

**Pablo Bazco** Gerente Dr. Schär en España

## “Líderes en productos sin gluten”

Con 9 centros de producción repartidos por Europa y EE.UU y presencia en más de 60 países, Dr. Schär lleva desde 1922 desarrollando productos para una alimentación sana. En 1981 creaba su primera línea de alimentos sin gluten y desde entonces su compromiso con la celiacía ha sido constante, consiguiendo un posicionamiento líder en ese segmento de mercado gracias a sus esfuerzos constantes en innovación, su experiencia y la calidad de sus productos.

### ¿Cómo ayuda el grupo empresarial Dr. Schär a los celíacos?

Llevamos 34 años desarrollando productos para que quienes tengan necesidades especiales de alimentación puedan disfrutar más de la vida. A parte de nuestros productos libres de gluten, ofrecemos al celíaco una serie de servicios totalmente gratuitos: asesoría, recetas sin gluten, una aplicación para encontrar hoteles o restaurantes sin gluten y nuestro Club Schär que

es la comunidad más grande de sin gluten. Además, desde nuestra plataforma informativa Dr. Schar Institute, difundimos conocimiento sobre la enfermedad celíaca y la sensibilidad al gluten para mejorar el diagnóstico y el tratamiento de esta enfermedad.

### ¿Qué presencia tiene Dr. Schär en España?

Dr. Schär lleva en España desde 2011, con planta productiva en

Alagón (Zaragoza). Gracias a nuestra experiencia, así como a la inversión que hacemos en innovación y calidad, somos los líderes del mercado sin gluten en España y en Europa. Nuestra principal marca es Schär, cuyos productos pueden encontrarse no solo en las tiendas de dietética sino también en las grandes superficies y principales cadenas de supermercados.

### ¿Cómo consiguen garantizar la calidad y seguridad de sus productos?

La calidad y la seguridad son aspectos clave en nuestra empresa, por el tipo de producto que hacemos y porque la calidad es lo que nos ha dado la confianza de nuestros consumidores. Por ello, los controles son muy estrictos. Para empezar, en nuestras fábricas solo se producen productos sin gluten, con lo que la contaminación cruzada, desaparece. Por otro lado, controlamos desde la selección de las materias primas, pasando por todos y cada uno de los pasos de fabricación. Seguimos técnicas de producción de desarrollo propio, contamos con órgano central propio para la gestión de la calidad y cumplimos con todas las normas nacionales e internacionales.

### ¿En qué nuevas líneas de productos sin gluten están trabajando?

La celiacía nos importa. Por eso en Schär trabajamos continuamente para lanzar nuevos productos (para que el consumidor tenga más opciones a la hora de elegir) y para mejorar los que ya tenemos en el mercado. En Trieste (Italia) tenemos un centro en el que 17 personas se dedican en exclusiva a ello.

Este año lanzamos cerca de 20 productos. Entre ellos, destacaría como novedad en la gama de productos precocinados los Spaguetti Bolognese o los Tortellini con nata y jamón, que permiten tener una comida lista en 5 minutos de microondas. En cuanto a mejoras, mencionaría los panes de nueva generación, a los que hemos añadido nuevos ingredientes para conseguir que sean más esponjosos, suaves y duren más tiempo frescos. El consumidor también va a notar una mejora considerable en nuestras magdalenas (o muffins): mucho más esponjosas y con envase individual para mantener su frescura y poder llevarlas fuera de casa. Y como llega el verano, destacaría también el próximo lanzamiento de un helado de sándwich de nata.

“La calidad de nuestro producto nos acerca al cliente”

