



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Ausolan y la Asociación Celiaca Principado de Asturias firman un convenio de colaboración

Ausolan y la Asociación Celiaca Principado de Asturias firman un convenio de colaboración

Jueves, 25 de abril 2019

El Grupo Ausolan y la Asociación Celiaca Principado de Asturias (ACEPA) han firmado un convenio de colaboración para poner en marcha un protocolo de asesoramiento de menús sin gluten, en los comedores escolares; y es que, según los últimos datos públicos (2017) más de 26.000 asturianos sufren algún tipo de alergia alimentaria. Un problema que afecta hasta el 6% de la población infantil y que condiciona y limita los hábitos y rutinas de las personas afectadas, con la consiguiente pérdida en su calidad de vida.

Con la firma de este convenio, se persigue profundizar en la sensibilización y formación de todos los centros escolares asturianos para mejorar la calidad de vida de los alumnos que comen a diario en el colegio. En el marco de este acuerdo, *“Ausolan colaborará con la asociación transmitiendo su saber hacer en la gestión de dietas de los escolares celiacos, de forma que la asociación pueda acudir a todos los centros asturianos que lo soliciten para asesorarles sobre las dietas y cuidado que reciben los menores”*, señala **Laura Gago**, representante de Ausolan en el Principado.

Desde la Asociación Celiaca Principado de Asturias han destacado los procesos internos de Ausolan, *“pues aportan la máxima seguridad, haciendo que los consumidores celiacos reciban una dieta adecuada a su realidad, además de nutricionalmente equilibrada, así como la constante formación y sensibilización del personal”*, señala la presidenta de ACEPA, **Amelia Tessier**.

Ausolan, primera empresa de restauración colectiva en España con capital 100% nacional, presta servicios en el Principado de Asturias a más de cien clientes. Lo que se traduce en más de 10.000 menús diarios, producidos en sus cocinas centrales e *in situ*. Del total de los menús diarios, *“aproximadamente un 3% son dietas especiales, destinadas a los consumidores alérgicos e intolerantes y de este porcentaje, un 23% aproximadamente son consumidas por afectados por celiaquía”*, señala Tessier.

Para ACEPA, uno de los factores diferenciales de Ausolan *“es su forma de gestionar la celiaquía, pues se hace desde la inclusión y la normalización”*. Una realidad sumamente relevante en el comedor escolar ya que los padres no solo pueden tener la máxima seguridad de que los menús que reciben sus hijos son adecuados a sus necesidades; sino que, además, en el momento de la comida convivan con total normalidad con otros niños, aspecto sumamente importante para posibilitar el desarrollo social y emocional de estos menores”.

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

Noticias Relacionadas

- [Ausolan, 50 años de cooperativismo impulsado por 17 mujeres decididas e inconformistas](#)
- [‘El comedor escolar, un espacio educativo que exige calidad, seguridad y flexibilidad’](#)
- [Ausolan, primera empresa del sector en obtener la certificación en la nueva norma ISO 45001](#)
- [Ausolan consolida su presencia en Chile con la integración de la empresa Food Solution](#)