

Ausolan en Asturias



Al. Oficina  Cocina central

Al.



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 2.100 clientes** que confían en nosotros y sobre todo, en cada uno de los **260.000 menús** con los que alimentamos nuestra esencia cada día.



Conoce
nuestra
historia en
este vídeo



Al.

Somos Ausolan

Ausolan es un grupo empresarial de capital 100% nacional líder en servicios de restauración y limpieza integral a colectividades. Con más de 50 años de historia, ha integrado diferentes proyectos locales, preservando la cercanía al cliente y el respeto a las costumbres de cada lugar.

Principado de Asturias



Al. Oficina  Cocina central

La filosofía que nos ha inspirado siempre es la de la **cercanía a nuestros clientes**, y como prueba de ello nos localizamos en cada ámbito al que damos servicio.

AUSOLAN RCN es la sociedad con la que prestamos **servicio a los clientes de Asturias** y tenemos las oficinas y cocina central en el Polígono Industrial de Silvota (Llanera).

Nuestra cocina está diseñada para la **elaboración de platos en línea fría o línea caliente**, y cuenta con la más moderna tecnología para garantizar en todo momento el control de los procesos.

En nuestras instalaciones de Asturias disponemos de un **equipo formado por más de 50 personas**, integradas en los distintos departamentos (gestión, compras, calidad, administración, recursos humanos, producción...) que garantiza un seguimiento de nuestros clientes con la máxima calidad y cercanía.



Asturias | Cocina central y oficinas

C/ Peña Redonda, Polígono de Silvota, 33192, La Llanera.

Tel.: 985 265 585

Al.

Comprometidos con nuestros menús

Nuestros menús son elaborados por nuestro equipo multidisciplinar que, incluye dietistas-nutricionistas, que garantizan el aporte nutricional adecuado en cada etapa del desarrollo de los niños y niñas. De esta manera disfrutarán de una dieta rica, variada, sana y equilibrada; cuidando al máximo las necesidades dietéticas especiales y atendiendo a los requerimientos de los organismos oficiales vigentes.

Diez 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 Asturias

9



Respetamos la temporalidad

10



Cuidamos al máximo las dietas especiales

Las 5 eses
de nuestros
menús

Sanos
Saludables
Sabrosos
Seguros
Sostenibles

Al.

En valor de la calidad en la gestión



Presentación del Proyecto Educativo

Nuestro Proyecto Educativo se fundamenta en la estrecha relación con la escuela, dando continuidad y coherencia al proyecto curricular del centro, cumplimentándolo con la gestión pedagógica en el tiempo del comedor y con las actividades propuestas de ocio dirigido.

Se trata de un proyecto vivo, que integra las experiencias, adaptable a los tiempos y necesidades, comprometido con el medioambiente y la responsabilidad social y enriquecedor para las necesidades evolutivas de los niños y niñas.



Al.

Nuestro Proyecto Educativo se desarrolla en base a estas tres áreas:

1

Educación para la salud:



Potenciamos un estilo de vida saludable en corresponsabilidad para con el medio ambiente, combinando dieta y ejercicio físico.

2

Educación para el ocio y tiempo libre:



Dotamos de herramientas para la optimización del tiempo libre convirtiéndolo en ocio de calidad. Trabajando la colaboración y la inclusión.

3

Educación para la convivencia



Propiciamos espacios de convivencia desde los que educar en valores; sociales y culturales. Generando un clima de respeto, Seguridad y confianza.

¡Muchas gracias!

Ausolan.