

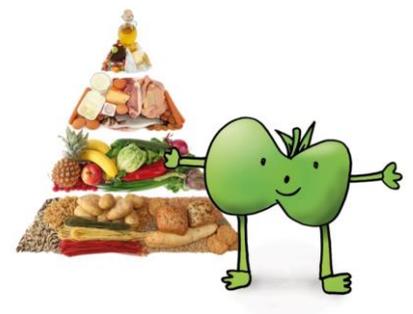
Estimadas familias:

Iniciamos un nuevo curso 2022-2023 llevando el comedor escolar de vuestro Colegio.

En Ausolan llevamos más de 50 años ofreciendo servicios de alimentación en centros educativos de todo el país, situándonos en la actualidad como la primera empresa nacional del sector, con una elaboración de 230.000 menús diarios y una plantilla de más de 11.000 trabajadores. Ausolan es garantía de servicios impecables, gracias a una gestión ágil y cercana que se anticipa y adapta a las necesidades de los escolares y sus familias.

En Castilla y León, nuestra sede se encuentra en Burgos, donde contamos con un equipo humano de más de 50 personas formado por Cocineros, Nutricionistas, Educadores, Técnicos de Calidad, Proveedores, RRHH, Administración, Transportistas ... que nos permite atender cualquier necesidad de manera inmediata.

Nuestra apuesta por ofrecer un servicio de calidad nos ha llevado a ser la primera empresa del sector en lograr la Q de Plata según el Modelo Europeo de Excelencia EFQM y en la actualidad seguimos trabajando en la mejora continua de nuestros procesos, siendo pioneros en disponer de las cuatro certificaciones: de calidad, ISO 9001; de gestión ambiental, ISO 14001; de inocuidad alimentaria, ISO 22000, y de prevención en riesgos laborales, OHSAS.





Nuestra preocupación por la alimentación de nuestros escolares, para que disfruten de una dieta rica, variada, sana y equilibrada hace que el diseño de menús sea uno de nuestros procesos clave. Se definen tras un cuidadoso estudio en el que participan departamentos de Calidad, Nutrición y Dietética, Compras, Gestión y Cocina.

La comida se elabora, con productos de cercanía, proveedores locales y de cercanía en un 90 % y se cocina de manera tradicional como la comida de toda la vida, adaptada a los gustos locales. Quedamos a su disposición para cualquier sugerencia o duda que nos quieran trasladar.

Ya tenéis disponible vuestro **MENÚ DEL COMEDOR**, lo podréis descargar a través de la aplicación de Comedores Escolares una vez que estáis dados de alta del comedor y en muchos de vuestros colegios lo tienen colgado en la página web.

Los menús están cargados de información muy interesante para toda la familia, con diferentes links que podéis ir pinchando para descubrir

- **Link "El Consejo"** os habla sobre la magia de la cocina y la invitación a que los niños y niñas participen en la cocina de casa, a trabajar los alimentos de temporada que son de los colores que se trabajan en el proyecto educativo del trimestre.
- **Link "Temporada"** encontrará información de los productos de temporada de cada mes de este trimestre, aparte encontrará una infografía sobre las virtudes del consumo de producto local y una invitación a los niños y niñas a vivir la experiencia del mundo de la huerta.
- **Link "Despilfarro"** encontrará consejos prácticos para reducir el desperdicio alimentario en el ámbito de casa.
- **Link "Cenas"** podréis coger ideas para las cenas para complementar la alimentación de vuestros hijos



Un saludo a todos y os deseamos todo el Equipo de AUSOLAN un Buen Curso Nuevo.

