



Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



Ausolan, 50 años de cooperativismo impulsado por 17 mujeres decididas e inconformistas

18-02-2019

Ausolan es el primer grupo empresarial del sector de la restauración social y colectiva con capital 100% español y su historia no es la de cualquier empresa. Sus inicios se remontan a la década de los 60 cuando aparecen las primeras cooperativas en Mondragón, impulsadas por el religioso **José María Arizmendi**, fundador de Mondragón Corporación Cooperativa; unas organizaciones que aceptaban la incorporación de la mujer al trabajo, pero solo hasta que éstas se casaban, momento en el que debían pasar a dedicarse al cuidado de marido e hijos.

Ante esa situación, diecisiete mujeres inconformistas decidieron luchar por su derecho a trabajar después de casadas, en busca de su propio desarrollo personal e independencia económica. Así comienza la historia de Auzo Lagun, un proyecto nacido para agrupar la capacidad de trabajo del colectivo femenino, liderado por un grupo de mujeres adelantadas a su tiempo, que propiciaron un importante cambio social.

La historia del Grupo Ausolan está llena de hitos que van mucho más allá del tema empresarial. La sociedad cooperativa se creó el 6 de marzo de 1969 determinando que todas las socias son trabajadoras y asumiendo un compromiso social que ha llegado hasta nuestros días e implica que anualmente el 10% de los beneficios empresariales se reinvierten en transformación social de los entornos en los que Ausolan está implantada.

Primeras actividades

Tras la constitución de la cooperativa, se llevó a cabo un primer servicio estival de cocina en la 'Terraza del Centro' (en la plaza del pueblo); el éxito de la demanada llevó a estas pioneras a instalar su centro de actividades en la casa cural, donde se habilitó la cocina y un comedor para los trabajadores de la zona. Tan apreciados fueron los guisos de estas mujeres (cocidos, legumbres, paellas...), que incluso se empezaron a vender comidas preparadas en un puesto del mercado de Mondragón, siendo también pioneras en la venta de comida preparada.

Poco después se hicieron con el servicio de comedor de Fagor Electrónica y con la cantina de la Escuela Profesional Politécnica; también empezaron a realizarse tareas de limpieza en algunas empresas de la zona. Así, paso a paso, se fueron desarrollando empresarialmente las actividades de elaboración de alimentos para colectividades y las actividades de limpieza de edificios y locales.

En la década de los 70 empezó la diversificación, se empezaron a realizar también trabajos subcontratados, principalmente para Ularco; se inició el negocio de la comida transportada; y se probó con otras actividades como la lavandería y la reposición de máquinas de café.

Evolución y conquistas sociales

Uno de los principales problemas que tuvieron las mujeres de Auzo Lagun fue el de compaginar el trabajo con el cuidado de los hijos. Fruto de esto, en 1970 se creó la que sería la primera guardería de España, cosa que les costó críticas y problemas al no entender ni los maridos, ni el entorno en general, que las mujeres dejaran a sus hijos para ir a trabajar. Tampoco se aceptaba el hecho de que mujeres ocupasen puestos directivos, ni se veía bien que ejerciesen de comerciales, yendo a visitar a las empresas y clientes.

En el año 1972 se logró poner fin que las cooperativas readmitiesen a las mujeres que dejaron sus trabajos por razones de matrimonio pero la mayoría de mujeres se quedaron en Auzo Lagun. También, en 1975, se otorgó a la mujer el derecho a tener seguro propio y se suprimió la necesidad de autorización marital para trabajar.

Además de por las conquistas sociales, las protagonistas de la época consideran que 1975 es un año crucial para Auzo Lagun porque se llevó a cabo el primer plan de gestión, se valoraron los puestos de trabajo, se llegó a la cantidad de 4.000 comidas/día, se logró el reconocimiento externo y se consiguió una importante expansión territorial de Auzo Lagun, más allá del valle.

En 1977 se construyó una nueva sede con un presupuesto de 120 millones y en febrero de 1979 Auzo Lagun se trasladó a su propia planta industrial en Uribarri_Auzoa. Ese mismo año, tras un intenso debate, se incorporó a la plantilla **Javier Iturbe**, el primer hombre que trabajó en la cooperativa y que se encargó del tema del mantenimiento de la nueva instalación, ya que no fue posible encontrar una mujer para ese puesto.

En definitiva, tras superar dificultades y presiones, en la década de los 80 se asentaron las bases de la expansión de la empresa, se profesionalizó la gerencia, se apostó por la calidad y se incorporaron nuevas técnicas de producción. Las cooperativistas cambiaron su mentalidad e interiorizaron definitivamente que formaban parte del mundo laboral.

Crecimiento 'rentable y arraigado'

En la década de los 90, el crecimiento de Auzo Lagun ya es imparable. Se modifican los estatutos de la cooperativa que priorizan el trabajo de la mujer (se entiende que la discriminación positiva ya no es necesaria) y se implementan los planes estratégicos 1993-1997 y el 1997-2000. A partir de ese momento se habla de un crecimiento 'rentable y arraigado' porque la expansión y las adquisiciones no solo deben ser rentables, sino *"culturalmente afines y tener vocación de permanencia"*.

Además del crecimiento dentro de la propia planta de Mondragón, Auzo Lagun adquiere en los 90 dos empresas y crea otras dos (Covanasa, Janjarria, Geslagun y Comislagun respectivamente); también se pone en marcha una nueva cocina central y se implanta una nueva línea de producción de platos envasados al vacío. Todo ello permite a la empresa alcanzar mercados alejados geográficamente. En esa época se empiezan también a realizar importantes esfuerzos por entrar en el sector hospitalario y sociosanitario en general. Fruto de esta realidad, Auzo Lagun se estructura en torno a cuatro unidades: restauración a colectividades (escolar y empresarial), platos cocinados, limpieza de edificios y locales, y servicio integral sanitario. En la Unidad de Restauración se distinguen ya cinco modalidades: línea caliente, línea fría, *in situ*, mixta y la gestión del aprovisionamiento de materias primas, material auxiliar, dirección y asesoramiento técnico.

La apuesta por el crecimiento de Auzo Lagun es firme y su expansión continua, con las miras puestas en abarcar todo el mercado español; todo ello sin perder su condición de cooperativa, manteniendo el trabajo en equipo, la participación, la igualdad, la cooperación y la solidaridad.

Cabe destacar así mismo su firme apuesta por la calidad. En 1995 consiguió su primera acreditación (la ISO 9002 en la cocina central de Mondragón); la Q de Plata, en 2007; y más tarde la 9001, 14.001 y 22.000. Ha sido el primer grupo en certificarse en la 45.001 y ha renovado para todo el grupo la certificación como 'Empresa saludable'.

Esta es la historia de un éxito compartido, gestado hace 50 años y que en 2018 ha arrojado unas cifras en España que no dejan lugar a dudas; actualmente se elaboran más de 260.000 menús diarios para 2.200 centros clientes y con una facturación total en el último ejercicio de 230 millones de euros. La plantilla está formada por 13.000 personas, la mayoría adscrita al servicio de los comedores escolares. Cuenta con 16 cocinas centrales y múltiples cocinas *in situ*, repartidos por toda España, siendo su zona principal de influencia País Vasco y Navarra.

Los propios logos marcan esta evolución y la conformación como grupo. En el 2011, ante los inminentes procesos de compra, con el ánimo de facilitar la pronunciación, se creó la marca Ausolan, que posibilita mantener la fonética (dado que en euskera la 'z' se pronuncia con un sonido similar a la 's') facilitando la correcta pronunciación. Auzo Lagun Sociedad Cooperativa sigue existiendo como tal y es la dueña de todas las sociedades del grupo (nacionales, transnacionales e internacionales).

En próximos artículos, y para conmemorar su año del 50 aniversario, iremos desgranando su actividad por segmentos y proyectos de futuro.

Contacta con **Ausolan** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Ausolan, primera empresa del sector en obtener la certificación en la nueva norma ISO 45001
- Sharma, catering gourmet de Ausolan, llega a Madrid de la mano de Staff Eventos
- Grupo Ausolan consolida su negocio adquiriendo la madrileña Cocinas Centrales
- Según un estudio de Ausolan, los escolares navarros desperdician 64,68 g de comida al día