

**El enfoque holístico de Dr. Schär para la mejor calidad.
En la planta de Alagón se presta gran atención al proceso de producción y a la conciliación de la vida laboral y familiar.**

Alagón, 09 de abril 2024



"La calidad como prioridad" resume la estrategia de calidad de Dr. Schär, líder mundial en el mercado de productos sin gluten y de dietas especiales: un proceso estandarizado a nivel mundial y localizado en 12 plantas de producción con el fin de mantener unos altos niveles de calidad, nutricionales y de seguridad en los productos acabados, disponibles en más de 100 países de todo el mundo. Un compromiso que responde a la misión de la empresa, la mejora de la vida de las personas, y que se refleja tanto dentro como fuera de la empresa.

Para Dr. Schär, la calidad es un concepto amplio. No sólo se centra una gran atención a los ingredientes, especialmente en el caso de los cereales sin gluten, entre los que se favorecen los cultivos menores, sino también en una cadena "protegida" y transparente en toda la cadena de valor, unos procesos de producción que se caracterizan por los niveles de seguridad alimentaria y laboral más estrictos, así como la máxima atención al impacto medioambiental, con la reducción del consumo energético, del agua y de las emisiones de dióxido de carbono. Este enfoque holístico también incluye una investigación y una innovación constante tanto en las recetas, elaboradas por nutricionistas y tecnólogos alimentarios, como en el desarrollo de unas tecnologías de producción innovadoras, en colaboración con universidades, proveedores y agricultores.

"La calidad empieza desde el más mínimo detalle, y la seguridad rige todos sus procesos", comenta Günther Augustin, Director of Global Quality Assurance de Dr. Schär. "Nuestros productos alimenticios son esenciales para nuestros consumidores, de ahí que controlemos cuidadosamente cada fase del proceso, desde el campo hasta el punto de venta. Los equipos de control de calidad trabajan constantemente con los compañeros de producción para garantizar que nuestros productos cumplan todos los requisitos."

Un sistema de control estricto, estandarizado y ampliamente aplicado en todos los centros de producción permite, en particular, evitar la contaminación cruzada y gestionar los alérgenos, requisito fundamental para los productos sin gluten Schär.

“Nuestro compromiso con la calidad es, por tanto, integral, estandarizado y aplicado de forma casi idéntica en todos los países, precisamente para ofrecer a los consumidores la seguridad de que están recibiendo lo mejor, independientemente del producto que compren y del país en que se encuentren”, concluye Hannes Berger, CEO de Dr. Schär.

Para que un producto sea de calidad no sólo debe ser seguro y sabroso, sino también aportar beneficios a quien lo consume. **En 2021, Dr. Schär introdujo un Programa de Compromiso de Calidad en toda la empresa para orientar el desarrollo de nuevos productos y los proyectos de reformulación.** El objetivo de la empresa se centra en equilibrar y, en la medida de lo posible, aumentar la fibra y reducir la cantidad de azúcar, sal y grasas saturadas de sus productos sin comprometer el sabor y el disfrute, para ayudar a los consumidores a seguir una dieta equilibrada sin gluten.

En la planta de Alagón, que produce un volumen de casi 23 millones de productos al año y emplea a 165 trabajadores en total, la calidad significa también garantizar un buen equilibrio entre la vida laboral y familiar de los empleados.

Contacto:

Dr. Schär AG / SPA
Winkelau 9
Burgstall / Postal
Italy

Stefania Cosimi
Teléfono: +39 (0) 473 293 564
E-Mail: Stefania.Cosimi@drschaer.com

World Media Wire
Kemp House, 152 -160 City Road
London
United Kingdom

Alexandra MacLaine
Teléfono: + 44 (0) 7766 784 099
E-Mail: alex.maclaine@worldmediawire.com

Dr. Schär

Nuestra historia comienza en el año 1922 en Tirol del Sur, en el corazón de los Alpes, con una visión: mejorar las vidas de las personas con necesidades nutricionales especiales. Desde entonces, nuestro principal compromiso se basa en la cercanía al consumidor. La clave de nuestro éxito es combinar nuestras amplias competencias en los retos más complejos y específicos de la nutrición, con la dedicación la alegría de vivir. La responsabilidad, el progreso y la proximidad son los valores que nos proporcionan estabilidad y fiabilidad. Somos una empresa familiar de alcance mundial, que cuenta con 18 instalaciones repartidas en 12 países con 1.800 empleados en todo el mundo. Nuestros productos están disponibles en más de 100 países. www.drschaer.com