

# Die 12 Grundsätze der Qualitätsmaxime von Dr. Schär

12  
GRUNDSÄTZE

- 1 Wertigkeit der Rohstoffe**

Produkte, die vermehrt Mehle statt Stärken sowie einen hohen Vollkornanteil enthalten.  
Verwendung von Hirse, Quinoa, Buchweizen, Sorghum etc.  
Durchgängige Kontrolle aller Rohstoffe.
- 2 Genuss**

Vielfalt an Backwaren.  
Einsatz von Sauerteig und Rohstoffen mit besonderen Aromen, um den natürlichen Urgeschmack des Brotes zu erhalten, ohne die ernährungsphysiologische Wertigkeit zu beeinträchtigen.
- 3 Proteingehalt**

Vergleichbar mit dem herkömmlicher Lebensmittel.
- 4 Ballaststoffe**

Viele Produkte sind ballaststoffreich.
- 5 Fette**

Hochwertige pflanzliche Öle und Margarine.  
Gehärtete Fette kommen nur dann zum Einsatz, wenn eine technologische Notwendigkeit dafür besteht.
- 6 Salzgehalt**

Wesentlich reduziert.
- 7 Zucker**

Laufend reduzierter Zuckergehalt.  
Verzicht auf chemische Süßstoffe.
- 8 Zusatzstoffe**

Äußerst verantwortungsbewusster Umgang mit Verdickungsmitteln (Quellstoffen).  
Keine Geschmacksverstärker und keine künstlichen Farbstoffe.  
Ausschließlich natürliche Aromen.
- 9 Konservierungsmittel**

Synthetische Konservierungsstoffe werden vermieden.
- 10 Allergenmanagement**

Alle Rohstoffe und Produkte sind glutenfrei (weit unter dem Grenzwert von 20 ppm Gluten).  
Kreuzkontaminationen mit Allergenen werden durch gezielte Steuerung der Produktionsprozesse vermieden.
- 11 GVO (GMO)**

Keine Rohstoffe aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO).
- 12 Essen außer Haus**

Wir stellen der Gastronomie eine Produktpalette sowie didaktisches Material zur Verfügung, die ein sicheres Essen außer Haus ermöglichen.

