

L'approccio olistico di Dr. Schär per una qualità senza compromessi. Negli stabilimenti italiani grande attenzione all'iter produttivo e al work-life balance.

Postal, 9 Aprile 2024



“Qualità al primo posto” sintetizza l’approccio di Dr. Schär, leader mondiale nel senza glutine e nell’alimentazione specifica. Un processo modellato a livello globale e applicato nei 12 stabilimenti produttivi al fine di mantenere gli stessi alti standard qualitativi, nutrizionali e di sicurezza nei prodotti finiti, disponibili in oltre 100 paesi nel mondo. Un impegno che risponde alla mission aziendale – migliorare la vita delle persone – e si riflette sia all’interno che all’esterno dell’azienda.

Qualità, per Dr. Schär, è un concetto ampio. Non solo grande attenzione agli ingredienti, specialmente per i grani gluten-free - tra i quali si privilegiano le colture minori - ma anche una filiera “accompagnata” e trasparente. In tutta la catena di fornitura i processi produttivi sono caratterizzati dai più alti standard di sicurezza alimentare e di sicurezza sul lavoro, nonché dalla massima attenzione per l’impatto ambientale, attraverso la riduzione dei consumi energetici e idrici e delle emissioni di anidride carbonica. Un approccio olistico che include anche ricerca e innovazione costante sia nelle formulazioni, studiate da nutrizioniste e tecnologi alimentari, che nello sviluppo di tecnologie di produzione innovative, in collaborazione con università, fornitori e agricoltori.

*“La qualità inizia dal più piccolo dettaglio, e la sicurezza guida tutti i suoi processi – commenta **Günther Augustin, Director of Global Quality Assurance di Dr. Schär** - I nostri prodotti sono essenziali per i nostri consumatori, ecco perché monitoriamo accuratamente ogni singola fase del processo, dal campo al punto vendita. I team di controllo qualità lavorano costantemente insieme ai colleghi di produzione, per assicurare che i nostri prodotti soddisfino ogni requisito”.*

Un sistema di controllo rigido, standardizzato e applicato capillarmente in tutti i poli produttivi, che consente, in particolar modo, di evitare la contaminazione crociata e di gestire gli allergeni, requisito fondamentale per i prodotti senza glutine Schär.

“Il nostro impegno per la qualità è a tutto tondo per dare la sicurezza ai consumatori di ricevere il meglio, indipendentemente dal prodotto che acquistino e dal paese in cui si trovino” – conclude Hannes Berger CEO di Dr. Schär.

Per essere di qualità, un prodotto non deve essere solo sicuro e gustoso, ma anche apportare benefici a chi lo consuma. **Nel 2021, Dr Schär ha introdotto a livello aziendale un Quality Commitment Program per guidare lo sviluppo di nuovi prodotti e i progetti di riformulazione.** L'obiettivo dell'azienda è bilanciare la quantità di zucchero, sale, grassi saturi e fibre nei suoi prodotti e, ove necessario e possibile, ridurre i primi senza compromettere il gusto e il piacere, aiutando i consumatori a seguire una dieta equilibrata e senza glutine.

Negli stabilimenti italiani, che producono quasi 83 milioni di pezzi ogni anno e impiegano 349 addetti di produzione, qualità significa anche garantire un buon work-life balance ai collaboratori. L'azienda sta infatti sfidando i tradizionali modelli di lavoro in fabbrica e ha avviato, nelle sedi altoatesine, una sperimentazione che prevede uno "sconto" di un giorno della settimana lavorativa per i tecnici che effettuano il turno di notte e un'integrazione economica, pari a una mensilità in più, per i dipendenti che lavorano di domenica; soluzioni apprezzate dai collaboratori e che permettono di mantenere adeguata la risposta alla domanda di mercato in termini di quantità e qualità.

L'impegno per una qualità premium senza compromessi è anche al centro della nuova Campagna advertising **“Con il meglio di noi”** del marchio Schär, on air nei mesi di aprile e maggio, in cui l'approccio olistico dell'azienda viene enfatizzato dal coinvolgimento diretto di alcuni dipendenti che si sono prestati nel ruolo di attori, svolgendo la loro effettiva funzione aziendale.

Contatti stampa:

Dr. Schär AG / SPA
Winkelau 9
39014 Burgstall / Postal
Italien

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

Weber Shandwick
Via Vigevano, 18
20141, Milano
Italia

Elisa Franchi
Telefono: +39 3357173967
E-Mail: efranchi@webershandwickitalia.it

Veronica Zancarli
Telefono: +39 3494709813
E-Mail: vzancarli@webershandwickitalia.it

Dr. Schär:

La nostra storia inizia nel 1922 in Alto Adige, nel cuore delle Alpi, con una visione: migliorare la vita delle persone con specifiche esigenze alimentari. Fin dalla sua fondazione, la prossimità al consumatore ha costituito la base del pensiero imprenditoriale della nostra azienda la nostra competenza chiave è la ricetta del nostro successo: conciliare un'alimentazione speciale con la gioia e il piacere di vivere. I nostri valori - responsabilità, progresso e prossimità - conferiscono all'azienda stabilità ed orientamento. Siamo un'azienda familiare con portata globale. Al gruppo Dr. Schär fanno capo 18 sedi in 12 paesi, con 1.800 dipendenti. I nostri prodotti sono disponibili in più di 100 paesi. www.drschaer.com