

Proyecto Educativo

El comedor, un espacio de educación integral y sostenible.



En Ausolan sabemos que el tiempo que se pasa en el comedor es un espacio y tiempo clave para el desarrollo de nuestros niños y jóvenes. Es por ello que, nuestros comedores escolares, **abrazan la sostenibilidad** como el **motor** que guía cada aspecto de nuestra **educación integral**, donde la salud, el ocio y tiempo libre y la convivencia están en **sintonía con el medio ambiente**.







Educación para la salud

Impulsamos el desarrollo de hábitos alimentarios, de actividad física, de comportamiento, de higiene y de relación social en el comedor que favorecen un estilo de vida saludable y responsable.

Educación para la convivencia

Generando un clima de respeto, seguridad y confianza, buscamos contribuir al desarrollo de personas afectivas, respetuosas, solidarias, creativas...

Educación para el ocio y el tiempo libre

Con actividades dinamizadoras que fomenten la coparticipación, inclusión y cohesión de los niños y niñas convirtiéndolos en protagonistas activos y respondiendo a sus necesidades sociales y culturales.

Al.

Organización de servicios

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

Restauración para centros escolares 10 11

Soluciones innovadoras

Método Borbor



Un comedor que apetece

Borbor es la Metodología que te ofrece Ausolan para diseñar una experiencia de comedor a la medida de las necesidades de tu centro y con la participación de las personas implicadas. Con nuestro método Borbor[©], en sintonía con tu línea pedagógica, te ayudamos a idear el comedor a la medida de tu centro educativo.

Un comedor en el que los alumnos/as deseen estar y en el que las familias confíen.



¡Conoce más sobre el método Borbor®!

Decidere



El comedor menos comedor

Decidere es el nuevo servicio de comedor de Ausolan dirigido a los comensales de entre 14 y 18 años.

Una solución vanguardista en el sector basada en un ecosistema digital que aporta un valor diferencial a tu servicio de comedor.



¡Conoce Decidere desde dentro en este vídeo!



Soluciones innovadoras

ecómedor responsable.

Avanza hacia la sostenibilidad con nuestro modelo de Comedor Eco-Responsable certificado por Bureau Veritas



Comunicación con las familias

Contarte, acompañarte y mantenerte al día

Te ayudamos a crear un puente con las familias, simplificando la gestión de la comunicación escolar.



Portal web

Portal Web desde donde todas las familias pueden acceder al menú y dietas especiales.



Encuestas de satisfacción

Buzón de sugerencias, grado de satisfacción del servicio y sugerencias de mejora.



App propia

Para la comunicación, gestión del cobro a familias y control de aforos en el centro, con informes de seguimiento del comensal.



Las familias en el comedor

Compartimos con ellos el momento del comedor.



Información periódica

Actividades y memoria del Proyecto Educativo. Recomendaciones nutricionales. Innovación en recetas o jornadas gastronómicas.



Presentación del Proyecto Ausolan

Inicio de curso – jornadas de puertas abiertas sobre el servicio de comedor.

Transformación de tu espacio

Mucho más que un lugar donde comer y convivir

Somos conscientes del efecto que el entorno crea en las personas que lo habitan, y más durante uno de los momentos más especiales del día, la comida.

Por eso creamos proyectos integrales de cocina, comedor, patio o la adecuación del espacio en un área multifuncional.



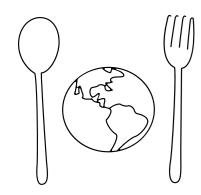






Nuestro compromiso

En Ausolan el compromiso es una forma de ser y hacer. Como sociedad cooperativa llevamos la responsabilidad social en nuestro ADN.



Con la sostenibilidad

Apostar por Ausolan es apostar por un proveedor al que le preocupa la sostenibilidad de nuestro planeta a largo plazo y que más allá de sentirlo, lo ha establecido como un componente central de su estrategia.



Compra verde



Movilidad sostenible



Ecodiseño de servicio y producto



Reutilización y valoración de residuo



Ecodiseño de envases



Producción sostenible



Reducción del desperdicio alimentario



Medición y seguimiento para mejora



Con nuestro equipo

El cuidado y apoyo a nuestros equipos de trabajo se refleja en la salud, seguridad y bienestar que perseguimos diariamente. Apostamos por la promoción de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, a través de la creación de un empleo estable y de alta calidad para todas las personas. Somos un lugar ideal para que nuestros profesionales desarrollen sus carreras y equilibren sus vidas personales, familiares y laborales. Incluimos conocimiento, profesionalidad, diversidad, personas con discapacidad o en riesgo de exclusión, pero sobre todo incluimos Personas.

Con la sociedad

La solidaridad es un rasgo que nos caracteriza. Parte de nuestros resultados son destinados a proyectos sociales. Así nace la Fundación Ausolan con el fin de asegurar el acceso de los colectivos vulnerables a una alimentación sana, suficiente y sostenible, fomentar en las familias la educación en hábitos y entornos de vida saludable; y favorecer la capacitación técnica y profesional de la mujer para su acceso a un empleo digno.







\$Hablamos?

ausolan.com





