



MISSION

MIGLIORIAMO
LA VITA
DELLE PERSONE
CON SPECIFICHE
ESIGENZE
NUTRIZIONALI

Le nostre radici risalgono al 1922 in Alto Adige, nel cuore delle Alpi. Da sempre il nostro obiettivo è rendere l'alimentazione specifica un'esperienza gioiosa e appagante. Responsabilità, progresso e prossimità – i nostri valori – ci hanno permesso di affermarci come **leader nel mercato dei prodotti senza glutine e di entrare in nuovi settori nutrizionali**.

L'AZIENDA
DR. SCHÄR

Siamo un'azienda a conduzione familiare con presenza globale.

I nostri prodotti sono disponibili in oltre 100 paesi.

Marchi: Schär, Flavis, Kanso.



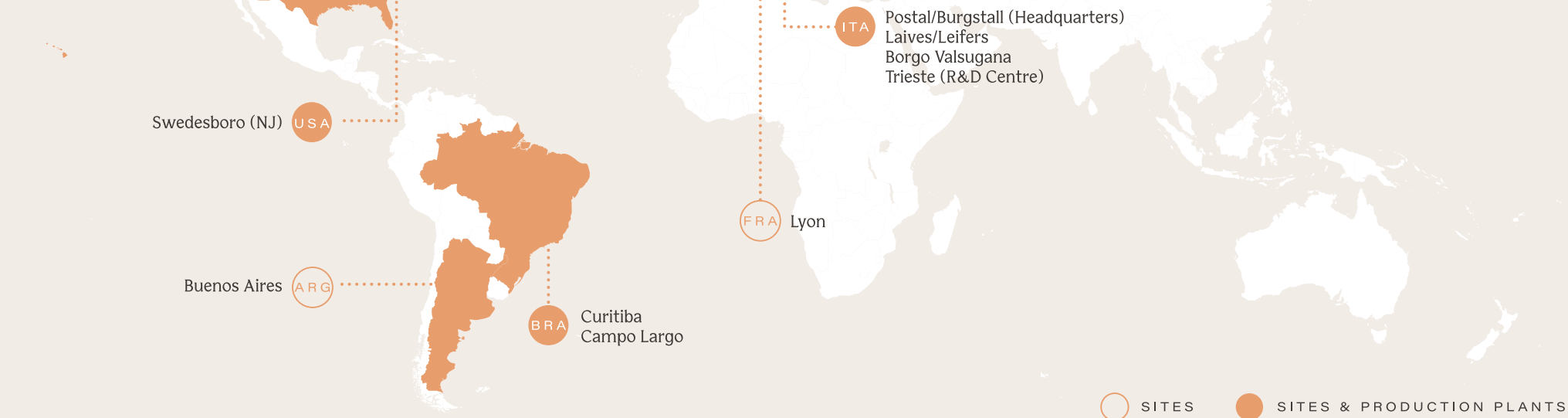
COLLABORATORI
1,800
IN TUTTO
IL MONDO



FATTURATO 2024
€ 624
MILIONI



18 SEDI IN
11
PAESI



ITALIA: Sede centrale e stabilimento produttivo Postal (BZ), stabilimento produttivo Laives (BZ), R&D Centre presso AREA Science Park (Trieste), stabilimento produttivo & sede amministrativa Borgo Valsugana (TN)
GERMANIA: Stabilimento produttivo e sede amministrativa Dreihausen, stabilimento produttivo Apolda
AUSTRIA: Stabilimento produttivo Klagenfurt
SPAGNA: Stabilimento produttivo e sede amministrativa Alagón
FRANCIA: Sede amministrativa Lyon

UK: Sede amministrativa Warrington, stabilimento produttivo Glasgow
USA: Sede amministrativa e stabilimento produttivo Swedesboro
BRAZIL: Sede amministrativa Curitiba, stabilimento produttivo Campo Largo
TURCHIA: Stabilimento produttivo e sede amministrativa Istanbul
ARGENTINA: Sede amministrativa Buenos Aires
SVEZIA: Marketing e laboratorio R&D Stoccolma, stabilimento produttivo Falun

CAMBIAMO
INSIEME
IL FUTURO
DELLA
NUTRIZIONE



Per noi, il cibo ha il potere di far sentire le persone con esigenze nutrizionali specifiche parte di un'esperienza condivisa, trasformando ogni pasto in un'esperienza gustosa e gioiosa grazie alla qualità degli ingredienti, ai rigorosi processi produttivi e agli elevati standard di sicurezza. Monitoriamo attentamente i nostri prodotti dal campo alla tavola, lungo tutto il loro ciclo di vita.



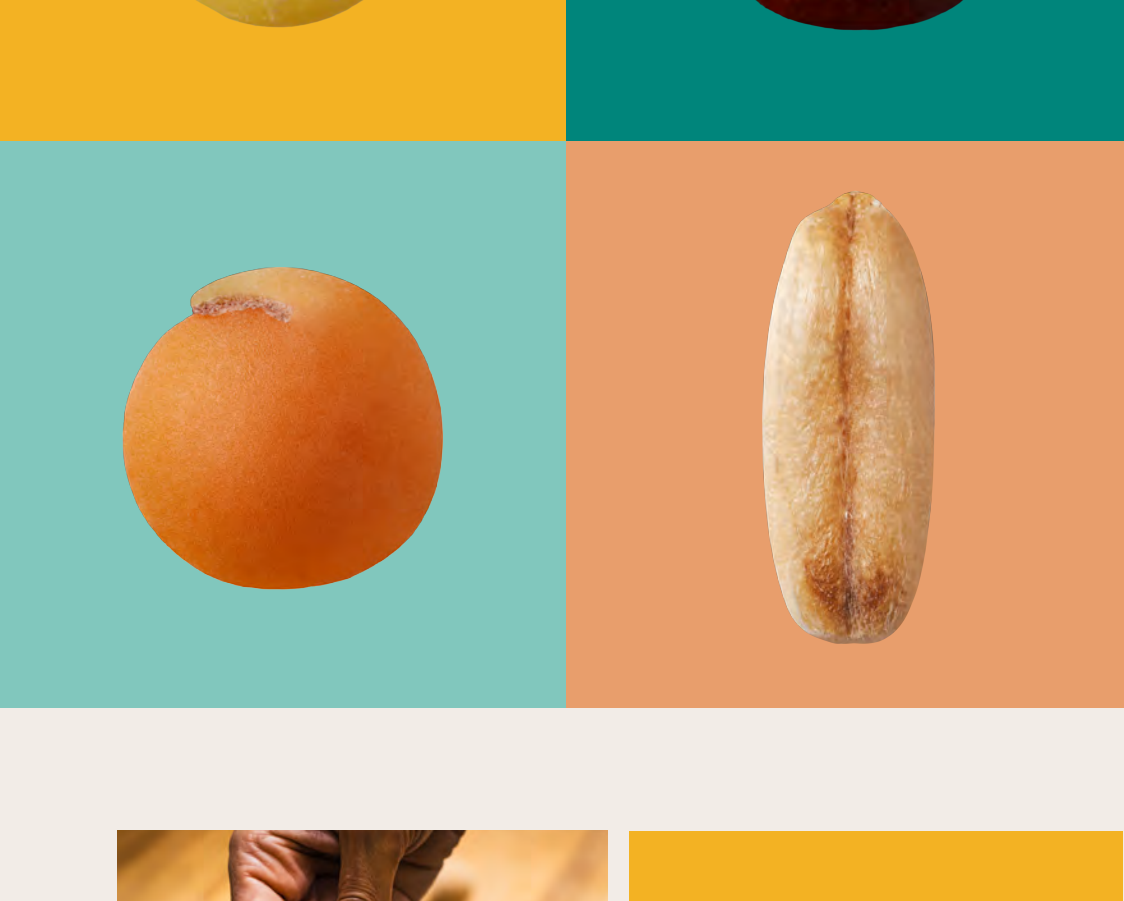
QUALITÀ
E GUSTO
AL PRIMO
POSTO

Un ampio team di professionisti internazionali, tra cui nutrizionisti e sviluppatori alimentari, garantisce la sicurezza, la qualità e l'equilibrio nutrizionale, dalle materie prime ai prodotti finiti. Quotidianamente, essi combinano gli ingredienti più pregiati, osservando procedure e standard rigorosi (certificazioni BRC, ISO, RSPO, Rainforest Alliance), etichettatura accurata e conducendo audit sui fornitori e test interni all'avanguardia. Il tutto, senza compromettere il gusto.

FILIERA
CONSAPEVOLE:
IL NOSTRO
IMPEGNO,
DAL CAMPO
ALLA TAVOLA



Filiera consapevole, significa che sosteniamo la linea di produzione in ogni sua fase. Collaboriamo strettamente con gli agricoltori, offrendo loro assistenza e formazione e promuovendo la coltivazione di colture minori e metodi agricoli innovativi che riducono il consumo di acqua e fertilizzanti. Per i nostri cereali, selezioniamo regioni in cui le colture crescono naturalmente, riducendo al minimo l'intervento umano e dando priorità alle aree vicine al nostro mulino per ridurre l'impatto ambientale dei trasporti.



SEMINANDO UN
MONDO MIGLIORE

La qualità dei nostri ingredienti riflette le condizioni dell'habitat in cui crescono. Ci impegniamo quindi a perseguire gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite e miriamo a contribuire a un futuro migliore e più verde per tutti.



Sosteniamo la biodiversità promuovendo colture minori come il miglio, il sorgo e il grano saraceno al fine di ridurre le monoculture. Lavoriamo per incoraggiare un uso responsabile delle risorse idriche e collaboriamo solo con fornitori che soddisfano rigorosi standard di qualità. Iniziative chiave come Re-Cereal e Field 100, nonché la pubblicazione del nostro Report di sostenibilità, riflettono ulteriormente il nostro impegno a proteggere e ripristinare la diversità agricola.

IMBALLAGGI
SOSTENIBILI

Noi di Dr. Schär ci impegniamo a ridurre il nostro impatto ambientale ripensando il nostro uso della plastica, ottimizzando i materiali ed esplorando nuove soluzioni sostenibili. Già oggi il 70% dei nostri prodotti utilizza imballaggi riciclabili. Ove possibile, stiamo sostituendo la plastica con la carta e miriamo a rendere tutti gli imballaggi riciclabili, riciclati o compostabili.



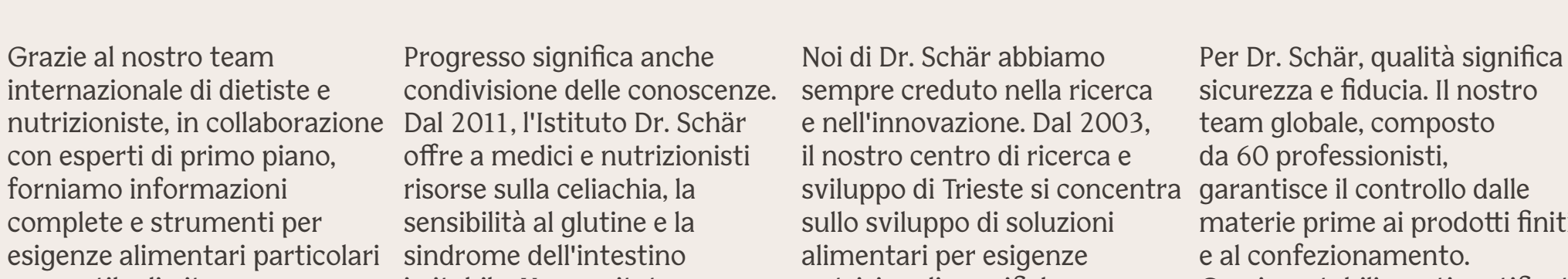
PRODUZIONE
E LOGISTICA
SOSTENIBILI

Dr. Schär integra fonti di energia rinnovabile, ottimizza i processi negli stabilimenti e nell'innovazione. Dal 2003, il nostro centro di ricerca e sviluppo di Trieste si concentra sullo sviluppo di soluzioni alimentari per esigenze nutrizionali specifiche, migliorando continuamente la nostra gamma di prodotti. La nostra ricerca comprende la chimica alimentare, nuove materie prime, imballaggi sostenibili, nuove formulazioni per i prodotti e soluzioni tecnologiche per la produzione.

FAVORIRE LA
DIVERSITÀ E
L'INCLUSIONE

In Dr. Schär, la diversità e l'inclusione sono fattori chiave. Ciò è particolarmente significativo, poiché da 100 anni agiamo in linea con la nostra missione di migliorare la vita delle persone con esigenze nutrizionali particolari. Questo principio ispiratore ci guida non solo nei nostri rapporti con i consumatori, ma anche con tutti i nostri stakeholder e le comunità che ci circondano.

AL CUORE DELLA NUTRIZIONE



DR. SCHÄR
NUTRITION
SERVICE

Grazie al nostro team internazionale di dietiste e nutrizioniste, in collaborazione con esperti di primo piano, forniamo informazioni complete e strumenti per esigenze alimentari particolari e uno stile di vita senza glutine. Inoltre, abbiamo creato NOA, una nutrizionista virtuale sul sito web Schär, che offre consigli personalizzati sui prodotti e sul vivere senza glutine.

DR. SCHÄR
INSTITUTE

Progresso significa anche condivisione delle conoscenze. Dal 2011, l'Istituto Dr. Schär offre a medici e nutrizionisti risorse sulla celiachia, la sensibilità al glutine e la sindrome dell'intestino irritabile. Un comitato scientifico composto da esperti internazionali sostiene questo lavoro. Un esempio pratico dell'efficacia di questo approccio è Gutsense, una piattaforma online con un test dei sintomi e consigli di esperti sulla salute dell'intestino.

DR. SCHÄR
R&D CENTRE

Noi di Dr. Schär abbiamo sempre creduto nella ricerca e nell'innovazione. Dal 2003, il nostro centro di ricerca e sviluppo di Trieste si concentra sullo sviluppo di soluzioni alimentari per esigenze nutrizionali specifiche, migliorando continuamente la nostra gamma di prodotti. La nostra ricerca comprende la chimica alimentare, nuove materie prime, imballaggi sostenibili, nuove formulazioni per i prodotti e soluzioni tecnologiche per la produzione.

DR. SCHÄR
QUALITY
ASSURANCE

Per Dr. Schär, qualità significa sicurezza e fiducia. Il nostro team globale, composto da 60 professionisti, garantisce il controllo dalle materie prime ai prodotti finiti e al confezionamento. Grazie a stabilimenti certificati (BRC, ISO, RSPO, Rainforest Alliance), regolari audit dei fornitori e test interni avanzati, garantiamo che ogni prodotto che arriva sulla tavola sia sicuro, affidabile e di altissima qualità.



Con oltre 200 prodotti gluten-free per chi soffre di disturbi legati al glutine, Schär soddisfa tutte le esigenze alimentari, dalla colazione alla cena. La nostra gamma comprende pane, pasta, snack, pizza, piatti pronti, farina e impasti, tutti realizzati con ingredienti di alta qualità e naturalmente privi di glutine.

SCHAER.COM



FLAVIS

PRODOTTI
APROTEICI

Flavis offre una gamma di prodotti a basso contenuto proteico a supporto del trattamento delle malattie renali croniche, tra cui pane, pasta, bevande, dessert e biscotti. Questi prodotti non solo hanno un basso contenuto proteico, ma garantiscono anche un equilibrio di minerali come sodio, fosforo e potassio, fornendo energia e fibre essenziali.

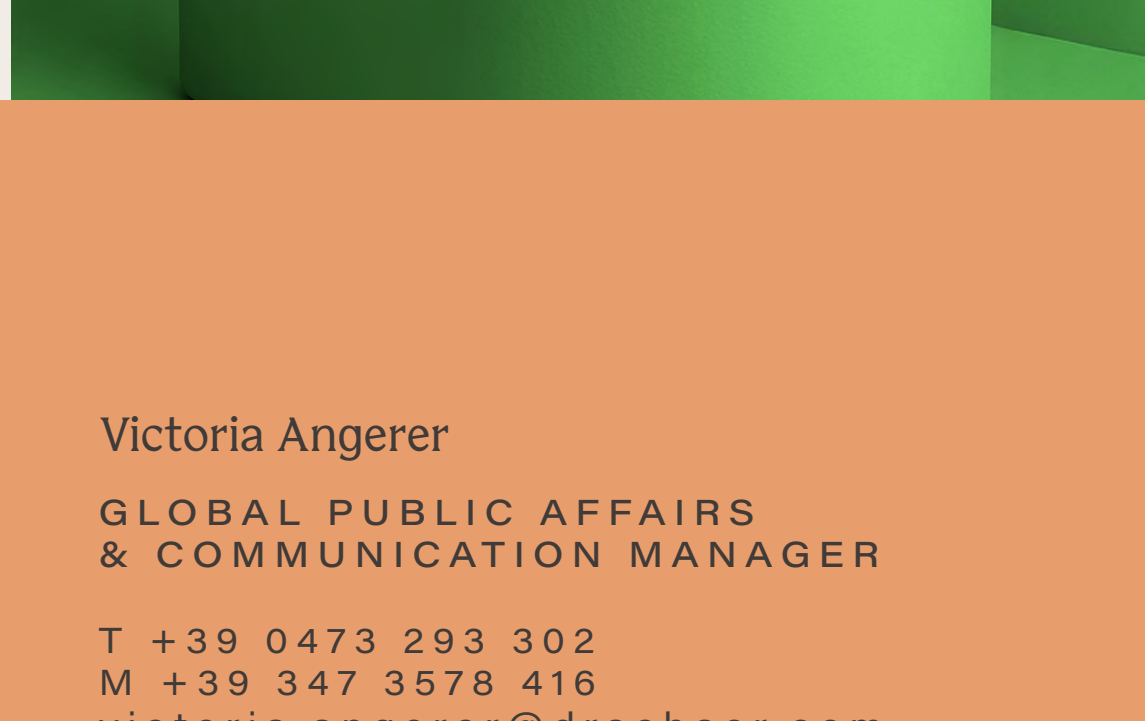
FLAVIS.COM

KANSO

DIETA
CHETOGENICA
E AD ALTO
CONTENUTO
DI GRASSI MCT

Kanso offre una gamma di prodotti ricchi di MCT pensati per diete ad alto contenuto di grassi come quelle chetogeniche, nonché per diete a ridotto contenuto di LCT, compresi prodotti per disturbi dell'ossidazione degli acidi grassi a catena lunga e malassorbimento e cattiva digestione dei grassi. La linea comprende oli MCT, alimenti pronti al consumo e formule nutrizionali complete.

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