

MISSION

WIR VERBESSERN
DAS LEBEN
VON MENSCHEN
MIT BESONDEREN
ERNÄHRUNGS-
BEDÜRFNISSEN

Unsere Wurzeln reichen bis ins Jahr 1922 zurück, nach Südtirol, ins Herz der Alpen. Wir haben uns stets zum Ziel gesetzt, dass Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen ihre Mahlzeiten genauso genießen können wie alle anderen auch. Dank unserer Werte Verantwortung, Fortschritt und Nähe konnten wir uns als Marktführer im Bereich glutenfreier Produkte etablieren und neue Ernährungsbereiche erschließen.

DR. SCHÄR
AUF EINEN BLICK

Wir sind ein Familienunternehmen mit globaler Reichweite.

Unsere Produkte sind in über 100 Ländern erhältlich.

Brands: Schär, Flavis, Kanso.

MITARBEITER
1,800
WELTWEIT

UMSATZ 2024
624
MILLIONEN EURO

18 STANDORTE IN
11
LÄNDERN



ITALIEN: Headquarters und Werk Burgstall (BZ), Werk Leifers (BZ), R&D Centre, c/o AREA Science Park (Trieste), Werk & Verwaltungssitz Borgo Valsugana (TN)
DEUTSCHLAND: Werk & Verwaltungssitz Dreihäusen, Werk Apolda
ÖSTERREICH: Werk Klagenfurt
SPANIEN: Werk & Verwaltungssitz Alagón
FRANKREICH: Verwaltungssitz Lyon

UK: Verwaltungssitz Warrington, Werk Glasgow
USA: Headquarters und Werk Swedesboro
BRASIL: Verwaltungssitz Curitiba, Werk Campo Largo
TÜRKEI: Werk & Verwaltungssitz Istanbul
ARGENTINIEN: Headquarters Buenos Aires
SCHWEDEN: Werk Falun, Marketing und R&D Stockholm

LASSEN
SIE UNS
GEMEINSAM
DIE ZUKUNFT
DER ERNÄHRUNG
VERÄNDERN

Für uns hat Essen die Kraft, Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen das Gefühl zu geben, Teil einer gemeinsamen Erfahrung zu sein, und jede Mahlzeit durch die Qualität unserer Zutaten, unsere Produktionsprozesse und unsere unübertroffenen Sicherheitsstandards zu einem schmackhaften, genussvollen Erlebnis zu machen. Wir überwachen unsere Produkte sorgfältig vom „Feld bis auf den Teller“, während ihres gesamten Lebenszyklus.

QUALITÄT UND
GESCHMACK
AN ERSTER
STELLE

Ein großes Team aus internationalen Fachleuten, Ernährungswissenschaftlern und Lebensmittelentwicklern sorgt für Sicherheit, Qualität und ausgewogene Ernährung, von den Rohstoffen bis zu den fertigen Produkten. Dabei kombinieren sie die besten Zutaten mit strengen Standards, zertifizierten Anlagen (BRC, ISO, RSPO, Rainforest Alliance), genauer Kennzeichnung, Lieferantenaudits und fortschrittlichen internen Tests, ohne dabei jemals Kompromisse beim Geschmack einzugehen.

BEWUSSTE
WERTSCHÖPFUNGSKETTE:
UNSER
ENGAGEMENT
VOM FELD BIS
AUF DEN TELLER

„Bewusste Wertschöpfungskette“ bedeutet, dass wir die Produktionskette in jeder Phase unterstützen. Wir arbeiten eng mit Landwirten zusammen, bieten Beratung und Schulungen an und fördern gleichzeitig den Anbau von Nebenkulturen und innovativen Anbaumethoden, die den Wasser- und Düngemittelverbrauch reduzieren. Für unser Getreide wählen wir Regionen aus, in denen die Pflanzen auf natürliche Weise gedeihen, minimieren menschliche Eingriffe und bevorzugen Gebiete in der Nähe unserer Mühlen, um die Umweltbelastung durch unseren Transport zu reduzieren.

WIR SÄEN
EINE BESSERE WELT

Die Qualität unserer Zutaten spiegelt die Bedingungen des Lebensraums wider, in dem sie wachsen. Dementsprechend verpflichten wir uns, die Ziele der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung zu verfolgen, da wir zu einer besseren und grüneren Zukunft für alle beitragen wollen.

FÖRDERUNG DER BIODIVERSITÄT UND NACHHALTIGER LANDWIRTSCHAFT

NACHHALTIGE VERPACKUNGEN

NACHHALTIGE PRODUKTION UND LOGISTIK

FÖRDERUNG VON VIELFALT UND INKLUSION

Wir unterstützen die Bio-diversität, indem wir den Anbau von Nebenkulturen wie Hirse, Sorghum und Buchweizen fördern, um Monokulturen zu reduzieren. Wir fördern einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasser und arbeiten nur mit Lieferanten zusammen, die strenge Qualitätsstandards erfüllen. Wichtige Initiativen wie Re-Cereal und Field100 sowie die Veröffentlichung unseres Nachhaltigkeitsberichts spiegeln unser Engagement für den Schutz und die Wiedherstellung der landwirtschaftlichen Vielfalt wider.

Bei Dr. Schär haben wir uns verpflichtet, unsere Umweltbelastung zu reduzieren, indem wir unseren Einsatz von Kunststoffen überdenken, Materialien optimieren und neue, nachhaltige Lösungen erforschen. Bereits heute verwenden wir für 70 % unserer Produkte recycelbare Verpackungen. Wo immer möglich, ersetzen wir Kunststoff durch Papier und streben an, alle unsere Verpackungen recycelbar, recycelt oder kompostierbar zu machen.

Dr. Schär integriert erneuerbare Energiequellen, optimiert Prozesse in Werken und Logistik und setzt Energiesparmaßnahmen um, um die CO₂-Emissionen zu reduzieren. Wir ergänzen konventionelle Energie durch saubere, umweltfreundlichere Alternativen und berücksichtigen sowohl die Energieeffizienz als auch die Umweltverträglichkeit bei der Planung, Beschaffung und Wartung von Anlagen.

Bei Dr. Schär sind Vielfalt und Inklusion wichtige Triebkräfte. Dies passt besonders gut, da wir seit nunmehr 100 Jahren gemäß unserer Mission daran arbeiten, das Leben von Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen zu verbessern. Dieses inspirierende Prinzip leitet uns nicht nur in unseren Beziehungen zu den Konsumenten, sondern auch zu allen unseren Stakeholdern und den Gemeinschaften um uns herum.

IM HERZEN DER ERNÄHRUNG

DR. SCHÄR NUTRITION SERVICE

DR. SCHÄR INSTITUTE

DR. SCHÄR R&D CENTRE

DR. SCHÄR QUALITY ASSURANCE

Dank unseres internationalen Teams aus Diätassistenten und Ernährungswissenschaftlern bieten wir in Zusammenarbeit mit führenden Experten umfassende Informationen und Hilfsmittel für spezielle Ernährungsbedürfnisse und eine glutenfreie Lebensweise. Darüber hinaus haben wir NOA entwickelt, einen virtuellen Ernährungsberater auf der Schär-Website, der personalisierte Beratung zu glutenfreien Produkten und Lebensweisen bietet.

Fortschritt bedeutet auch, Wissen zu teilen. Seit 2011 bietet das Dr. Schär Institut Ärzten und Ernährungs-wissenschaftlern Ressourcen zu Zöliakie, Glutenunverträglichkeit und Reizdarmsyndrom. Ein wissenschaftlicher Ausschuss aus internationalen Experten unterstützt diese Arbeit. Ein praktisches Beispiel für die Wirksamkeit dieses Ansatzes ist GutSense, eine Online-Plattform mit einem Symptomtest und Expertenratschlägen zur Darmgesundheit.

Bei Dr. Schär glauben wir seit jeher an den Wert von Forschung und Innovation. Seit 2003 konzentriert sich unser Forschungs- und Entwicklungszentrum in Triest auf die Entwicklung von Ernährungs-lösungen für spezifische Ernährungsbedürfnisse und die kontinuierliche Verbesserung unserer Produktpalette. Unsere Forschung umfasst Lebensmittel-chemie, neue Inhaltsstoffe, nachhaltige Verpackungen, neue Produktformulierungen und hochtechnologische Produktionslösungen.

Bei Dr. Schär bedeutet Qualität Sicherheit und Vertrauen. Unser globales Team aus 60 Fachleuten gewährleistet die Kontrolle von den Rohstoffen bis hin zu den fertigen Produkten und Verpackungen. Mit zertifizierten Standorten (BRC, ISO, RSPO, Rainforest Alliance), regelmäßigen Lieferantenaudits und fortschrittlichen internen Tests garantieren wir, dass jedes Produkt, das auf den Tisch kommt, sicher, zuverlässig und von höchster Qualität ist.

GLUTENFREI

Mit über 200 glutenfreien Produkten für Menschen mit Glutenunverträglichkeit deckt Dr. Schär alle Ernährungsbedürfnisse vom Frühstück bis zum Abendessen ab. Unser Sortiment umfasst Brot, Pasta, Snacks, Pizza, Fertiggerichte, Mehl und Teig, die alle aus hochwertigen, von Natur aus glutenfreien Zutaten hergestellt werden.

SCHAER.COM

DR. SCHÄR QUALITY ASSURANCE

FLAVIS

Proteinarme Produkte

Flavis bietet eine Reihe proteinarmer Produkte zur Unterstützung der Behandlung chronischer Nierenerkrankungen an, darunter Brot, Nudeln, Getränke, Desserts und Kekse. Diese Produkte sind proteinarm und enthalten außerdem eine ausgewogene Mischung aus Mineralien wie Natrium, Phosphor und Kalium, die wichtige Energie und Ballaststoffe liefern.

FLAVIS.COM

KANSO

KETOGENE DIÄT UND FETTREICHE DIÄT MIT HOHEM MCT-ANTEIL

Kanso bietet eine Reihe von MCT-reichen Produkten für fettreiche Diäten wie ketogene Diäten sowie für Diäten mit niedrigem LCT-Anteil, darunter Produkte für Störungen der Oxidation langkettiger Fettsäuren und für Fettverdauungs- und -Resorptionsstörungen. Das Sortiment umfasst MCT-Öle, Fertiggerichte und vollständige Ernährungsformeln.

KANSO.COM

CONTACTS

Stefania Cosimi
HEAD OF GLOBAL PUBLIC AFFAIRS & COMMUNICATION
T +39 0473 293 564
M +39 345 7754 702
stefania.cosimi@drschaer.com

Victoria Angerer
GLOBAL PUBLIC AFFAIRS & COMMUNICATION MANAGER
T +39 0473 293 302
M +39 347 3578 416
victoria.angerer@drschaer.com