

Ausolan.



**Sukaldaritza zerbitzuak
zentro soziosanitarioetan**

Al.

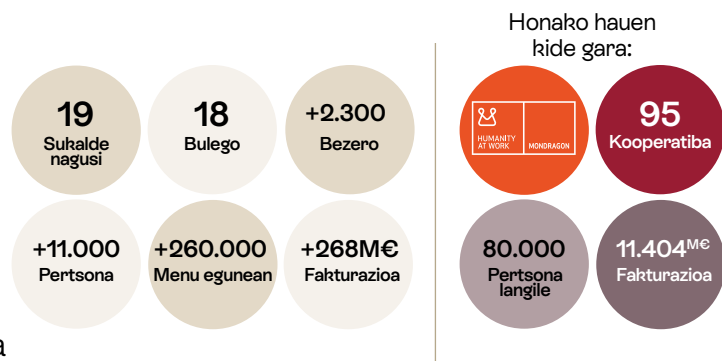
Kaixo! Ausolan gara.

Ausolan %100ean kapital nazionala duen enpresa-talde bat da, gizataldeei zuzendutako sukaldaritzako eta garbiketako zerbitzu integraletan liderra. 55 urtetik gorako historia du eta, denbora horretan, tokiko hainbat proiektu txertatu ditu, bezeroarekiko hurbiltasuna eta leku bakoitzeko ohiturekiko errespetua mantenduz.

Gure jatorritik hurbil, gure bezeroengandik hurbil.

1969an 17 emakumeren arteko kooperazioan sortzea Ausolanen ezaugarria izan da hastapenetik. Ausardia hori gure 11.000 langileetan, gehienak emakumeak, gurekiko konfiantza duten 2.300 bezero baino gehiagotan eta, batez ere, egunez egun gure funtsa elikatzen duten 260.000 menuetako bakoitzean proiektatzen da.

Sukaldaritzako zerbitzuak zentro soziosanitarioetan



Ezagutu
gure historia
bideo
honetan



Ausolan.

Zuri gehiago ematearen balioa

Egunero, otordu bakoitza ongizate eta zaintzarako unea izatea bermatzen dugu. Adinekoen behar zehatzetara egokitutako menu orekatuen proposamena. Badakigu elikadura osasungarria funtsezkoa dela haien ongizaterako; hori dela eta, otordu bakoitzarekin osasuna eta bizi-kalitatea sustatzen dizuzten aukera zapoetsuak eta elikagarriak eskaintzen ditugu.

“Izan ere, badakigu zapo bakoitza haien ongizaterako dagoela pentsatuta”

Etxean bezala
sentitzea

Zentzumenak
ernatzea

Zerbitzuaren
antolaketa

Beste zentro
soziosanitarioetarako cateringa

Proposamen gastronomikoa

Etxean bezala sentitzea

Badakigu etxean bezala ez dela inon jaten. Horregatik, zentro soziosanitarioetan eskaintzen ditugun jakiak, ahal den heinean, etxeakoak izan daitezen saiatzen gara. Gure adin nagusiko pertsonak zaintzen ditugu proposamen gastronomiko bakunak eskainiz, etxeako eran prestatutako sasoiko menu anitz eta orekatuekin, eta **eremu bakoitzeko gustuak eta sukaldaritza tradizionala errespetatuz.**

① Pertsonalizazioa

Elikaduraren bidezko zaintzan, pertsonalizazioa funtsezkoa da. Dieta pertsonalizatuaren gama osatuena eskaintzen dugu, egoiliarren ezaugarrietara (jatorri geografikoa, adina, berezko patologia) eta elikadura aldetik beren premietara egokituak, testuretan arreta berezia ipiniz, menuak erabiltzaileen mastekatzeko eta irensteko ahalmenetara egokituz.

② Une bereziak

Gure menuetan, jaien eta une berezien ospakizunak beren leku gastronomikoa dute, ekitaldi adierazgarriak partekatzea ere garrantzitsua baita. Bizitzako une jakinak momentu gastronomiko bereziekin ospatzen ditugu, tradizioak berreskuratuz, parte hartzeko aukera emanez eta emozioak zein taldean bizitzeko uneak partekatuz.



③ Arduraz pentsatutako menuak

Diziplina anitzeko gure taldeak prestatutako elikadura, dietista eta nutrizionistak barne dituenak. Dieta osasuntsu, jasangarri eta gustagarria. Menu orekatuak eta premia guztietara egokituak, kalitate goreneko lehengaiak soilik erabiliz.

④ Tradizionala, etxekoa eta sasoikoa

Sukaldaritza tradizionala eta etxekoa sustatzen dugu, jai tradizionaletan arreta berezia ipiniz, eta produktu naturalen eta sasoiko fruta eta barazkien erabilera azpimarratuz.

Zentzumenak ernatzea

Konpromisoa dugu adin nagusikoen ongizatearekin eta bizi-kalitatearekin. Horregatik, gure esperientzia gastronomikoak janariarekin modu berri eta zirraragarrian gozatzeko gonbit egiten du, zentzumen guztiak aintzatetsiz, zapore berriak ezagutzen lagunduz, sukaldaritza-istorioak ezagutuz eta horiek partekatuz.

Gurekiko konfiantza dutenen bizi-kalitatea hobetzen dugu.

① **Plazerezko elikadura-esperientziak sortzen ditugu.** Janariak duen garrantzia baliatuz, dimentsio sozialagoa ematen diogu, beste egoiliar, zaintzaile, senitarteko eta adiskide batzuekin harremanak izatekoa, momentua gozamenerakoa izan dadin.

② Haien elikadura-ongizatean laguntzen dugu **tradizioak berreskuratzen dituzten esperientzia gastronomikoekin**, taldean esperimintatzeko emozioak eta bizipenak partekatzeko oroitza penekin.

③ **Zapore eta usain ezagunekiko lotura emozionala.** Zentzumen-tailerrak garatzen ditugu. Bertan, zapore eta usain ezagunekiko lotura emozionalak une bereziak oroitzen laguntzen die, eta beren memoria estimulatzen du.

④ **Autonomia eta arintasuna bultzatzen ditugu** elikadurarekin lotutako jarduera praktikoen bidez.

⑤ **Belaunaldien arteko une gastronomikoak antolatzen ditugu**, partekatutako hainbat jarduera burutuz, esate baterako, sukaldaritza-tailerrak edo errezelehiaketak, errutinatik irten eta esperientziak partekatzeko aukera ematen dutenak.

Zerbitzuaren antolaketa

Pertsona kudeatzailea da, zure zentroan, zerbitzua bideratzen duen giltzarria



Zure kudeatzailea izango da, zure zentroan, Ausolan taldea kudeatzeaz arduratuko dena, beti guztiak ongi funtziona dezan. Zure zentroaren egunerokotasuna antolatu duena, egunerokotasun horretan irtenbideak emango dituen eta eraginkortasunez aurrera eramango duena.

KUDEATZAILEAREN ZEREGINAK	Prestakuntza-plana proposatu eta txertatzea	Premiak aurreratzea
Langile aldetiko estaldura bermatzea	Bezerearekin komunikazio zuzena izatea	Zerbitzua bermatzea
Etengabeko gainbegiraketaz arduratzea	Kalitate-plana txertatzea	Laneko planak antolatzea
	Gorabeherak ebaztea	Zentroaren eta Ausolaneko sailen arteko solaskide izatea

Beste catering-zerbitzu batzuk

Eguneko zentroak eta bizikidetza-unitateak

Gure catering-zerbitzuak premia, baliabide eta instalazio, eguneko zentro edota bizikidetza-unitateei ondoen erantzungo dien zerbitzu-modalitatea eskaintzen du.



Etkez etxeko laguntza-zerbitzua

Etkez etxe laguntzeko gure catering-zerbitzua laguntza behar duten pertsonen etxean jaki prestatuak zuzenean entregatzeaz arduratzen da. Beren menua egiteko zailtasunak dituzten pertsonak artatzeko dago diseinatua, eta baliagarria da adin nagusiko pertsonentzat, osatzeko prozesuan dauden pazienteentzat, mugikortasun murriztua duten pertsonentzat edo bere etxean elikadura aldetiko laguntza behar duen edonorentzat.

↘ **Baina, oraindik, gehiago dago...**

① Dietak pertsonalizatzen ditugu: menuak pertsona bakoitzaren premia dietetiko zehatzen arabera egokitzen ditugu, eta baita mediku-baldintza berezietara ere.

② Etxean entregatzen dugu, irisgarritasuna ahalbidetuz eta pertsona elikagaiak erostera irtetea edo sukaldean aritu beharra saihestuz.

③ Jaki-aniztasuna: sukaldaritza-aukera anitza, dieta orekatua bermatu eta gustu eta lehentasun individualak asetzeko.

④ Janari osasungarri eta nutritiboen prestaketa bezero bakoitzaren premia espezifikoak kontuan edukiz

⑤ Malgutasun handiagoa jakiak entregatzeko maiztasunean, eta balio-bizitza handiagoa duten platerekin.

⑥ Kontsumitzeko erraztasuna: menuak erraz berotu eta kontsumitzekoak dira. Argibide sinpleak gaineratzen dira, kontsumoa errazteko.



Hitz egingo dugu?

ausolan.com



**Egunero
zurekin**

Ezagutu gaitzazu sakonago
bideo honetan

Ausolan.