

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



Ausolan y Acade se unen para evolucionar la gastronomía de los comedores educativos

29-10-2019

El Grupo Ausolan y la Asociación de Centros Autónomos de Enseñanza Privada (Acade) han firmado un convenio de colaboración para trabajar conjuntamente en la evolución del comedor escolar, tanto en lo que se refiere a la oferta gastronómica, como a la propuesta del espacio, y a la gestión y cuidado de los menores.

La puesta en marcha de esta iniciativa, promovida por **María López**, directora corporativa de Servicios Jurídicos y Relaciones Institucionales de Ausolan y **Beatriz Gil de Sagredo**, directora de Relaciones Institucionales de Acade, es el punto de partida a un proyecto de largo recorrido que busca explorar y poner a disposición de los centros educativos, que así lo deseen, nuevas posibilidades gastronómicas para hacer evolucionar los comedores escolares.

En la firma del acuerdo, María López ha destacado que *“esta colaboración evidencia dos de los factores estratégicos que integran la propuesta de valor de Ausolan. Por un lado, el enfoque al cliente, la escucha a nuestros usuarios y el trabajo incesante en lograr la optima respuesta a sus necesidades y expectativas integrando su feedback en el resultado final. Por otro, la apuesta por la innovación como estrategia para aportar soluciones únicas, diferenciales y personalizadas a aquellos clientes que así lo deseen”*.

Innovación, salud y calidad en el ámbito escolar

Además de la firma del convenio, y como primera iniciativa del proyecto, Ausolan ha invitado al encuentro, al centro tecnológico en gastronomía Basque Culinary Center (BCC), dentro del acuerdo que tiene con la entidad, para presentar un innovador menú, adaptado a los nuevos hábitos alimentarios, destinado a comedores escolares.

Cinco destacados chefs del Basque Culinary Center han desarrollado varias propuestas que han sido testadas por los propietarios y responsables de los centros privados más relevantes de España. Se trata de *“un hito esencial de este proyecto ya que es el primero de varios tests en cliente. Los representantes de Acade han valorado el sabor y las texturas de las propuestas así como la propia implantación en el comedor educativo”*, comenta López. Una oportunidad única para seguir mejorando la oferta gastronómica en el

ámbito escolar.

Para ello, se han testado doce recetas, entrantes, primeros, segundos y postres, en los que han predominado ingredientes de origen vegetal, incluyendo sorprendentes soluciones -tanto de origen vegetal como nuevas proteínas de origen animal- y formatos, dando respuesta a la evolución de los sistemas educativos y las adaptaciones que los propios centros están ya llevando a cabo.

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

Noticias Relacionadas

- Dietas personalizadas y dignificación de las personas mayores a través de la comida
- 'El comedor escolar, un espacio educativo que exige calidad, seguridad y flexibilidad'
- Ausolan, 50 años de cooperativismo impulsado por 17 mujeres decididas e inconformistas
- Ausolan obtiene el sello Allergy Protection que garantiza la seguridad alimentaria de alérgenos