



Memoria 2021

Construyendo
un mundo mejor



Índice

Saludo de la presidenta	Pág. 02	Proyecto 3: Oportunidades	Pág. 13
Fundación Ausolan	Pág. 03	Capacitación e inserción laboral de la mujer	Pág. 14
Proyecto 1: Stop Hambre	Pág. 07	Te cuidamos para que cuides	Pág. 15
Donación de excedentes	Pág. 08	Proyecto 4: Consume con responsabilidad	Pág. 16
Proyecto 2: Disfruta la Salud	Pág. 09	Guía para minimizar el despilfarro en los hogares	Pág. 17
Concurso gastronómico infantil	Pág. 10	Ginkana para adolescentes en consumo responsable	Pág. 18
Diagnóstico de nuevas formas de comer	Pág. 11	Feria en consumo responsable	Pág. 19
Recetario de texturizados para familias	Pág. 12	Somos solidarios	Pág. 20
		Educación y cooperativismo	Pág. 22
		Nuestras cifras	Pág. 23
		Nuestro patronato	Pág. 24

Saludo de nuestra presidenta

Hola, es para mí un verdadero orgullo presentaros la primera Memoria de Actividades de **Fundación Ausolan**.

Fundación Ausolan es un proyecto que nace fruto de varios años de reflexión interna de las personas socias en Ausolan y que ha dado sus frutos con su creación en el año 2021.

En **Fundación Ausolan**, pretendemos poner nuestro granito de arena a la transformación social que pretendemos llevar a cabo las cooperativas, y sobre todo en aquellos ámbitos en los que nuestra actividad tiene mayor impacto, como son la alimentación de colectivos vulnerables, los entornos saludables y la capacitación y empleabilidad de mujeres.



Es un camino que acabamos de iniciar, pero que tiene un espíritu continuista, deseando que las futuras generaciones encuentren un mundo mejor.

María Marín,
Presidenta de **Fundación Ausolan**



Fundación Ausolan

Fundación Ausolan es una organización no lucrativa **creada por Grupo Ausolan en el año 2021**, con presencia en todo el territorio nacional, y en Francia, a través de la cuál pretendemos desarrollar la **transformación social de la cooperativa**.

Somos una entidad con **personalidad independiente, patrimonio propio y plena capacidad jurídica y de obrar para contribuir al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** con especial atención a: Hambre Cero, Salud y Bienestar, Educación de Calidad, Trabajo Decente y Crecimiento Económico, Igualdad de Género y Producción y Consumo Responsables.

Fundación Ausolan

NUESTRA MISIÓN

Fundación Ausolan nace para asegurar el acceso de los colectivos vulnerables a una **alimentación sana, suficiente y sostenible**, fomentando en las familias la educación en hábitos y **entornos de vida saludable**; y para favorecer la **capacitación técnica y profesional de la mujer** para su acceso a un empleo digno.



NUESTRA VISIÓN

En 2030, Fundación Ausolan será reconocida como una **entidad de referencia** en alimentación sana, y en capacitación de la mujer para acceder a un empleo digno.



Fundación Ausolan y sus objetivos

OBJETIVOS

En **Fundación Ausolan**, hemos adoptado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), como los ejes sobre los cuales desarrollar y desplegar nuestros proyectos y acciones. Para cada uno de los ODS que hemos definido como estratégicos debido al impacto sobre los cuales genera la actividad de Ausolan, hemos definido los siguientes objetivos específicos:

- **ODS2 Hambre Cero.**
En **Fundación Ausolan** trabajaremos en acciones dirigidas a paliar el hambre, principalmente, en la población infantil y de personas mayores, perteneciente a colectivos vulnerables y, en colaboración con entidades.
- **ODS3 Salud y Bienestar.**
En **Fundación Ausolan** desarrollaremos acciones para promover hábitos y entornos de vida saludable, que incluya una alimentación saludable, a través de la educación, y dirigidos a la familia, la infancia y las personas mayores.
- **ODS 4 Educación de Calidad.**
En **Fundación Ausolan** trabajaremos por la contratación de la mujer y por la promoción de su capacitación técnica y profesional.
- **ODS8 Trabajo Decente y Crecimiento Económico.**
En **Fundación Ausolan** trabajaremos por unas condiciones laborales dignas y de trabajo decente de la mujer, promoviendo la inexistencia de una economía sumergida relacionada con la mujer.
- **ODS5 Igualdad de Género.**
En **Fundación Ausolan** trabajaremos en la mejora de la integración de las condiciones laborales de la mujer en toda la cadena de valor.
- **ODS12 Producción y Consumo Responsables.**
En **Fundación Ausolan** promoveremos en las familias, la educación en la producción, y consumo responsable, que incluya la lucha contra el despilfarro alimentario.



Proyecto 1: Stop Hambre

Este proyecto comprende acciones destinadas a **minimizar el hambre** en el ámbito de actuación de la **Fundación Ausolan**, principalmente poniendo foco en el **hambre infantil** y en **las familias en estado de vulnerabilidad**, en nuestro entorno cercano y a través de comedores sociales y entidades que luchan contra el hambre.



Donación de excedentes

Colaboramos con entidades sin ánimo de lucro que luchan contra el hambre que nos permiten desarrollar los fines fundacionales, y particularmente aquellos relacionados con el ODS 2, **destinando a donación nuestros excedentes de comida**, a familias en situación de vulnerabilidad.

Entidades con las que colaboramos:

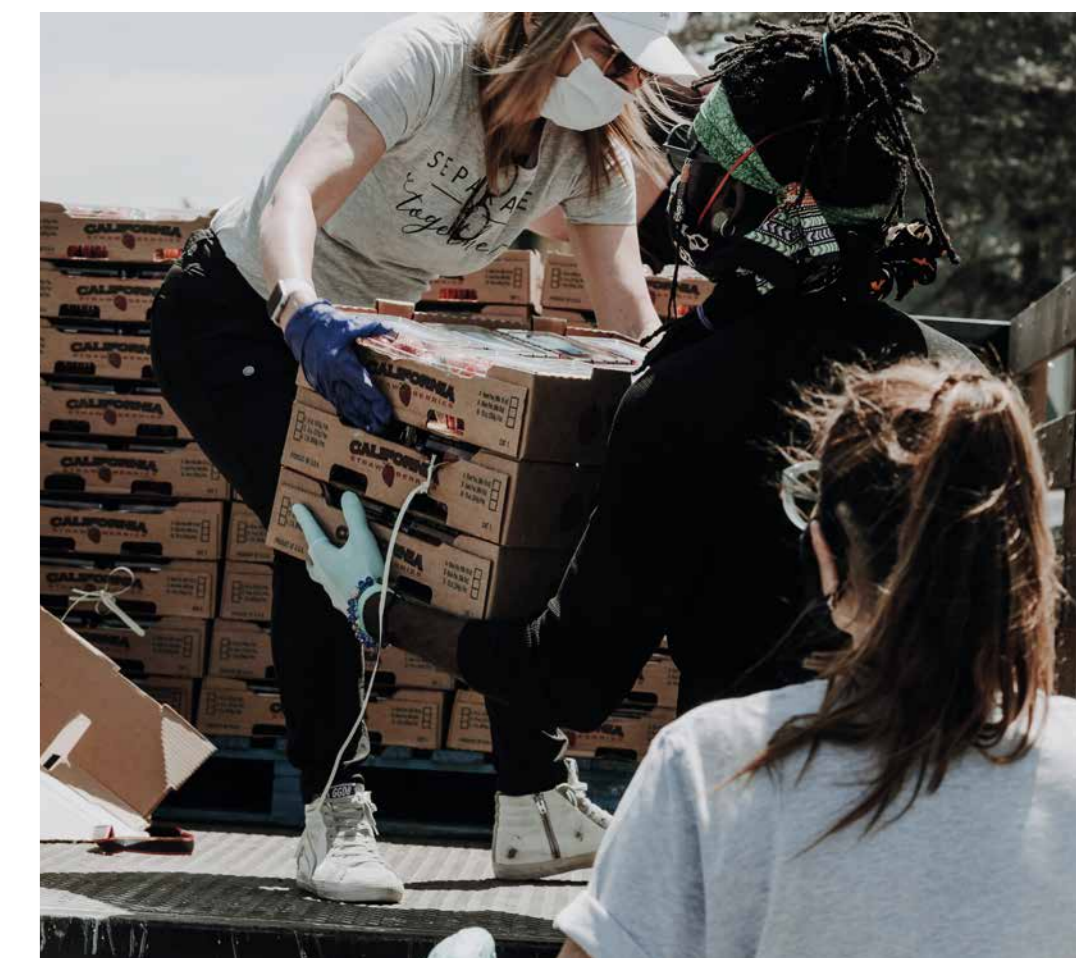


La Casa de **Acogida**
Virgen de las Angustias



Indicador:

17.278 kg de comida donados de nuestras cocinas centrales que equivalen a 44.049 comidas.





Proyecto 2: Disfruta la Salud

Tenemos como objetivo el promover un **estilo de vida saludable**, **incidiendo en la alimentación y en los entornos saludables**, a través de la educación, tanto de familias, personas jóvenes como de los mayores y dando importancia a un entorno limpio y saludable.



Concurso gastronómico infantil

Hemos desarrollado un **concurso gastronómico en colaboración con el Basque Culinary Center**, entre jóvenes de entre 12 y 17 años de País Vasco y Navarra, en el que han tenido el reto de crear un plato sano, saludable y seguro, inspirándose en recetas de sus abuelos y abuelas.

De esta forma, hemos trabajado la **intergeneracionalidad, la creatividad, y la innovación** fomentando la cultura gastronómica mediante las nuevas tecnologías.

La gran final la celebramos el 10 de diciembre en el BCC, siendo el premio un **TALLER DE COCINA PARA TODA LA CLASE** en Basque Culinary Center.

Indicador:

En el concurso han participado 210 jóvenes que han presentado 70 videorecetas.

Entidades con las que colaboramos:



Diagnóstico de nuevas formas de comer

Realizamos un diagnóstico que nos ha ayudado a conocer cuáles son las nuevas formas de comer, y si la población mantiene hábitos de vida saludables, con la colaboración del Basque Culinary Center.

Entidades con las que colaboramos:



Indicador:

Diagnóstico realizado.



Recetario de texturizados para familias

Hemos elaborado un recetario de platos texturizados para ayudar a las familias de los usuarios de Aspace Gipuzkoa, en la alimentación de sus familiares en el hogar.

Entidades con las que colaboramos:



Indicador:

Recetario elaborado con 68 recetas.



ASPACE Gipuzkoa ENTRANTES

ESTA RECETA CONTIENE ALERGENOS

Chistorra

10l 8 Raciones

Chistorra

Ingredientes:

- 500 g Chistorra
- 100 g Agua
- 30 g Espesante Clear
- 10 g Pimentón
- 2 g Agua-agua

Elaboración:

1. Añadir chistorra y saltear. 10 segundos Sin temperatura V: 10
2. Fric. 5 minutos T+ varoma V: 2
3. Texturar hasta conseguir una textura homogénea. 3 minutos Sin temperatura V: 10
4. Añadir Espesante Clear y agua. Batir. 2 minutos Sin temperatura V: 10
5. Calentar hasta 90°C y añadir Pimentón y Agua-agua. 4 minutos 100°C V: 4
6. Batir con mayor intensidad. 2 minutos Sin temperatura V: 10
7. Insertar el contenido en una manga pastelera y servir.

Nota:

- La receta obtenida es de 10 g

Valor nutricional:

20g	Calorías (7,7 g azúcar)
3,4 g	Carbohidratos (3,2 g azúcar)
11 g	Proteínas
3,2 g	Sal

ASPACE Gipuzkoa ENTRANTES

ESTA RECETA CONTIENE ALERGENOS

Espárragos con mahonesa

10l 5 Raciones

Espárragos

Ingredientes:

- 315 g Espárragos blancos de lata
- 16 g Instantgl
- 25 g Pimentón

Elaboración:

1. Batir los espárragos progresivamente hasta triturar. 6 minutos Sin temperatura V: 2-10
2. Añadir Pimentón e Instantgl y batir. 2 minutos Sin temperatura V: 4

Nota:

- Durante la elaboración es importante bajar progresivamente el contenido del vaso para que se batan bien los espárragos.
- La receta obtenida de este plato es de 17 g de espárragos y 25 g de mahonesa.
- Dos litros, si se obtienen granitos o lathas, poner por el doble.

Valor nutricional:

10g	Calorías (1,2 g azúcar)
0,5 g	Carbohidratos (0,3 g azúcar)
0,5 g	Proteínas
0,06 g	Sal



Proyecto 3: Oportunidades

Pretendemos trabajar la **capacitación e inserción laboral de mujeres** en situación de vulnerabilidad, de forma que tengan la oportunidad de un trabajo digno.



Capacitación e inserción laboral de la mujer

Colaboramos con un programa de **capacitación e inserción laboral de mujeres** en situación de vulnerabilidad, de forma que puedan incorporarse al mundo laboral, apoyando a una entidad que promueve la inserción laboral.

Indicador:

Convenio firmado con EDE Fundazioa y definidos 4 perfiles de contratación.

Entidades con las que colaboramos:



Te cuidamos para que cuides

Hemos desarrollado talleres dirigidos al colectivo de monitoras de forma que dispongan de herramientas para el autocuidado, y tener un mejor estado de bienestar y salud, a modo de reconocimiento a este colectivo mayoritariamente mujer y de mediana edad.

Entidades con las que colaboramos:



Indicador:

Llevado a cabo en un taller con 8 monitoras.



Proyecto 4: Consume con responsabilidad

Tenemos como objetivo **promover**, en familias, modalidades de producción sostenibles, luchando contra el despilfarro alimentario.



Guía para minimizar el despilfarro en los hogares

Hemos desarrollado una guía para sensibilizar a las familias en minimizar el despilfarro en los hogares.

Entidades con las que colaboramos:



Indicador:

Guía elaborada y que ha tenido 816 visualizaciones en la página web.

MEDIDAS PARA EL BUEN APROVECHAMIENTO DE LOS ALIMENTOS



Súmame al reto de reducir el desperdicio alimentario en nuestros hogares

Ginkana para adolescentes en consumo responsable

Hemos participado en el concurso Zuk Zeuk, donde se pretende sensibilizar a los jóvenes de entre 14 y 17 años en el consumo responsable, la alimentación saludable y el despilfarro alimentario.

Entidades con las que colaboramos:



Indicador:

Hemos participado en 6 debates inspiracionales y 900 alumnos han estado resolviendo el reto de Fundación Ausolan.



Feria en consumo responsable

Participamos en la IV Feria de Consumo responsable con nuestra exposición ErikaBizia con la que desarrollamos talleres educativos para niños.

Entidades con las que colaboramos:



Indicador:

En la feria donamos 100 bolsas reutilizables, con información de la exposición y 20 kg de manzanas e impartimos un taller educativo para niños.



Somos solidarios

Los socios hemos distribuido 10.000€ de los fondos COFIP a los siguientes proyectos:

ASOCIACIÓN
SDAD DEPORTIVA SANTIAGOTARRAK
APAMO-ASOCIACIÓN DE PADRES Y TUTORES DE PERSONAS CON RETRASO MENTAL SEVERO
OIARTZUN KE
CLUB DEPORTIVO DE AUTOMOVILISMO ARRAÑO RACING
FUNDACIÓN PROYECTO ACI SOLIDARIO (PROACIS)
ARRASATEKO OINTXE SASKIBALOI KIROL ELKARTEA
ARRASATE RUGBY TALDEA
GANBARA KANTU ESKOLA
CLUB GR IPURUA
SAKOMA SIERRA LEONA
BERGARAKO PELOTA ESKOLA
DEBA GOIENEO ESKALATZAILEAK MENDI KIROL KLUBA
ARRASATE MUSIKAL
AVESANTES (ASOCIACIÓN DE VECINOS DE STA. TERESA Y SAN ESTEBÁN DEL PUERTO)
ANTZUOLAKO PAUSOKO GURASO ELKARTEA
URTZXINTXA-SAN FERMIN IKASTOLA
CLUB DE BASKET EASO SBT
ARKU LAGUNAK
AIARALDE KOMUNIKABIDEA
CLUB DEPORTIVO BÁSICO ASOCIACIÓN LLANERENSE DE RUGBY
EKIN EMAKUMEAK
BAIONA FOOTBALL CLUB
TOTAL: 10.000 €

Somos solidarios

- Hemos realizado donaciones de sangre por parte de 34 personas.
- Tenemos comedor gratuito en los centros de trabajo en los que aseguramos una alimentación saludable, segura, sostenible y donde diariamente se suministramos 400 comidas.



Educación y cooperativismo

Hemos realizado las siguientes acciones en materia de educación y cooperativismo:

- Euskera:
 - 215 personas han participado en cursos de euskera y 18.160 horas de euskera han sido estudiadas.
 - 592 personas han participado en el concurso Egunean Behin.
- Educación.
 - Hemos participado en el First Lego League Euskadi, donde se promueve la educación STEM, con la donación de 478 comidas.
- Cooperativismo
 - En el año 2021, 2 personas socias han realizado el máster de cooperativismo, de forma que en total 17 personas han realizado ya este máster.

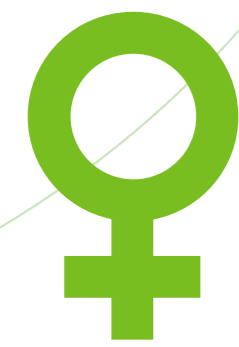


Nuestras cifras



Empleo generado

13.535 puestos de trabajo en Ausolan



Mujeres

77% de mujeres en el Consejo Rector

83% de mujeres en Consejo de Dirección



Aportación a la sociedad

150.057 € invertidos en proyectos sociales desde Fundación Ausolan



Huella ambiental

El resultado de evitar el despilfarro alimentario anual es de: 10.133,64 Kg de CO2 eq



Nuestro patronato

El patronato de **Fundación Ausolan** es el máximo órgano de gobierno, con plenas facultades de representación, disposición, gestión y ejecución.



María Marín
Presidencia



Yoseba Jainaga
Vicepresidencia



Maialen Larrea
Patrona



Esti Elorza
Patrona



Miren Jauregi
Patrona



Sonia Viamonte
Patrona



Aitor Padilla
Patrono



Eneko Blanco
Patrono



Gontzal Loro
Secretario



Amaia Agirre
Gestión





fundacionausolan.org