



Ausolan, primera empresa del sector en obtener la certificación en la nueva norma ISO 45001

04-02-2019

El grupo Ausolan ha obtenido la renovación de sus certificaciones ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 y Organización Saludable a nivel estatal, así como la certificación en la nueva norma ISO 45001, convirtiéndose en la primera empresa del sector de restauración a colectividades en alcanzar este estándar.

De esta forma, sus 16 plantas productivas y sus servicios de restauración y limpieza renuevan las acreditaciones que aseguran una gestión eficaz de la calidad, la seguridad alimentaria, de la seguridad y salud laboral en el trabajo y del desempeño ambiental de sus productos, actividades y servicios, siendo una de las primeras empresas en conseguirlo.

La consecución de estas certificaciones *“son una muestra más del compromiso de Ausolan con la satisfacción de sus clientes, con sus personas, y con la mejora ambiental, adecuándose así, a las necesidades y expectativas de sus partes interesadas”*, señala **Yoseba Jainaga**, director general del grupo.

Con la certificación ISO 45001, Ausolan ha realizado con éxito la transición del sistema de gestión de la seguridad y salud laboral en el trabajo, de la norma OHSAS 2007 a la nueva norma que la sustituirá, la ISO 45001.

Esta nueva norma ofrece un marco claro y único para la mejora de su desempeño en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo. La 45000 implica a los máximos responsables a crear un lugar de trabajo seguro y saludable para las personas que forman parte del Grupo y para cualquier persona que acceda a las instalaciones.

Para lograrlo, *“ha sido crucial controlar todos los factores que puedan dar lugar a enfermedades y lesiones, mitigando para ello los efectos adversos en el estado físico, mental y cognitivo de las personas”*, señala Jainaga.

La estructura de alto nivel, que también comparte la norma ISO 45001 y que ha facilitado su integración como un sistema de gestión único e integrado, ha supuesto desarrollar temas como la gestión del liderazgo, la identificación de las necesidades y expectativas de

las partes interesadas y el contexto interno y externo de la actividad, así como la determinación de los riesgos y oportunidades, el despliegue de acciones y objetivos, y todo ello con enfoque basado en la gestión por procesos y perspectiva de ciclo de vida.

Entre los puntos fuertes que se han identificado, destacan *“el compromiso de la dirección, el nivel de integración en los centros de trabajo de la actividad preventiva, la gestión excelente de los productos, el esfuerzo de la organización por el cumplimiento de requisitos legales, el enfoque de la organización hacia la mejora continua y la participación en la comunidad”*, añade el director general, Yoseba Jainaga.

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

Noticias Relacionadas

- [Sharma, catering gourmet de Ausolan, llega a Madrid de la mano de Staff Eventos](#)
- [Ausolan desarrolla un proyecto de recogida orgánica en comedores escolares de Gijón](#)
- [Grupo Ausolan consolida su negocio adquiriendo la madrileña Cocinas Centrales](#)
- [Los galardones de la Federación de Hostelería premian este año a Javier Arenillas y a Ausolan](#)