

Nuestro compromiso

con las personas, los productos y el medio ambiente ●



Dr. Schär AG/SPA
Burgstall (Postal), enero de 2022

Preámbulo

¡Bienvenidos!

El mundo cambia todo el tiempo y rápidamente. Por eso es importante definir con claridad quiénes somos, en qué creemos y qué objetivos tenemos. Esa es la información que encontrarás en nuestro compromiso con las personas, los productos y el medio ambiente. Prueba de nuestra esencia y nuestro trabajo, se orienta hacia las necesidades de nuestros consumidores y el medio ambiente. La promesa de cada una de las personas que forman parte de la comunidad internacional Dr. Schär.

Dr. Schär nació en 1922 en el corazón de los Alpes, allí donde coinciden y se inspiran la cultura alemana y la italiana. Todo empezó con el encuentro entre el propietario de un molino y un médico que en su consulta había reconocido los problemas que una alimentación inadecuada puede causar a los niños: el Dr. Anton Schär.

Hace 100 años que nuestro deseo es asistir a los consumidores de forma integral. Desde entonces desarrollamos nuestra oferta de productos seguros y deliciosos para personas con necesidades nutricionales especiales. Trabajamos para nuestros consumidores, porque son nuestra fuente de inspiración y desarrollo.

Llevamos cuatro décadas cosechando éxitos en la producción de alimentos sin gluten, que sigue siendo el principal pilar de nuestro negocio y el más importante. Con la misma pasión y el mismo compromiso, también nos hemos aventurado en otras áreas de la nutrición, siempre con el objetivo de mejorar la salud de las personas.

Nuestros consumidores aceptan el desafío de adaptar su estilo de vida a las exigencias que plantea un cambio en la alimentación (dieta).

La palabra “dieta” proviene del griego antiguo (δίαιτα, se pronuncia “diaita”) y significa “modo de vida”. “Dietología” es el término genérico que en un principio abarcaba todas las medidas que constituyen una forma de vida ordenada y que contribuyen a recuperar o mantener la salud física y psíquica.

El cambio en la alimentación debe ir acompañado de un cambio en la actitud frente a la vida. Esto significa que la organización del entorno personal es un aspecto central para lograr un cambio satisfactorio de la forma de vida. Estamos convencidos de que nuestros consumidores no deberían enfrentarse a este desafío solos. Necesitan explicaciones fundamentadas acerca de qué es bueno para ellos y qué deberían evitar. Por eso les ofrecemos productos y servicios adecuados y de muy buena calidad, y los acompañamos, además, con una comunicación clara y siempre positiva.

Nuestra cultura corporativa se ha forjado a partir de tres valores: responsabilidad, proximidad y progreso. Son una promesa frente a nuestros consumidores, una exigencia para nosotros mismos y una obligación con respecto a la sostenibilidad.

Dado que la responsabilidad personal no se puede supeditar a la jerarquía, esperamos que cada uno de nosotros actúe de forma ética según lo que le dicte su conciencia. Valoramos la opinión de todos los individuos y acogemos los debates con los brazos abiertos, pues son el mejor instrumento para impulsar mejoras. Velamos por mantener un ambiente transparente y respetuoso, trabajamos de manera estructurada y siempre nos centramos en obtener los resultados esperados.

Junto con nuestros comprometidos empleados y nuestros socios profesionales, como proveedores y distribuidores, desarrollamos y producimos alimentos deliciosos que reúnen a las personas en torno a una mesa. Independientemente de las necesidades nutricionales de cada uno, siempre deseamos ofrecer algo especial. En las próximas páginas explicamos cómo lo logramos.

Atentamente,

Ulrich Ladurner y Philipp Schoeller

Fundador y Presidente/CEO



Índice

Preámbulo

Visión, misión e innovación

1. Personas

- 1.1 Responsabilidad, progreso y proximidad
- 1.2 Una empresa, un equipo
- 1.3 Apoyamos a las comunidades locales
- 1.4 Conformidad legal

2. Nuestros productos

- 2.1 Nuestro firme compromiso con la calidad
- 2.2 Calidad desde el campo al futuro: nuestro programa *Filiera*
- 2.3 Cómo garantizamos la seguridad
- 2.4 Cómo innovamos en todo lo que hacemos

3. Medio ambiente

- 3.1 Por un mundo más verde
- 3.2 Compromiso conjunto para la reducción de la huella de carbono
- 3.3 Respeto por los animales
- 3.4 Gestión sostenible de la mano de nuestra *filiera accompagnata*

Notas:

Para facilitar la legibilidad de este documento se utiliza la forma masculina al hacer referencia a personas, pero se incluyen todos los géneros.

En las imágenes de este documento aparecen empleados de Dr. Schär y sus familiares, o socios. Las excepciones se indican junto a los permisos de copyright correspondientes.

– Sopa en la cocina (Shutterstock, ID: 1218132919)

– Niña con una plántula en las manos (Yarruta, ID: 38104181)

– Hombre de pie sobre una roca con los brazos abiertos (HQuality Shutterstock, ID: 709483576)

Visión, misión e innovación

En nuestra declaración de principios hemos definido claramente cuáles son nuestros objetivos, nuestra motivación y cómo logramos nuestras metas.

Nuestra visión

Somos la primera opción de nuestros consumidores en todo el mundo, estamos cerca de ellos y les sorprendemos con productos deliciosos e innovadores de la mejor calidad.

Nuestra misión

Mejoramos la vida de las personas con necesidades nutricionales especiales.

Innovating special nutrition

La innovación no solo es el camino para cumplir nuestra misión, sino también nuestra obligación respecto de la sostenibilidad.

1. Personas

“Siempre hemos tenido la misión de mejorar la vida cotidiana de las personas con necesidades nutricionales especiales”. Ulrich Ladurner

Nuestra misión es nuestro estímulo. Cada una de las personas que conforman la comunidad internacional Dr. Schär se dedica a hacerla realidad una y otra vez: tanto nuestros empleados, leales y capacitados, como nuestros socios y proveedores de confianza. Agricultores, molineros, nutricionistas, médicos, investigadores científicos e inspectores de calidad, todas estas personas, imprescindibles para nosotros y la calidad de nuestros productos, comparten nuestra convicción de que comer siempre debería ser una experiencia segura y placentera.

También nos une el principio de que nuestras acciones deben reflejar los valores que defendemos y el respeto mutuo que nos profesamos, a la vez que ajustarse a las leyes y normas que regulan nuestro sector. He aquí nuestra receta para el crecimiento y el éxito a largo plazo.

1.1 Responsabilidad, progreso y proximidad

Nuestra empresa tiene presencia en mercados de todo el mundo, así que estamos acostumbrados a comunicarnos en distintas lenguas. Sin embargo, todos hablamos el mismo idioma en todas partes a través de nuestros valores. Estos constituyen nuestra base e identidad, nos confieren estabilidad y nos guían en todo lo que nos proponemos. Nuestros valores poseen un carácter vinculante para todos los trabajadores y representantes de la marca Dr. Schär.

La **responsabilidad** es vital para trabajar con sensatez. Consideramos que el bienestar de los consumidores depende de nosotros; así pues, actuamos de forma responsable y utilizamos los recursos disponibles escrupulosamente para que nuestros productos y servicios aporten el mayor beneficio posible.

El **progreso** es el motor del desarrollo. Nos servimos de la innovación para introducir mejoras en la vida de los consumidores. Aceptamos los cambios con pasión, compromiso y una mentalidad abierta. Para nosotros, progresar implica inspirar a los consumidores una y otra vez.

La **proximidad** promueve la calidad. Nos acercamos a los consumidores a través de nuestros actos y servicios, prestamos atención a lo que ocurre en nuestros mercados e intercambiamos ideas con regularidad. Todo ello nos permite conocer a fondo las necesidades de los consumidores, algo básico para desarrollar productos y servicios capaces de mejorar su vida; he aquí la clave de nuestro éxito.

Todos tenemos la responsabilidad de vivir y actuar de acuerdo con estos valores y de aplicarlos en cualquier situación, tanto en la esfera profesional como en la privada. Nuestros valores son la medida de referencia de cada una de nuestras interrelaciones.



1.2 Una empresa, un equipo

“Nuestra gente es nuestro fuerte, y los consumidores, nuestro foco de atención”.
Werner Strobl, Director de Ventas Europa y Exportación

Como buena empresa familiar, nuestra cultura corporativa se basa en el principio esencial del respeto mutuo. Tratemos con quien tratemos (empleados, gerentes, proveedores, socios, etc.), siempre lo hacemos con honestidad, imparcialidad y seriedad. Actuamos en todo momento de conformidad con las directrices y leyes vigentes.

Admiramos, respetamos y fomentamos la diversidad; por ello rechazamos cualquier clase de discriminación basada en el color de la piel, el género, la edad, el país de origen, la creencia religiosa, la orientación sexual, la identidad de género, la discapacidad u otros motivos.

Somos una comunidad internacional a la que todos hacen un aporte importante: empleados, consumidores, proveedores y socios comerciales. La cooperación y la colaboración nos ayudan a prosperar, ya que juntos llegamos más lejos.



¿ Qué implica para mí formar parte de la comunidad Dr. Schär?

Ya seas un empleado, un proveedor o un socio, recuerda que nuestra empresa y nuestras relaciones se basan en los siguientes principios:

- ✓ Nos tratamos mutuamente con respeto, imparcialidad y honestidad.
- ✓ Los consumidores son nuestra prioridad absoluta.



Cuidamos de nuestros empleados

“En Dr. Schär hay tres factores que condicionan el desarrollo personal: la competencia profesional, la experiencia y el rendimiento excelente. Quienes demuestran su compromiso pueden alcanzar grandes metas y quienes están dispuestos a asumir cargos de responsabilidad pueden afianzarse y triunfar en la compañía”. Ulrich Ladurner

Las personas dan forma y carácter a una empresa. Juntos hemos creado un ambiente de trabajo positivo que motiva a todo el mundo a dar lo mejor de sí y promueve la creatividad, la fidelidad, la confianza y la responsabilidad. Compartimos un mismo objetivo, somos ambiciosos y aceptamos los desafíos profesionales. Al exigirnos mucho mutuamente, es comprensible que a veces surjan conflictos, pero sabemos resolverlos con una actitud abierta y sincera. A todos nos atrae la posibilidad de hacer carrera, lo cual podrás lograr gracias a nuestros programas de formación y desarrollo; el crecimiento de los individuos contribuye al crecimiento de la empresa.

De acuerdo con nuestros valores y principios, ofrecemos un amplio abanico de ventajas atractivas a nuestros empleados. Somos conscientes de que todavía no brindamos las mismas oportunidades en todo el mundo debido a que nuestras diferentes sedes tienen necesidades distintas y crecen a su propio ritmo. Sin embargo, continuamos trabajando para equiparar nuestras ofertas para todos los empleados en la mayor medida posible.

- Nuestro deseo es satisfacer las necesidades de nuestros empleados y ayudarles a conciliar la vida laboral y la vida personal. En función del tipo de empleo y de las leyes locales, es posible solicitar un horario flexible o la opción del teletrabajo. En ciertas sedes, hay servicio de comedor y/o una guardería para quienes tienen niños pequeños. Según la cantidad de empleados y el espacio disponible, también ofrecemos clases de yoga y otras actividades físicas. Además, en determinadas sedes proporcionamos un seguro médico adicional.
- Respecto del desarrollo profesional y personal, nuestra Academia Dr. Schär ofrece programas de formación personalizados en un entorno que favorece el aprendizaje. Gracias a ellos y a otros cursos, nuestros empleados pueden perfeccionar sus aptitudes y aprender idiomas.
- Nuestro programa “Intercompany Exchange” abre nuevas oportunidades y perspectivas. Los empleados pueden participar en este intercambio en el marco de un proyecto o según sus conocimientos.
- Nuestra actividad gira en torno a la nutrición, por lo que es importante que todas las personas que forman parte de la compañía estén bien informadas al respecto. Organizamos iniciativas e invitamos a especialistas para que den charlas sobre temas relevantes e interesantes para nuestra actividad.

- Un buen espíritu de equipo crea un ambiente de trabajo positivo. Ofrecemos varias actividades deportivas a lo largo del año, y organizamos fiestas de Navidad y otros eventos en todas las sedes. Así es como crecemos juntos y hacia el futuro.



¿Qué implica todo ello para mí como empleado?

- ✓ Me sentiré responsable ante los actores internos y externos, y llevaré a cabo mi trabajo en Dr. Schär con orgullo y compromiso.
- ✓ Me dedicaré a todo lo que me proponga para obtener la mejor calidad posible y participaré activamente en los programas de formación y desarrollo.
- ✓ Me esforzaré al máximo para solucionar problemas, enmendar errores y resolver conflictos con una actitud honesta, reflexiva y positiva.
- ✓ Ayudaré a quien lo necesite e informaré a mi supervisor de cualquier caso de acoso o discriminación.

Nos centramos en los consumidores

“Cuanto más comprendamos y escuchemos a los consumidores, mejores serán nuestros productos y servicios”. Hansjörg Prast, Director de Marketing

La proximidad con los consumidores es clave y ha desempeñado un papel esencial en nuestra manera de hacer negocios desde la fundación de la empresa. Queremos dirigirnos a nuestros consumidores, conocerlos, hacerlos partícipes de nuestro trabajo y comprenderlos mejor para poder satisfacer sus necesidades nutricionales especiales. Deseamos simplificar y mejorar su vida cotidiana ofreciéndoles productos deliciosos de gran calidad que puedan comer sin preocuparse, así como servicios e información útiles.

El intercambio intenso con nuestros consumidores también es fuente de ideas e innovaciones. Ponemos el máximo empeño en entender sus deseos y necesidades con el fin de ofrecerles nuevas soluciones que les deleiten, satisfagan e incluso sorprendan. Los escuchamos atentamente y observamos de cerca su comportamiento; así no solo descubrimos qué productos y servicios buscan, sino también qué aspectos valoran más.

Nuestros consumidores siguen en contacto con nosotros después de realizar una compra. Pueden contactar con nosotros a través de nuestros cualificados equipos de atención al consumidor desde cualquier parte del mundo y a toda hora llamando a nuestro número de teléfono gratuito, enviándonos un correo electrónico, visitando nuestra web o nuestras redes sociales o comunicándose por el chat en directo. ¡Y hablamos siempre en su idioma! Escuchamos y hacemos todo lo posible por responder a cualquier consulta a tiempo y con profesionalidad. Nuestro equipo de Nutrition Service proporciona a los consumidores servicios prácticos como las llamadas “cajas de bienvenida”, que contienen información relevante y útil para personas que se disponen a empezar una nueva dieta. Nuestros nutricionistas siempre están disponibles para contestar preguntas. Asimismo, agradecemos cualquier comentario, petición e idea, porque sabemos que nos ayudan a mejorar.



Liderazgo basado en valores

“Mostremos entusiasmo por nuestros empleados, pues conocen bien su trabajo y contribuyen positivamente al avance de la compañía; merecen libertad”.

Ulrich Ladurner

Queremos guiar a Dr. Schär hacia el futuro con una filosofía de gestión unida indisociablemente a nuestra visión y misión. Esto significa explicar siempre a los equipos los motivos que guían nuestras acciones y metas, pero también cuestionar la postura de los demás para tratar de entenderla y asumir la responsabilidad por las decisiones tomadas. Es una cuestión de conexión y diálogo; en este sentido, animamos a todo el mundo a hablar francamente y sin tapujos sobre los aspectos mejorables. En lugar de obviar nuestras flaquezas, tratamos de solucionarlas mediante críticas constructivas y las aprovechamos para mejorar.

Como sabemos que exigimos mucho a nuestros líderes, ofrecemos la formación adecuada a los nuevos gestores para garantizar que posean las habilidades necesarias para desempeñar su labor con buenos resultados.

Supervisamos continuamente el rendimiento y el cumplimiento de objetivos de todos. De forma periódica, realizamos evaluaciones formales y documentadas cuyo principal objetivo es definir, controlar y analizar hasta qué punto cada uno está consiguiendo sus objetivos de desarrollo a corto y largo plazo. Dichas evaluaciones también dan la oportunidad a los empleados de comentar asuntos que les conciernen; tanto si se quieren debatir las condiciones laborales como el equilibrio entre la vida profesional y privada o la colaboración con el equipo, alentamos el diálogo abierto y sincero.

La franqueza es una gran virtud, ya que permite evitar errores antes de que se produzcan. Si prestamos atención a cómo realizamos nuestras tareas y al resultado final, ayudaremos a identificar riesgos y a mitigar sus posibles consecuencias negativas. Cuando cometemos algún fallo (y es natural que suceda de vez en cuando, pues todos somos humanos), lo vemos como una ocasión de aprender y mejorar.

¿Qué implica todo ello para mí como gestor?

- ✓ Guiaré a los miembros de mi equipo de acuerdo con los valores de la compañía y trabajaré para ellos igual que ellos trabajan para mí, puesto que, si ellos crecen, yo también creceré.
- ✓ Valoraré los comentarios de los miembros de mi equipo con una mentalidad constructiva y abierta, además de aceptar y tomar en consideración sus opiniones.
- ✓ Llevaré a cabo la gestión de riesgos y me centraré en hallar soluciones, tratando de resolver los conflictos de forma justa y para el bien de la empresa.
- ✓ Seré un buen ejemplo ante los miembros de mi equipo, me aseguraré de que todos tengan claro cómo actuar y los animaré a tomar la iniciativa y a adoptar un enfoque emprendedor.
- ✓ Contribuiré activamente a mejorar nuestro sistema de gestión.



Política de seguridad y salud laboral

La seguridad en el lugar de trabajo y la salud de nuestros empleados son nuestra máxima prioridad. El sistema de gestión de seguridad y salud laboral de nuestra compañía, que forma parte del sistema de gestión integrado, cumple los requisitos de la norma ISO 45001 y algunas de nuestras sedes poseen la certificación correspondiente. Todas las actividades de la empresa se han diseñado para garantizar la máxima protección posible de los empleados y su salud, así como para cumplir e implementar requisitos legales más allá de los estándares mínimos.

Nos centramos en mejorar continuamente nuestro rendimiento en materia de seguridad y salud en el trabajo. El objetivo es minimizar los riesgos y las lesiones laborales a través de medidas de prevención, así como alertar a nuestros empleados acerca de los peligros para su salud y seguridad animándolos a tomar conciencia y a responsabilizarse de los efectos derivados de sus acciones. Por eso les ofrecemos sesiones de formación obligatorias como las “jornadas de seguridad”, que los ayudan a sensibilizarse sobre los riesgos que corren en el ámbito laboral y a sugerir mejoras. El consejo de administración respalda la gestión de la seguridad laboral proporcionando los recursos e infraestructuras necesarios y estableciendo objetivos operativos de cara a la protección de la seguridad y la salud en el trabajo. Todas nuestras oficinas se ajustan a las especificaciones de ergonomía y están sujetas a inspecciones periódicas. Consideramos muy importante ofrecer un entorno de trabajo saludable, motivo por el que revisamos la calidad del aire y las condiciones de iluminación, empleamos materiales naturales y, de ser posible, ofrecemos acceso a espacios abiertos y verdes.

Nuestras normas de seguridad se aplican en toda la compañía. También en las plantas de producción donde se trabaja por turnos, garantizamos a nuestros empleados las condiciones laborales más saludables posibles, con rotación de tareas y una excelente climatización interior. Supervisamos constantemente los niveles de ruido y la calidad de la luz. Ofrecemos a todos nuestros empleados la opción de someterse a reconocimientos médicos periódicos tal como exige la ley. Nos cercioramos de que el equipo de protección personal sea siempre el más moderno y de que nunca falte ropa de trabajo adecuada. Analizamos los riesgos de seguridad de todos nuestros procesos y actualizamos en forma continua las evaluaciones de riesgos.

Nuestro equipo directivo revisa regularmente las cifras relativas a los accidentes y genera informes con los resultados; nos enorgullece poder anunciar que todos los años logramos mantenerlos en un nivel bajo a través de diversas medidas preventivas, como análisis de riesgo y cursos específicos para empleados.



¿Qué implica todo ello para mí como empleado?

- ✓ Me informaré sobre las normas de seguridad y salud de la empresa y las cumpliré.
- ✓ Actuaré siempre con cuidado y conciencia bajo mi propia responsabilidad.
- ✓ Avisaré de cualquier riesgo que detecte y no dudaré en proponer mejoras.
- ✓ En caso de emergencia, seguiré el plan que figure en cada sede y prestaré asistencia.



Nuestros socios: proveedores y comerciantes

“Vemos nuestra relación con los proveedores y comerciantes como un viaje conjunto en busca de ingredientes sostenibles de primera categoría”. Armin Santa, Responsable de Compras Corporativas

La confianza es imprescindible en cualquier relación, pero más todavía en una como la que existe entre nuestra empresa y sus proveedores y comerciantes, en la que es muy importante compartir valores éticos. Por esta razón elegimos con sumo cuidado a quienes trabajan con nosotros, buscando socios cuya forma de hacer negocios esté en consonancia con nuestros valores sociales, ecológicos y económicos y que sean capaces de satisfacer nuestras exigencias en términos de

calidad e innovación. Cuando los encontramos, les damos la bienvenida a nuestra empresa y tratamos de forjar vínculos duraderos con ellos.

A la hora de escoger nuevos proveedores nos basamos en una serie de criterios de calidad predefinidos y realizamos siempre auditorías *in situ*. Para garantizar que los proveedores cumplan nuestros rigurosos requisitos de calidad, evaluamos continuamente su rendimiento y sus estándares. Así colaboramos con ellos para detectar juntos las oportunidades de mejora y reducir al mínimo los riesgos.

Tras numerosos años trabajando en estrecha colaboración con nuestros proveedores y comerciantes acabamos conociéndonos muy bien, tanto en el plano personal como en el profesional. Damos mucha importancia al contacto personal porque estimula debates intensos y constructivos, y nos permite confiar mutuamente en que seremos transparentes y tomaremos decisiones lógicas. Colaborar en proyectos concretos y compartir experiencias nos une aún más y hace que nos entendamos mejor.

Cuidamos nuestras relaciones comerciales día tras día, porque creemos que juntos conseguiremos crear negocios sostenibles y exitosos basados en nuestros objetivos comunes.



¿Cómo cooperamos con proveedores y comerciantes?

- ✓ **Tratamos a todos nuestros proveedores y comerciantes como socios y nos dirigimos a ellos de forma inclusiva, transparente y respetuosa.**
- ✓ **Controlamos atentamente cada fase de la cadena de valor, del campo a la mesa.**



Nuestros socios de valor: profesionales de la salud

Una empresa como la nuestra no puede funcionar de forma aislada. La cooperación con médicos, nutricionistas, asociaciones y organizaciones de pacientes y asociaciones profesionales desempeña para nosotros un papel crucial en nuestra labor diaria. A lo largo del tiempo hemos establecido con todos nuestros socios relaciones duraderas basadas en la confianza y los principios éticos que tenemos en común. Deseamos que las personas y organizaciones con las que cooperamos compartan nuestros valores corporativos.

Nuestras colaboraciones nos permiten ampliar y profundizar el trabajo en el ámbito científico, educativo y clínico. Cooperamos con profesionales de todas las disciplinas relacionadas con nuestras áreas de competencia, incluyendo la alimentación sin gluten, la terapia nutricional de la insuficiencia renal crónica y la dieta cetogénica. Siempre ponemos en primer lugar las necesidades de los consumidores. Para garantizar que accedan a los mejores productos y tratamientos disponibles, financiamos proyectos de investigación científica y de formación médica, y pedimos opinión y consejo acerca de nuestros productos y servicios. Nuestro equipo de Nutrition Service trabaja en forma conjunta con profesionales de la salud.

La investigación y el desarrollo de innovaciones son fundamentales para nuestras actividades futuras orientadas hacia los consumidores, ya que nos permiten anticiparnos a sus necesidades y exigencias, y a las tendencias del mercado. Nuestras colaboraciones con agentes del mundo de la ciencia como universidades, centros de investigación y sociedades científicas son multifacéticas y

mutuamente beneficiosas. Impulsamos la celebración de eventos educativos, organizamos juntas de asesoría y prestamos servicios de consultoría. También financiamos proyectos de investigación en ámbitos que nos interesan hoy o pueden interesarnos en el futuro, y concedemos becas y patrocinios ocasionales. Asimismo, Dr. Schär Institute es una plataforma que favorece la difusión de información y la investigación, muy utilizada por médicos y expertos en nutrición. Para obtener más información, visita esta web: <https://www.drschaer.com/es/institute/home>.



¿Qué implica cooperar con los profesionales de la salud para nosotros en Dr. Schär?

- ✓ Tratamos a todos nuestros socios como iguales y basamos las relaciones con ellos en el respeto y la transparencia.
- ✓ En todas nuestras colaboraciones, nuestra mayor prioridad es obtener resultados beneficiosos para los pacientes o los profesionales de la salud; jamás concedemos favores personales ni beneficios ilícitos a nuestros socios, sean quienes sean.
- ✓ Nos aseguramos de que los conocimientos transmitidos a través de las plataformas y los canales de comunicación que gestionamos tengan una base científica, estén verificados y sean objetivos.



1.3 Apoyamos a las comunidades locales

Somos una compañía global con profundas raíces regionales. Teniendo en cuenta nuestra estrategia empresarial, es natural que construyamos relaciones sólidas con los agentes y los lugares relacionados con nuestro negocio. Llevamos muchos años respaldando una gran variedad de iniciativas locales organizadas por sociedades artísticas y deportivas o por asociaciones caritativas; es nuestra forma de mostrar agradecimiento a las comunidades locales y de solidarizarnos con ellas.

Todas nuestras plantas de producción en Europa y EE. UU. ayudan a los bancos de alimentos locales, y la mayoría de ellas forman parte de la FEBA (Federación Europea de Bancos de Alimentos).



1.4 Conformidad legal

En Dr. Schär nos comprometemos a que nuestra conducta empresarial sea imparcial, transparente y conforme a las normas y leyes aplicables en todos los mercados en los que operamos. Por lo general, cooperamos con proveedores que posean certificaciones como la BRCGS Global Standard for Food Safety, las International Featured Standards (IFS), la Food Safety System Certification (FSSC) o la Safe Quality Food (SQF); en caso de que no cumplan este requisito, llevamos a cabo auditorías internas.

Normas laborales internacionales

Operamos en todo el mundo con arreglo a las normas sociales y laborales internacionales. Llevamos a cabo nuestra actividad comercial según lo que estipulan la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la Declaración Universal de los Derechos Humanos (DUDH) y la Convención sobre los Derechos del Niño (CDN) de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), y las directrices para empresas multinacionales de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE).

Promovemos condiciones de trabajo justas y respetamos todas las normas y prohibiciones aplicables con relación a la corrupción, el soborno, el fraude y la extorsión. Para nosotros, la integridad empresarial también implica no infringir deliberadamente derechos de marcas y patentes ni copiar conceptos de éxito inventados por otros participantes del mercado.

Nuestras sociedades cuentan con certificaciones oficiales sujetas a una serie de auditorías e inspecciones externas y publicadas en la web de Dr. Schär. Es más, para cada certificación tenemos un plan anual con los objetivos más relevantes, así como un plan estratégico a cinco años con objetivos independientes, plazos y un equipo responsable.

Integridad y comportamiento apropiado

La integridad es esencial para nuestro éxito a largo plazo. Desarrollamos nuestra actividad comercial de conformidad con las leyes vigentes y las políticas pertinentes. Respetamos los intereses de nuestros accionistas, consumidores, empleados y proveedores de servicios, al igual que los de las autoridades gubernamentales, los organismos reguladores y la sociedad en general.

Protegemos la propiedad, la información y los sistemas corporativos. No hacemos un uso personal ni indebido de todo ello, sino todo lo contrario: nos cercioramos de que se utilice correctamente.

Información y comunicación

Proporcionamos información exacta a nuestros consumidores para permitirles tomar decisiones conscientes sobre su nutrición. No hacemos promesas engañosas, sino que nos centramos en comunicar los beneficios funcionales y emocionales de nuestros productos. Las informaciones y afirmaciones acerca de estos tienen una sólida base científica, están bien fundamentadas y son transparentes. En nuestra comunicación digital seguimos el ejemplo del intercambio personal con los consumidores ciñéndonos a nuestros valores a rajatabla.

Protección de datos

Salvaguardamos los datos personales de nuestros consumidores, socios, proveedores y empleados en cumplimiento de las leyes nacionales e internacionales pertinentes, incluido el Reglamento General de Protección de Datos (RGPD, UE 2016/679). Creamos y gestionamos nuestras bases de datos con sumo cuidado y tenemos en cuenta estándares internacionales de seguridad de la información como la ISO/IEC 27001.

Trabajamos con un servicio de gestión de derechos (RMS) para la protección de la información con el objetivo de incrementar notablemente la seguridad del *know-how* de nuestra compañía mediante un proceso de clasificación y cifrado automático de documentos y correos electrónicos.

Cumplimiento

Nos esforzamos en mantener una cultura de cumplimiento ejemplar y trabajamos para optimizarla de forma continua. Para ello hemos implementado un sistema interno de denuncia (*whistleblowing*) de eventuales irregularidades y hemos ofrecido formación al respecto a los responsables de departamento de Dr. Schär AG. A través de nuestro sistema interno de sugerencias (KOVO), los empleados de Italia, Alemania, Austria, Reino Unido y España pueden proponer mejoras sobre cualquier asunto que les concierna, incluyendo la seguridad ambiental y laboral. Estamos planificado extender dicho sistema a todas las demás sedes.



¿Qué debo hacer si observo un comportamiento inapropiado?

- ✓ Si adviertes cualquier irregularidad o comportamiento inapropiado por parte de un compañero, te rogamos que actúes de inmediato e informes a tu superior. Si trabajas en Italia, también puedes informar de ello anónimamente a través de nuestra dirección de correo electrónico sobre cumplimiento: odv.anonimo@drschaer.com
- ✓ Asimismo, si detectas o sospechas que nuestros proveedores o socios incumplen los requisitos exigibles, te pedimos que informes de ello. Nuestro equipo de cumplimiento se lo notificará y supervisará que investiguen y solucionen los problemas lo antes posible dentro del plazo acordado.



2. Nuestros productos

“Cada comida se compone de una mezcla única de ingredientes físicos y emocionales. Cuanto mayor sea la variedad y la calidad de estos ingredientes, más rica e inclusiva será la comida”. Jacqueline Pante, Directora de Corporate Nutrition Service

En Dr. Schär elaboramos productos alimenticios con cariño y cuidado para todas aquellas personas que deben o deciden modificar su dieta, ya sea por necesidades nutricionales especiales o simplemente por un deseo personal. Nuestra misión es que este cambio sea lo más sencillo y grato posible y ayude a mejorar la calidad de vida de dichas personas.

Nos importa muchísimo la calidad y el sabor de lo que fabricamos. Con más de 250 productos y marcas líderes como Schär, Flavis y Kanso, satisfacemos una amplia variedad de gustos y necesidades. En todos nuestros productos combinamos ingredientes nutritivos con toques deleitosos al paladar para crear un plato que llamamos *“joie de vivre”* (alegría de vivir), comprobando siempre que se ajusten a los estándares de seguridad y calidad más estrictos.

Al fin y al cabo, cuando uno se sienta a la mesa no solo valora el equilibrio nutricional de la comida, sino que también busca el gozo de los sentidos; por eso mismo nos esmeramos en ofrecer productos alimenticios que tengan un aspecto, un sabor y una textura agradables, que se puedan incorporar sin problema en la dieta diaria y las comidas familiares y, por encima de todo, que susciten una sensación de júbilo y unión.



2.1 Nuestro firme compromiso con la calidad

“Comida deliciosa, calidad excepcional y sabor fantástico: he aquí lo que nos apasiona y, precisamente, lo que ofrecemos a nuestros consumidores”.

Hannes Berger, Director Ejecutivo y Presidente de la división América del Norte, Dr. Schär USA, Inc.

Nuestro compromiso con la calidad radica en el sincero deseo de mejorar la calidad de vida de nuestros consumidores; a eso nos dedicamos en cuerpo y alma cada día.

Tenemos el cometido de producir alimentos de calidad y sabor excelentes que cumplen con las exigencias de una dieta, para lo cual combinamos nuestra experiencia en nutrición y tecnología alimentaria con lo que sabemos sobre las necesidades y los deseos de nuestros consumidores. Para lograrlo, desarrollamos productos alimenticios que permiten llevar una dieta equilibrada y procuramos optimizar continuamente nuestros procesos y sistemas de gestión.

Actuamos siempre con el máximo respeto por el medio ambiente y la dignidad humana, porque la calidad debe estar presente en cada uno de nuestros actos.

Calidad dentro y fuera

Nuestros equipos de control de calidad se aseguran de que cumplamos todos los requisitos legales para la producción de alimentos. Para evitar la contaminación cruzada*, trabajamos con un sistema de control estricto e impecable.

**La transferencia no deseada de contaminación, por ejemplo, por patógenos (microorganismos causantes de enfermedades) o por alérgenos (contaminación en la planta de producción por residuos de otros productos).*

Siempre comprobamos que los envases de nuestros productos incluyan toda la información necesaria. La información en el exterior como en los envases es igualmente importante. Sabiendo lo mucho que confían nuestros consumidores en la información presente en el envase, hacemos todo lo posible para que siempre sea precisa y comprensible.

Innovación

Para nosotros, la innovación no consiste solamente en crear nuevos productos que satisfagan necesidades nutricionales especiales, sino también en mejorar la calidad de vida de nuestros consumidores. Por este motivo, consideramos que durante el proceso de desarrollo es crucial evaluar las propiedades sensoriales de todos nuestros productos. Nuestros catadores expertos han recibido formación específica para probar cada nuevo producto y evaluar de forma crítica sus cualidades en cuanto al atractivo sensorial se refiere. Cuando los catadores dan el visto bueno, sabemos que vamos por el buen camino. Ellos nos ayudan a mantener la calidad en toda nuestra gama de productos y a garantizar que sean tan sabrosos como nutritivos.

Satisfacción de necesidades nutricionales especiales



Productos naturales sin gluten

A la hora de elaborar productos sin gluten, usamos variedades de cereales que carecen naturalmente de esta proteína, como el maíz, el arroz, el mijo, el trigo sarraceno, la avena, el sorgo y la quinoa. Estos cereales, junto con la amplia variedad de materias primas que utilizamos, otorgan a nuestros productos su sabor y aroma característicos; y eso no es todo: además resultan beneficiosos para la calidad nutricional. No añadimos saborizantes, aromatizantes, colorantes ni conservantes artificiales. Además, nos autoimponemos unos estándares exigentes para reducir la cantidad de azúcar, sal y grasas (sobre todo de ácidos grasos saturados) presente en nuestros productos y ayudar así a nuestros consumidores a llevar una dieta sana y equilibrada. Estos estándares se basan en directrices nacionales e internacionales.

La sede principal de nuestra empresa se encuentra en los Alpes del Alto Adigio, donde se valora la naturaleza virgen y la vida verdadera y tradicional. Como sentimos el deber de cuidar del medio ambiente, con Schär BIO ofrecemos a nuestros consumidores los mejores productos naturales obtenidos en base a los principios de la agricultura sostenible y ecológica, sin conservantes ni organismos genéticamente modificados (OGM).



Productos nutritivos bajos en proteínas y bajos en sal para personas con insuficiencia renal crónica

Queremos mejorar la vida de las personas con insuficiencia renal crónica y ayudarles a recuperar la vitalidad que hayan podido perder. Por este motivo ofrecemos una amplia variedad de productos y servicios para una dieta baja en proteína y en sal, además de información útil y fácil de comprender sobre terapia nutritiva. El objetivo es claro: ralentizar el avance de la enfermedad y mejorar la calidad de vida de las personas afectadas. El perfil nutricional de nuestros productos se adecúa a las recomendaciones dietéticas para personas con insuficiencia renal crónica que no necesitan diálisis. Usamos ingredientes de alta calidad y nos aseguramos de ofrecer un perfil nutricional equilibrado; Además, dichos ingredientes se basan sobre todo en extractos de plantas naturales y materias primas vegetales. Nuestros productos tienen un reducido contenido de proteínas, sal, fósforo y potasio, a la vez que son buena fuente de energía y fibra. Tampoco llevan conservantes y solo contienen los aditivos tecnológicamente imprescindibles. En este sentido, como con el resto de nuestra oferta, para nosotros es fundamental que su calidad sensorial sea similar a la de otros productos conocidos. Trabajamos con ahínco para seguir mejorándolos de forma continua.



Fórmulas líquidas nutricionalmente completas, productos modulares así como alimentos cetogénicos y enriquecidos con grasas MCT

Estos productos tienen una fórmula cetogénica y se han enriquecido con grasas TCM: están diseñados para personas que, por motivos de enfermedad, siguen una dieta cetogénica o que contenga TCM. Para personas con ciertos cuadros clínicos como epilepsia grave, la dieta cetogénica ha demostrado mejorar los ataques y, por lo tanto, la calidad de vida.

La gama de productos incluye aceites y grasas TCM, comida bebible, aceites en botellas, sobrecitos, cremas untables y otras fórmulas.



2.2 Calidad desde el campo al futuro: nuestro programa *Filiera*

“Insistimos en la transparencia desde el instante en que se siembran las semillas hasta el momento de moler y procesar las materias primas; así garantizamos productos sabrosos y de gran calidad”. Ombretta Polenghi, Responsable de Investigación e Innovación

Filiera (en italiano: cadena de producción) es el nombre de nuestro programa de producción, nuestra garantía de transparencia y calidad desde la cosecha hasta el producto de consumo. Se basa en colaboraciones de confianza y a largo plazo con agricultores y otros colaboradores. Nos entusiasma investigar juntos nuevas soluciones e intercambiar conocimientos con el fin de desarrollar productos cada vez mejores. Durante la última década hemos ido adoptando este sistema en la cadena de suministro para el arroz, el maíz, el sorgo, el mijo, el trigo sarraceno, la lenteja y la avena.

En el programa *Filiera*, la cadena de suministro empieza cuando se cultiva el grano. Buscamos zonas donde tradicionalmente haya habido cosechas prósperas de manera natural, esto es, sin necesidad de una excesiva manipulación humana del terreno. Siempre tratamos de elegir superficies de cultivo lo más próximas posibles a las áreas de producción, procesamiento y molienda para limitar el impacto ambiental del transporte.

Ya antes de la siembra, somos quienes decidimos qué tipo de semilla se utiliza. Únicamente escogemos las mejores, ya que las semillas de primera clase son vitales para producir ingredientes y alimentos de calidad superior. Asimismo, nuestra selección se basa en la rotación de cultivos para garantizar que encaje con los programas de cultivo previstos.

Trabajamos en estrecha colaboración con los agricultores, les prestamos apoyo y consejo y, ante todo, les expresamos nuestro agradecimiento por la labor crucial que llevan a cabo. De este modo nos aseguramos de disponer de materias primas de gran calidad que cumplan nuestros rigurosos estándares de seguridad.

Certificaciones internacionales

Asumimos la responsabilidad por la calidad de nuestros productos y en su desarrollo no solo tenemos en cuenta los factores técnicos y comerciales, sino que también nos planteamos las implicaciones éticas de nuestras decisiones y el impacto que podrían tener en el medio ambiente y la sociedad.

Desde 2016 usamos solo aceite de palma sostenible certificado. Somos plenamente conscientes de que nuestros consumidores tienen opiniones diversas sobre el aceite de palma, así que les ofrecemos distintas soluciones que van desde productos elaborados con aceite de palma sostenible hasta otros que no contienen este ingrediente.

En 2020 obtuvimos la certificación UTZ. Al adherirnos a este programa, tendemos la mano a una organización que pretende instaurar un cultivo del cacao más sostenible y mejorar las condiciones laborales de quienes trabajan en esta industria.



2.3 Cómo garantizamos la seguridad

“La calidad se origina en los pequeños detalles y la seguridad guía todos sus procesos”. Günther Augustin, Director de Control de Calidad

Para nuestros consumidores, nuestros alimentos son vitales (en todos los sentidos de esta palabra). Queremos que tengan la certeza de que no son solo saludables, sino, también, sabrosos y seguros. Así pues, supervisamos atentamente cada fase del proceso, desde el campo hasta el punto de venta. Nuestros equipos de control de calidad trabajan infatigablemente para garantizar que los alimentos que producimos cumplan todos los requisitos legales.

Controles de calidad

Colaboramos codo con codo entre nosotros y con nuestros socios. Nuestros equipos de control de calidad prestan ayuda a los equipos de producción en los procesos de estandarización: supervisan y controlan los posibles peligros y verifican la calidad de las materias primas y de los productos finales. Junto con nuestros proveedores y encargados de procesamiento, son los héroes que nos

permiten proporcionar productos excelentes y del todo seguros a los consumidores. Un equipo global formado por más de 40 profesionales de Dr. Schär garantiza la seguridad y la calidad de la producción desde que llegan las materias primas hasta que se transforman en productos acabados valiéndose del concepto VITAL (voluntario, incidental, etiquetado de seguimiento de alérgenos). Para obtener más información al respecto, visita esta web: <https://www.drschaer.com/es/a/control-de-calidad>.

Tecnologías y procesos que velan por la seguridad

Una de las maneras que tenemos de garantizar la seguridad de los alimentos es desarrollar tecnologías de producción adecuadas cooperando con nuestros proveedores. Recurrimos a tecnologías sumamente especializadas en todos los procedimientos e invertimos cuantiosas sumas de dinero cada año para mantenerlas al día. De la inspección y el mantenimiento de nuestras maquinarias y plantas se encarga únicamente personal cualificado y formado específicamente. La calidad de los productos se mantiene gracias a controles constantes, mientras que su seguridad queda garantizada por las normas de higiene establecidas en nuestras plantas de producción. Ofrecemos todos los programas de formación continua legalmente obligatorios sobre los reglamentos de higiene y conducta a nuestros empleados y socios. También pueden realizar otros cursos de formación continua. Al aspirar a la perfección, alcanzamos nuestros altos estándares de calidad.

Estándares y certificaciones

Nuestra empresa tiene un IMS en el que se han unificado los requisitos de diferentes normas y estándares en un solo sistema. Utilizando las sinergias y agrupando los recursos, es posible un Sistema de Gestión Integrada más eficiente.

Aplicamos el mismo estándar en todas nuestras plantas, con indicadores clave de rendimiento, requisitos de calidad y procedimientos establecidos. Nuestros centros de producción cuentan con certificaciones de prestigio internacional como la BRCGS - Global Standard for Food Safety, la BRCGS - Gluten-Free Certification Program, la Safe Quality Food (SQF) y varias normas ISO. Además, al cumplir el proceso APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) garantizamos la seguridad de todo el proceso de producción, desde el campo hasta el punto de venta al consumidor. Para ver las certificaciones que confirman la seguridad de nuestros productos en todo el mundo, visita esta web: <https://www.drschaer.com/es/ubicaciones>.

Defensa de los alimentos

Asumimos la responsabilidad por la seguridad de nuestros productos y centros de producción. Así pues, protegemos las materias primas y los productos finales ante la manipulación o adulteración deliberada a través de medios biológicos, químicos, físicos o radiológicos y defendemos nuestras plantas de producción ante la intervención no autorizada, el sabotaje y otros actos ilegales. Mediante nuestro concepto de “defensa de los alimentos”, logramos identificar y subsanar los puntos débiles de productos o centros de producción a fin de minimizar los riesgos e implementar medidas preventivas.



2.4 Cómo innovamos en todo lo que hacemos

“La innovación es lo que impulsa nuestro crecimiento; la consideramos una promesa y una obligación para con los consumidores, cuya confianza es fundamental para nuestro éxito futuro”. Virna Cerne, Directora Sénior de Investigación y Desarrollo

Nunca nos damos por satisfechos: día tras día mejoramos nuestros productos, ampliamos nuestra oferta y desarrollamos soluciones nutricionales revolucionarias.

La visión de futuro, la perseverancia, el método científico y el foco de atención en el consumidor son los ingredientes que nos permiten innovar con éxito. Nuestra empresa es líder en terapia nutricional y alimentación sin gluten gracias a los avances realizados por nuestros científicos en dichos ámbitos. Al emplear procesos innovadores y seleccionar las materias primas adecuadas, logramos el equilibrio ideal entre la naturalidad de los productos y su capacidad de cumplir ciertas necesidades nutricionales.

Nuestra innovación es una contribución útil para la sociedad. En vez de guiarnos por tendencias efímeras, nos centramos en satisfacer las necesidades nutricionales especiales de nuestros consumidores a largo plazo. Apostamos por una estrategia de marketing de lo más innovadora que nace de estudios de mercado basados en datos y de actividades creativas sobre concepción y

diseño de productos. Como sabemos que el éxito pasado no garantiza el éxito futuro, nos esforzamos todo el tiempo para adquirir más experiencia y conocimientos tecnológicos con el fin de seguir ofreciendo productos líderes en el mercado.

El máximo exponente de nuestros esfuerzos en materia de innovación es el Centro de Investigación y Desarrollo de Dr. Schär, ubicado en el AREA Science Park de Trieste, un parque científico y tecnológico de fama mundial. Los empleados que trabajan en este Centro de I+D están altamente cualificados en varias disciplinas científicas y técnicas. Estos profesionales investigan innovadoras materias primas, fórmulas y tecnologías con el propósito de desarrollar soluciones alimentarias para satisfacer determinadas necesidades nutricionales, a la vez que mejoran los productos existentes y crean otros nuevos. Dan una nueva interpretación a las técnicas tradicionales, como la fermentación o la elaboración de masa madre, adaptándolas a los desafíos de la actualidad.

Para nosotros, la innovación es una tradición. Contamos con un programa de investigación y desarrollo a largo plazo y multifacético que nos ha permitido y nos sigue permitiendo abrir caminos nuevos en los ámbitos de los estudios clínicos, la biotecnología, el cultivo de cereales y el desarrollo de productos; también hemos contribuido en gran medida a mejorar los conocimientos actuales sobre la enfermedad celíaca, la sensibilidad al gluten o al trigo y las terapias nutricionales. Al hacer planes a largo plazo y mantener una visión de futuro somos capaces de innovar y anticiparnos a los requisitos del mercado del futuro.



3. Medio ambiente

En todos nuestros empeños y productos ponemos esmero y amor: amor por las personas y el planeta. Puesto que somos una empresa familiar originaria del corazón de los Alpes, allí donde la cultura alemana y la italiana se inspiran mutuamente, sentimos una profunda conexión con las personas y el entorno, así como un fuerte sentido de responsabilidad para con nuestros consumidores, nuestros empleados y la naturaleza. A nuestro entender, proteger los recursos naturales no es una mera cuestión de buen juicio empresarial, sino algo esencial para ser fieles a nuestros valores y a nuestro compromiso ético. Es algo que nos motiva a todos en la empresa. Las acciones encaminadas a este fin nunca nos parecerán suficientes y trataremos de mejorar siempre, pues está en juego el futuro de nuestro planeta, el hogar de todos.



3.1 Por un mundo más verde

Como habitantes del planeta Tierra, tenemos el deber moral de cuidar el entorno y dejarlo en buenas condiciones para las generaciones futuras, es decir, para nuestros hijos y nietos. Proteger la salud del medio ambiente nos favorece a todos: nuestros consumidores, nuestros empleados y nuestro negocio. Para ser realmente viable, todo negocio debe ser sostenible; este es uno de los principios básicos que jamás perdemos de vista. Hemos decidido guiarnos por los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU y hemos evaluado cómo podemos contribuir a su cumplimiento

A fin de identificar oportunidades de mejora, hemos examinado todos los aspectos de nuestro negocio. Analizamos, evaluamos y redefinimos todas las políticas y acciones de la empresa con los objetivos de sostenibilidad en mente. A menudo eso implica tener en cuenta numerosos factores distintos y recurrir a expertos en un amplio abanico de disciplinas. No solo consideramos la viabilidad técnica y económica de nuestras actividades, sino que también reflexionamos detenidamente acerca de sus implicaciones éticas y de su impacto en el medio ambiente y la sociedad.

Todo empieza por nuestras plantas e instalaciones, pues estamos convencidos de que contribuiremos decisivamente al desarrollo sostenible haciendo un uso eficiente de los recursos. Tanto el diseño como el funcionamiento de nuestras instalaciones están orientados a minimizar los efectos adversos para el planeta. Al establecer medidas operativas de protección ambiental y utilizar la energía de forma más sostenible, pretendemos disminuir su consumo, mejorar su eficiencia y reducir la contaminación.

Medición, evaluación y mejora

La norma ISO 14001 –relativa al sistema de gestión ambiental– y la norma ISO 50001 –relativa al sistema de gestión energética– están reconocidas internacionalmente como reglas de oro en esta área forman parte del sistema de gestión integrado. Algunas de nuestras sedes poseen la certificación correspondiente. Estamos aportando los recursos necesarios y fijando objetivos energéticos y medioambientales a nivel estratégico y operativo. En cada centro de producción certificado se lleva a cabo un análisis entrada-salida independiente en que se verifica la eficiencia de los materiales, el agua y la energía. Estas tareas las realizan miembros del personal con formación específica. Los equipos de energía y medio ambiente son los responsables de nuestros programas de sostenibilidad, entre cuyos fines se incluye proponer políticas y objetivos medibles que reduzcan nuestro impacto ambiental y mejoren nuestro rendimiento energético. En la meticulosa evaluación ambiental de nuestras plantas certificadas se analiza cada factor sin pasar nada por alto.



3.2 Compromiso conjunto para la reducción de la huella de carbono

El futuro del ser humano está ligado a la salud del planeta. En este aspecto, las acciones de todos marcan la diferencia: de nosotros depende mejorar la calidad de vida de la generación actual y de las venideras. Debemos ser cuidadosos con los recursos que usamos y esforzarnos continuamente por reducir el impacto ambiental y la huella de carbono.

En Dr. Schär aspiramos a conseguirlo con tres compromisos clave:

- Reducir de forma continua el uso de energía.
- Disminuir considerablemente los residuos que generan los sistemas de producción y las cadenas de suministro.
- Optimizar el consumo de materias primas siempre que sea posible en todas las instalaciones.

También estamos aumentando el uso de energía y recursos renovables; a continuación detallamos lo que estamos haciendo para cumplir con estos compromisos.

I. Menos residuos

“Nos comprometemos a reducir y sustituir los plásticos siempre que podamos”.

Daniele Antona, I&I, Investigación de Aplicaciones

Los envases son cruciales en nuestros productos. Los consumidores confían en que les proporcionemos alimentos saludables y seguros, pero al mismo tiempo queremos minimizar el impacto ambiental. Nuestra prioridad es conseguirlo sin comprometer la calidad o la seguridad de los productos.

A lo largo de los años, el plástico ha demostrado ser un material de envasado seguro y muy eficaz. Sin embargo, todos conocemos los efectos extremadamente perjudiciales para el medio ambiente que tiene desecharlo sin el debido cuidado. Esta realidad, unida al sentido de la responsabilidad del que siempre hemos hecho gala, nos ha llevado a replantearnos la forma en que empleamos los plásticos y a estudiar nuevas soluciones para preservar la seguridad, la vida útil y la calidad sensorial de nuestros alimentos.

Creemos que el secreto para progresar es planear bien los procesos de envasado. Nuestros productos requieren envases de alta calidad, pero podemos ahorrar cuantiosos recursos si utilizamos la cantidad de material estrictamente necesaria. En consecuencia, reducimos lo máximo posible el volumen de film plástico y de otros materiales en nuestros envases. El cartón que usamos se fabrica con madera de bosques certificados por el Consejo de Administración Forestal (FSC). Juntamente con nuestros proveedores, estamos explorando la posibilidad de emplear materiales ecológicos alternativos.

En nuestro camino hacia un envasado sostenible, nos hemos marcado unos objetivos claros.

Tres objetivos estratégicos de cara a un envasado sostenible

1. Eliminar todos los envases superfluos y reducir el tamaño de los necesarios.
2. Animar a los consumidores a deshacerse de los envases de manera responsable informándoles sobre el reciclaje e incluyendo instrucciones sencillas en los propios envases.
3. Observar y evaluar los avances en materia de envasado ecológico en pos de un futuro sin residuos.

De las palabras a las cifras

- Tan solo usamos papel y cartón certificado por el Consejo de Administración Forestal (FSC).
- Desde 2020, el 35 % de nuestros envases se fabrica con material reciclado.
- Nos comprometemos a garantizar que en 2024 todos los envases sean 100 % reciclables o compostables.
- Para el fin de 2024, nos hemos fijado el ambicioso objetivo de reducir un 25 % adicional el uso de todos los materiales en nuestros envases, ya sea plástico, papel o vidrio.
- Hemos comenzado a reducir el tamaño y el grosor de los envases, a optimizar la organización de los palés y a racionalizar el transporte, proceso que finalizará en 2024.

Una misión que depende de todos nosotros

“Un paso importante y al alcance de todos para reducir el impacto ambiental consiste en reducir y separar los residuos. Como individuos y como empresa, nos comprometemos a aportar nuestro granito de arena”.

Francesco Cibò, Director de Comunicación y Marketing de Marca

El reciclaje y la separación de residuos son vitales para la conservación de los recursos y por ello forman parte de nuestros planes de sostenibilidad. El primer paso para reciclar bien es separar los residuos, algo que solo funciona si todo el mundo cumple su cometido.

Exigimos a nuestros empleados que separen todos los residuos de conformidad con las leyes de cada país. En nuestras oficinas hay cubos distintos para cada tipo de desecho. En algunas sedes hemos empezado a habilitar zonas para la pausa del café sin plástico y a proporcionar vasos y botellas reutilizables.

Asimismo, animamos a los consumidores a colaborar en la reducción de los residuos ofreciéndoles información importante sobre cómo reciclar nuestros envases para que puedan contribuir activamente al bien del entorno.

II. Reducción de nuestra huella energética

“Las sonrisas de los consumidores cuando disfrutan de nuestros productos nos llenan de energía. No obstante, lamentablemente las sonrisas no bastan para poner en marcha la maquinaria. Nuestro objetivo es utilizar energía que sea lo más sostenible posible, con la esperanza de que eso haga sonreír aún más a nuestros consumidores”. Peter Hintner, Director de Operaciones

En todas las plantas de Dr. Schär con certificación ambiental analizamos el impacto que tienen en el entorno nuestras operaciones y emisiones. Para reducir estas últimas, implementamos medidas de ahorro energético siempre que es posible y complementamos nuestro sistema de abastecimiento energético convencional con fuentes más ecológicas de bajo impacto como las placas fotovoltaicas y la iluminación led. Ya hemos aplicado casi todas estas iniciativas en la sede central y las oficinas de Italia, y planeamos hacer lo propio en las demás sedes en un futuro próximo.

Medidas concretas:

Los techos verdes reducen la temperatura, lo que ayuda a ahorrar energía en términos de climatización además de proteger la biodiversidad y aprovechar mejor el agua de lluvia.

Asimismo, en la sede central, utilizamos el calor que generan los compresores de aire y las bombas de vacío para optimizar la calefacción de las oficinas.

Otro ejemplo de sostenibilidad llevada a la práctica: en la planta de producción de Borgo Valsugana y en las oficinas de Burgstall (Postal), ambas en Italia, usamos agua freática como refrigerante y luego la devolvemos al subsuelo.

En determinadas plantas también tenemos unidades de gestión del aire con un sistema integrado de recuperación del calor.

En varias sedes hemos instalado estaciones de carga para vehículos eléctricos (automóviles y bicicletas).

Algunas instalaciones cuentan con plantas operativas de tratamiento de aguas.

Estamos trabajando para introducir plantas de cogeneración en los próximos años.

Estas tecnologías nos permitirán incrementar la eficiencia energética y mejorar la compatibilidad medioambiental de nuestras operaciones de forma continua, pero no nos detendremos ahí; continuaremos estudiando los avances tecnológicos y comprobando si se adecúan a nuestros procesos, y tendremos en cuenta criterios ambientales y de eficiencia energética al planificar actividades, adquirir equipos nuevos y mantener los sistemas existentes. Todo ello tendrá mucho peso cuando debamos tomar decisiones sobre inversiones nuevas y de sustitución.

Uso de energía verde

Estamos apostando por la energía verde en nuestras plantas e instalaciones dentro de lo posible; por ejemplo, ya empleamos este tipo de energía en Italia, Austria y Reino Unido. Este cambio de paradigma ha supuesto un paso de gigante en la reducción de nuestra huella de carbono. Solo en Italia, gracias al uso de la energía verde emitimos 5.558.273 kg menos de CO₂ en 2020.

Además hemos instalado un sistema fotovoltaico de 756 m² en nuestra planta de Laives en el sur de Tirol que, en 2020, generó 60 480 kWh de energía. De ese modo, toda la electricidad de las plantas de Italia es al 100 % energía limpia certificada procedente de fuentes renovables.

Nuestras sedes de Alemania y Estados Unidos van por el mismo camino, y otras se sumarán en el futuro.

3.3 Respeto por los animales

Uno de los recursos más preciados de la Tierra es la biodiversidad, sin la cual no existiríamos. Por tanto, consideramos que tratar a los animales con respeto es una prioridad absoluta y un ejemplo de lo que significa estar en armonía con la naturaleza.

La mayoría de nuestros productos se cultivan en el campo y se elaboran a base de cereales, pero ciertas materias primas son de origen animal. Aun así, tratamos de usar estas últimas con moderación.



Mayor cuidado de los animales

Para la realización de productos sin gluten Schär y para la FSMP (Food for Special Medical Purposes) Kanso e Flavis, desde 2016 utilizamos huevos puestos por gallinas criadas en el suelo, las instalaciones de producción recientemente adquiridas se ajustarán a esta norma en 2025.

Solo trabajamos con proveedores capaces de mantener los estándares de calidad. A principios de 2020 reunimos a un equipo formado por personal de los departamentos de Compras y Control de Calidad y por expertos en innovación agroalimentaria para analizar el *statu quo* y evaluar a nuestros proveedores de productos lácteos, avícolas y pesqueros.

3.4 Gestión sostenible de la mano de nuestra *filiere accompagnata*

“Nuestra filiera es nuestro mayor orgullo: materias primas excelentes acompañadas de la siembra a la producción”.

Marina Braida, Responsable de Investigación e Innovación; Proyectos de Agricultura y Materias Primas

Estamos trabajando en un proyecto con la mirada puesta en el futuro que mejorará con creces nuestra sostenibilidad. En colaboración con investigadores universitarios, agricultores y molineros, proporcionamos asesoramiento sobre técnicas de cultivo y prácticas recomendadas para generar confianza. Nos aseguramos de que nuestras materias primas cumplan los requisitos exigibles en términos de calidad y disponibilidad, pero también de cara al medio ambiente. Al cultivar nuestros cereales, elegimos zonas donde haya habido cosechas prósperas de manera natural (es decir, sin necesidad de una excesiva intervención humana) y lo más próximas posibles a las áreas de molienda para reducir el impacto ambiental del transporte. Estamos optimizando la gestión del agua, los terrenos y el uso de fertilizantes aplicando conocimientos avanzados de agronomía para conseguir los mejores resultados posibles. Como queremos mantener una relación estrecha y de igual a igual con los agricultores, consideramos que tenemos una *filiere accompagnata*, es decir, una cadena productiva en la que acompañamos a los actores, en lugar de controlarlos.

Este proyecto fortalece la colaboración y el vínculo entre los agricultores, la industria agroalimentaria y las comunidades locales, promueve la adopción de nuevas técnicas que aportarán beneficios tangibles a productores y consumidores, y pone de manifiesto nuestro compromiso ético y nuestro profundo respeto por el medio ambiente.



Sobre Dr. Schär

Los principios esenciales de nuestro trabajo han estado desde siempre arraigados en nuestro compromiso con *las personas, los productos y el medio ambiente* y con ofrecer los productos y servicios más adecuados a los consumidores. Estamos totalmente convencidos de que nuestro negocio tan solo seguirá prosperando a largo plazo si nos comprometemos al cien por cien a actuar de forma ética y según nuestros valores corporativos. Esta convicción y nuestro compromiso integral que nos ayudan a avanzar día tras día.

Mantener la buena reputación de la empresa y la confianza de la que gozamos entre los consumidores es responsabilidad directa de todos nosotros. Por este motivo, cada individuo tiene el deber de hacer lo correcto. Te invitamos a hacer propio este compromiso. Te rogamos que leas, interiorices y cumplas con entusiasmo nuestros valores éticos y los estándares profesionales que exigimos a todos aquellos que trabajan o cooperan con Dr. Schär, ya sean gestores, empleados, proveedores o socios.

Juntos podemos contribuir activamente a la creación de un mundo más sostenible en el que la responsabilidad social y las consideraciones medioambientales y climáticas vayan de la mano con el desarrollo empresarial.