



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Ausolan explica a 5.000 escolares vascos y navarros, los beneficios de los vegetales

Ausolan explica a 5.000 escolares vascos y navarros, los beneficios de los vegetales

Martes, 09 de abril 2024

La compañía de restauración colectiva, Ausolan, en colaboración con Florette, empresa que produce ensaladas listas para consumir, han desarrollado una actividad dirigida a más de 5.000 alumnos navarros y vascos, de entre 3 y 12 años, con el objetivo de promover un mayor consumo de verduras.

Esta iniciativa, enmarcada en el proyecto educativo de Ausolan, busca *“fomentar un estilo de vida saludable conociendo las propiedades de las verduras y el impacto positivo que su consumo tiene en el bienestar emocional”*, tal como señala el equipo que coordina el proyecto.

Para ello, los alumnos aprenderán a comer cada día un menú con cinco ‘eses’: sano, saludable, seguro, sostenible y sabroso. Las verduras y las frutas son los alimentos protagonistas para conseguir armonía emocional. *“Queremos enseñar, desde edades muy tempranas, la repercusión que la alimentación tiene en el estado de salud físico y cómo, también, influye en el estado emocional”*, añaden.

Un propósito totalmente alineado con la convicción de Florette que, tal y como afirma **Fermín Aldaz**, director Comercial y de Marketing de Florette Ibérica, *“una alimentación saludable mejora la calidad de vida de las personas”*. Y es que, *“si podemos enseñar y concienciar sobre ello desde la infancia, ayudaremos a que los niños aprendan la importancia de consumir vegetales frescos y de producción local y que adquieran hábitos de vida saludables desde edades tempranas”*, añade.

Un taller de actividades para aprender a comer mejor

Bajo el nombre ‘Los vegetales en sintonía con las emociones’, el primer taller arrancó el pasado 9 de abril y estará en marcha hasta el próximo 14 de junio, viajando por 44 centros escolares con un conjunto de acciones que se desarrollarán cada semana con prácticas adaptadas a cada nivel de edad.

Los alumnos aprenderán que los vegetales y las frutas son tesoros nutricionales y que sus componentes, como las vitaminas y los minerales, son imprescindibles para sentirse bien y ser felices.

Este año proponen el ‘Festival verdu - baile’, una forma de enseñarles conductas saludables como la práctica de ejercicio físico, a través del baile y la música, así como una alimentación saludable. El baile irá en sintonía con el aprendizaje de las propiedades de los vegetales y acabará con la elaboración del ‘bocadillo bailón’; una receta a base de nutritiva y variada ensalada resaltando la importancia de consumir cinco raciones de frutas y verduras al día, así como reforzando el mensaje de apostar por un menú sano, saludable, sostenible, seguro y sabroso.

Este tipo de actividades, desarrolladas durante el tiempo libre del comedor escolar *“buscan potenciar la adquisición de hábitos y actitudes saludables en materia de la alimentación, higiene, actividad física y relaciones sociales, contribuyendo a conseguir un estilo de vida saludable”*, concluyen desde Ausolan.

Contacta con [Ausolan](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Ausolan donará excedentes de sus cocinas a la Federación Española de Bancos de Alimentos](#)
- [Cuarta edición de la exposición itinerante sobre hábitos saludables, en los colegios de Ausolan](#)
- [Plátano de Canarias y Ausolan se alían para llevar producto local a más de 1.700 colegios](#)
- [Ausolan y Basque Team reeditan ‘Actívate’, destacando el papel de la mujer en el deporte](#)

