

MISIÓN

MEJORAMOS LA VIDA DE LAS PERSONAS CON NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES.

Nuestras raíces se remontan a 1922, en Tirol del Sur, en pleno corazón de los Alpes, Europa, con la intención de convertir la nutrición especial en una experiencia agradable para las personas con necesidades nutricionales especiales. Nuestros valores: la responsabilidad, el progreso y la proximidad, nos han permitido consolidarnos como líderes en el mercado sin gluten y abrimos paso en nuevas áreas nutricionales.

DR. SCHÄR DE UN VISTAZO

Somos una empresa familiar con alcance global.

Nuestros productos están disponibles en más de 100 países.

Brands: Schär, Flavis, Kanso.

EMPLEADOS 1,800 EN TODO EL MUNDO

FACTURACIÓN 2024 € 624 MILLONES

18 SITIOS EN 11 PAÍSES

ITALIA: Headquarters y planta de producción Burgstall (BZ), planta de producción Leifers (BZ), R&D Centre, c/o AREA Science Park (Trieste), planta de producción & sede social Borgo Valsugana (TN)

ALEMANIA: Planta de producción & sede social Dreihäusen, planta de producción Apolda

AUSTRIA: Planta de producción Klagenfurt

ESPAÑA: Planta de producción & sede social Alagón

FRANCIA: Sede social Lyon

REINO UNIDO: Sede social Warrington, planta de producción Glasgow

ESTADOS UNIDOS: Sede social y planta de producción Swedesboro

BRAZIL: Sede social Curitiba, planta de producción Campo Largo

TURQUÍA: Planta de producción & sede social Estambul

ARGENTINA: Sede social Buenos Aires

SUECIA: Planta de producción Falun, Marketing y R&D Estocolmo

CAMBIEMOS JUNTOS EL FUTURO DE LA NUTRICIÓN

Para nosotros, los alimentos tienen el poder de unir a personas con necesidades nutricionales especiales y de convertir las comidas en un momento sabroso y agradable gracias a la calidad de las materias primas y de los procesos de producción y a elevados estándares de seguridad. Acompañamos nuestros productos desde el campo al tenedor con el máximo cuidado a lo largo de todo su ciclo de vida.

LA CALIDAD Y EL SABOR SON NUESTRAS MÁXIMAS PRIORIDADES

Un equipo global de profesionales, nutricionistas y desarrolladores alimentarios trabajan a diario, para garantizar la seguridad, la calidad y el equilibrio nutricional combinando los mejores ingredientes, cereales y granos, con todas las exigencias del equilibrio nutritivo siempre en mente, y sin renunciar al sabor. Nuestras plantas de producción están certificadas con el estándar BRC de seguridad alimentaria, ISO, RSPO, Rainforest Alliance.

CADENA DE VALOR CONSCIENTE: NUESTRO COMPROMISO DEL CAMPO A LA MESA

“Cadena de valor consciente” significa que apoyamos la línea de producción en cada paso del camino. Trabajamos en colaboración con nuestros agricultores y tenemos la máxima confianza en su trabajo. Les ofrecemos asesoría y formación, fomentamos el cultivo de cosechas minoritarias y la adopción de técnicas de labranza innovadoras que minimizan el uso de agua y de fertilizantes. Para el cultivo de nuestros cereales, escogemos áreas donde las cosechas crecen de forma natural, sin necesitar demasiada intervención humana y favoreciendo aquellas que están más próximas a nuestros centros de molinero para así reducir el impacto medioambiental del transporte.

ALIMENTAMOS UN MUNDO MEJOR

La calidad de nuestros ingredientes refleja las condiciones del hábitat en el que crecen. Por ello, estamos comprometidos con alcanzar los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas y aspiramos a crear un futuro mejor y más verde para todos.

PROMOCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD Y LA AGRICULTURA SOSTENIBLE

ENVASES SOSTENIBLES

PRODUCCIÓN Y LOGÍSTICA SOSTENIBLES

FOMENTO DE LA DIVERSIDAD Y LA INCLUSIÓN

Apoyamos la biodiversidad fomentando el cultivo de cosechas minoritarias tales como mijo, sorgo y trigo sarraceno, ingredientes clave en nuestros productos, para luchar contra el monocultivo. Fomentamos el uso responsable del agua y colaboramos únicamente con proveedores que cumplen estrictas normas de calidad. Iniciativas clave como Re-Cereal y Field100, así como la publicación de nuestro Informe de Sostenibilidad, reflejan aún más nuestro compromiso con la protección y la restauración de la diversidad agrícola.

En Dr. Schär, nos comprometemos a reducir nuestro impacto medioambiental replanteándonos el uso de plásticos, optimizando los materiales y explorando nuevas soluciones sostenibles. Ya el 70 % de nuestros productos utilizan envases reciclables. Siempre que es posible, sustituimos el plástico por papel y nuestro objetivo es que todos nuestros envases sean reciclables, reciclados o compostables.

Dr. Schär integra fuentes de energía renovables, optimiza los procesos en las plantas y la logística, y aplica medidas de ahorro energético en un esfuerzo por reducir las emisiones de CO2. Complementamos la energía convencional con alternativas más limpias y respetuosas con el medio ambiente, y tenemos en cuenta tanto la eficiencia energética como el impacto medioambiental a la hora de planificar, adquirir y mantener los equipos.

En Dr. Schär, la diversidad y la inclusión son factores clave. Desde los últimos 100 años tenemos como objetivo sentar a todos en nuestra mesa, sin importar sus necesidades nutricionales y gustos. Este principio inspirador nos guía no solo en nuestra relación con los consumidores, sino también con todos nuestros socios y las comunidades que nos rodean.

EN EL CENTRO DE LA NUTRICIÓN

SERVICIO DE NUTRICIÓN DR. SCHÄR

DR. SCHÄR INSTITUTE

CENTRO DE I+D DR. SCHÄR

GARANTÍA DE CALIDAD DR. SCHÄR

Gracias a nuestro equipo internacional de dietistas y nutricionistas, en contacto constante con expertos independientes líderes de la industria, ofrecemos a nuestros consumidores amplia información y herramientas para necesidades nutricionales especiales y una dieta sin gluten. Con el ánimo de ofrecer el mejor apoyo posible a nuestros consumidores, también hemos creado NOA, una nutricionista virtual que acompaña a los visitantes de la página web de Schär y les aporta consejos tanto sobre los productos y como sobre una vida sin gluten.

El progreso también significa compartir conocimientos. Desde 2011, Dr. Schär Institute ofrece a médicos y nutricionistas recursos sobre la enfermedad celíaca, la sensibilidad al gluten y el síndrome del intestino irritable. Un comité científico de expertos internacionales respalda este trabajo. Un ejemplo práctico de la eficacia de este enfoque es Gutsense, una plataforma en línea con un test de síntomas y consejos de expertos sobre la salud intestinal.

En Dr. Schär siempre hemos creído en el valor de la investigación y la innovación. Desde 2003, nuestro centro de I+D en Trieste se ha centrado en desarrollar soluciones dietéticas para necesidades nutricionales específicas, al tiempo que mejora continuamente nuestra gama de productos. Nuestra investigación incluye química alimentaria, nuevos ingredientes, envases sostenibles, nuevas formulaciones para productos y soluciones de producción de alta tecnología.

En Dr. Schär, calidad significa seguridad y confianza. Nuestro equipo global de 60 profesionales garantiza el control desde las materias primas hasta los productos acabados y el envasado. Con instalaciones certificadas (BRC, ISO, RSPO, Rainforest Alliance), auditorías periódicas a los proveedores y pruebas internas avanzadas, garantizamos que todos los productos que llegan a la mesa son seguros, fiables y de la máxima calidad.

Con más de 200 productos sin gluten, diseñados para personas con trastornos relacionados con el gluten, Dr. Schär cubre todas las necesidades dietéticas, desde el desayuno hasta la cena. Nuestra gama incluye pan, pasta, aperitivos, pizza, comidas preparadas, harina y masa, todos ellos elaborados con ingredientes de alta calidad y naturalmente sin gluten.

SCHAER.COM

PRODUCTOS BAJOS EN PROTEÍNAS

Flavis ofrece una gama de productos bajos en proteínas para apoyar el tratamiento de la enfermedad renal crónica, que incluye pan, pasta, bebidas, postres y galletas. Estos productos, bajos en proteínas, también contienen un equilibrio de minerales como sodio, fósforo y potasio, que proporcionan energía y fibra esenciales.

FLAVIS.COM

DIETA CETOGÉNICA Y DIETA ALTA EN GRASAS MCT

Kanso ofrece una gama de productos ricos en MCT diseñados para dietas altas en grasas, como las dietas cetogénicas, así como para trastornos de oxidación de ácidos grasos de cadena larga y mala digestión y malabsorción de grasas. La línea incluye aceites MCT, alimentos listos para consumir y fórmulas nutricionales completas.

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