



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



Ausolan renueva el sello *Allergy Protection* y lo obtiene para Cocinas Centrales y Sharma

30-09-2020

Ausolan se ha convertido en la primera compañía de restauración a colectividades en renovar el sello *Allergy Protection*, en materia de seguridad alimentaria en relación a la correcta gestión de las necesidades de personas multialérgicas. Así mismo, las marcas del grupo Cocinas Centrales y Sharma, su catering de alta gama, han obtenido también la certificación.

Ausolan, pionera en obtener la certificación para todo el grupo en 2019

Grupo Ausolan se convirtió el pasado mes de julio en el primer grupo empresarial de restauración a colectividades en renovar el sello *Allergy Protection*, impulsado y avalado por la Asociación ATX y certificado por Laztan especialistas en seguridad alimentaria, alergia y celiacía. Tras la obtención de la certificación en 2019 para todas sus cocinas, instalaciones y personal, esta renovación ratifica el compromiso continuado de la compañía con la calidad y seguridad alimentaria, así como la correcta gestión de las necesidades de personas multialérgicas.

“Un año más, demostramos nuestro compromiso transversal con la seguridad alimentaria a través de la renovación de un sello de vital importancia para nosotros. Esta certificación reconoce los altos estándares que aplicamos en nuestros protocolos y la constante formación de nuestros equipos de trabajo”, señala **María López**, directora Corporativa de Servicios Jurídicos y Relaciones Internacionales de Ausolan.

El sello pone en valor la correcta gestión alimentaria de las alergias y las intolerancias de los comensales, *“reconociendo el compromiso de las empresas de restauración colectiva, industria y hostelería con la seguridad alimentaria”*, señala **Xabier Munioitz**, promotor de la iniciativa. Es un aval que reconoce la implantación real, y no cosmética, de prácticas que tienden a riesgo 0 *“convirtiéndose en una referencia sencilla y fiable para las personas multialérgicas”*, añade Munioitz.

Esta certificación vuelve a posicionar a Ausolan como empresa pionera en la implantación de sistemas, tras ser la primera en obtener este mismo sello en 2019, así como la certificación de organización saludable, la ISO 45001 y renovar las ISO 9001, 14001,

22000.

'Ausatx', un proyecto educativo para transmitir hábitos seguros, empáticos y transparentes

La madrileña Cocinas Centrales (incorporada a Grupo Auslan en enero de 2018), ha obtenido así mismo el sello *Allergy Protection*; la empresa, cn una trayectoria de más de 30 años, abarca tanto la restauración social *in situ* como el transportado, tiene una capacidad productiva de cocina en caliente superior a los 10.000 menús día y emplea a 800 personas.

De la mano de la obtención del sello y en colaboración con Laztan, Cocinas Centrales ha puesto en marcha el proyecto conjunto 'Ausatx Allergy Protection' en todos sus centros educativos. Un sistema educativo-pedagógico para los trabajadores del centro y el comedor que consiste en la transmisión de hábitos seguros, empáticos y transparentes. Para ello, la compañía ha formado a más de 500 profesionales sobre aspectos como la alergia, la atopia o el asma, de tal modo que nos sean elementos desconocidos y sepan cómo actuar. *"Crecer y formarse de forma segura y saludable es posible"*, tal como señala **Xabier Munioitz**.

Sharma, la primera empresa de catering de alta gama en obtener el certificado

Sharma, el catering gourmet de Grupo Ausolan, ha sido la primera empresa de su nicho en obtener el sello *Allergy Protection*. Sharma cuenta con un equipo de trabajo con 50 años de experiencia en el sector de la restauración, lo que le permite mantener unos altísimos estándares de seguridad alimentaria fruto de estrictos protocolos y la constante formación de sus equipos de trabajo. Con cocinas centrales en Donostia, Madrid, Barcelona, Málaga y Valencia, el catering de alta gama de Ausolan ofrece experiencias gastronómicas únicas en las mejores localizaciones. Una combinación de diseño, fusión y pasión con las mejores materias primas.

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

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

Noticias Relacionadas

- Ausolan apuesta por crear menús innovadores, de la mano de clientes y consumidores
- Ausolan y Acade se unen para evolucionar la gastronomía de los comedores educativos
- Grupo Ausolan consolida su negocio adquiriendo la madrileña Cocinas Centrales
- Sharma, catering gourmet de Ausolan, llega a Madrid de la mano de Staff Eventos