



Erfolgsgeschichte Dr. Schär: 10 Jahre Forschung & Entwicklung

Von *zweiblick*

Erstellt am 11 Dez 2013 - 18:47

Dank der Investition in Forschung und Entwicklung, um die Qualität und den Geschmack glutenfreier Produkte zu optimieren, schreibt Dr. Schär Erfolgsgeschichte in Sachen glutenfreie Ernährung. Das Aushängeschild von Dr. Schär, das R&D Centre, feiert seine ersten 10 Jahre im Area Science Park von Triest.

Der Erfindungsgeist von Dr. Schär, das Unternehmen arbeitet seit mehr als 30 Jahren mit herausragenden Resultaten im Bereich der glutenfreien Produkte, wurzelt in der Berufung, die Lebensqualität von Menschen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen kontinuierlich zu verbessern.

Als Pionier im Sektor der glutenfreien Ernährung hat Dr. Schär immer großen Wert auf Innovation durch Forschung und Entwicklung gelegt. Innovation ist das wahre und pulsierende Herz der gesamten Gruppe. Und es ist genau dieses Dr. Schär R&D Centre, das dieses Jahr das zehnjährige Bestandsjubiläum feiert und dem diese „Revolution der Sinne“ bei den glutenfreien Nahrungsmitteln zu verdanken ist – mit immer neuen Ideen, um Qualität, Geschmack und Güte durch Verwendung neuer Rohstoffe zu potenzieren, darunter Getreide und Pseudocerealien mit hohem Nährwert.

Die Strategie von Dr. Schär ist es, einen kontinuierlichen Fluss an innovativen Ideen und Lösungen aufrechtzuerhalten. Hierbei wird keine Möglichkeit ausgelassen und umfasst auch die enge Zusammenarbeit mit Universitäts- und Forschungsinstituten, die Beteiligung an zahlreichen Expertendebatten und natürlich den beständigen Dialog mit Wissenschaft, Verbänden und Verbrauchern. Hier ist auch das internationale Symposium „10 Jahre Glutenforschung und Zukunftsaussichten“ einzureihen, das erstmals alle europäischen Protagonisten der glutenfreien Ernährung versammelt, im Versuch die Innovationen und die Zukunft auszuloten.

Kompetenz und Einsatz für eine verbesserte Lebensqualität

Die Lebensqualität von Menschen mit Zöliakie, Gluten Sensitivity oder von Personen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen durch innovative Produktlösungen und Dienstleistungen höchster Qualität zu verbessern, das ist das Ziel der Dr. Schär Gruppe. Als unumstrittener europäischer Marktführer im Segment glutenfreier Produkte hat die Unternehmensgruppe schon früh auf Forschung und Entwicklung gesetzt. Sie garantiert die Sicherheit ihrer Produkte durch strenge Qualitätskontrollen, die mit absoluter Regelmäßigkeit durchgeführt werden.

Am Beginn stand der Wunsch zu experimentieren

Als das Unternehmen Dr. Schär vor 30 Jahren gegründet wurde, waren Forschung und Entwicklung im modernen Sinn noch eine Utopie. Das Unternehmen verdankt seine „erste Generation“ glutenfreier Produkte der Kreativität eines ambitionierten Bäckermeisters und seiner Bereitschaft zu experimentieren. Auch wenn diese Produkte, die hauptsächlich auf Mais und Reis basierten, hinsichtlich Geschmack und Nährwert nicht im entferntesten mit den aktuellen Produkten der Dr. Schär Gruppe konkurrieren konnten, war die Zustimmung überwältigend: Die Menschen mit Zöliakie konnten erleichtert aufatmen. Endlich stand eine kleine Auswahl an Produkten zur Verfügung, die hinsichtlich Sicherheit und Palatabilität – also was den Geschmack, Kau- und Schluckgenuss betrifft – das Beste darstellten, was damals am Markt verfügbar war.

Laut Ulrich Ladurner, dem Gründer und Präsidenten der Dr. Schär Unternehmensgruppe, lag das Erfolgsgeheimnis in der Lösung eines Problems, das vorerst unlösbar erschien: „Die Entwicklung von glutenfreien Produkten, die in puncto Geschmack und Konsistenz dem traditionellen Brot, den Nudeln und Keksen gleichen, war schon immer eine große Herausforderung, und der Schlüssel für unsere überzeugenden Resultate lag zweifellos in der Innovation. Schon ganz am Beginn haben wir auf Forschung und Entwicklung gesetzt, im Jahr 2003 wurde von uns in Triest eine entsprechende Abteilung geschaffen, in die wir viel investiert und an die wir geglaubt haben. Unser Forscherteam im Area Science Park widmet all seine Ressourcen der Suche nach innovativen Lösungen, und es schlägt 100 Prozent sichere und qualitativ hochwertige neue Rezepte vor, durch den Einsatz neuer Rohstoffe und die Entwicklung intelligenter Produktionstechnologien. Diese Faktoren haben es uns ermöglicht, der Innovationsführer bei den glutenfreien Nahrungsmitteln zu werden, und sie werden auch weiterhin der Schlüssel für unseren Einstieg in neue Bereiche der Ernährung darstellen. Unser Ziel ist es nämlich, nicht nur jene Menschen zufriedenzustellen, die sich glutenfrei ernähren



müssen, weil sie an Zöliakie oder Gluten Sensitivity leiden, sondern auch jene, die andere spezielle Ernährungsbedürfnisse haben. Wir möchten Lösungen anbieten, die ihre Lebensqualität verbessern, indem wir versuchen, ihre Bedürfnisse vorherzusehen. Das ist die Innovation von Dr. Schär: Innovating Special Nutrition.“

Die Schlüsselrolle der Forschung

Virna Cerne, die Leiterin des Dr. Schär R&D Centre, erläutert, worin die Besonderheiten und Charakteristiken dieses Forschungszentrums liegen: „Qualität, höchste Sicherheit, Kontrolle der Produktionskette, vor allem aber Forschung und Innovation sind seit jeher die Stärken der Gruppe. Unsere Produkte werden vom Anbau der Rohstoffe bis hin zum Endprodukt zahlreichen Tests und strengen Kontrollen unterzogen.

Das Labor Dr. Schär R&D Centre, das seit 2003 im AREA Science Park im Stadtteil Padriciano von Triest untergebracht ist – einem der wichtigsten und renommiertesten Wissenschaftsparks auf nationaler und internationaler Ebene –, ist darauf spezialisiert, alternative Zutaten, neue Rezepturen und innovative Technologien zu erforschen, mit dem Ziel, unter ernährungsphysiologischen und sensorischen Gesichtspunkten immer bessere glutenfreie Produkte oder Nahrungsmittel für besondere Diätansprüche zu entwickeln. Von hier gehen wichtige Impulse aus, und es werden neue Lösungen im Bereich der Produktinnovation beschritten, um Produktqualität, Geschmack, Sicherheit, Produktnutzen und Angebotserweiterung auf die sich ständig wandelnden Marktanforderungen abzustimmen.“

In diesem wichtigen Forschungskomplex verfügt das Forscherteam von Dr. Schär über die modernste Ausstattung. Es besteht aus zwölf Experten, darunter Forscher und Entwickler für Lebensmitteltechnologie, die mit wichtigen Instituten, Universitäts- und Forschungszentren in Italien und im Ausland zusammenarbeiten, um mit dem Lauf der Zeit Schritt zu halten. Sie stehen in ständigem Kontakt mit mehr als 2400 Forschern und Managern der Wissenschaftsgemeinde.

Während das Forschungsteam sich auf langfristige, strategische Projekte konzentriert und neue Rohstoffe und Technologien zu identifizieren versucht, entwickelt das Entwicklungsteam jedes Jahr mehr als 30 neue Produkte, die entweder absolute Neuigkeiten darstellen oder die bestehenden Rezepturen verbessern.

Dank dieses besonderen, höchst produktiven und spezialisierten Forschungsstandorts kann sich Dr. Schär zu Recht rühmen, die führende Rolle in der Forschung und Entwicklung zu spielen. Ohne Zweifel ein beachtlicher Wettbewerbsvorteil.

Innovative Produkte

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Dr. Schär spiegelt die Unternehmensphilosophie der Gruppe wider und zielt auf die Verbesserung der sensorischen Qualität der Produkte bei maximalen Sicherheitsstandards. Das ist der Leitfaden, der sich durch das breite Sortiment an Produkten der Gruppe zieht, mit dem Ziel, die verschiedenen Geschmäcker der Konsumenten bestmöglich zufriedenzustellen. Bevor ein neu entwickeltes Produkt in Produktion geht, wird es von speziell geschulten Verkostern getestet, um Geschmack, Konsistenz, Aroma und Aussehen zu bewerten. In Zeiten, in denen der Kunde immer anspruchsvoller wird, spielt die sensorische Analyse eine immer wichtigere Rolle. In dieser Hinsicht ist der Mensch nach wie vor das beste Instrument. Jedes glutenfreie Produkt wird bewertet und mit den besten und appetitlichsten traditionellen Lebensmitteln der Kategorie verglichen. Nur so kann die Unternehmensgruppe den Kunden garantieren, dass die Produkte den glutenhaltigen gleichen – in jeder Hinsicht, auch im Geschmack: vom glutenfreien Mehl, dem großen und kompletten Sortiment an Brot und Pasta, bis hin zu Keksen und Snacks.

Das Dr. Schär R&D Centre ist der Bezugspunkt für alle Forschungs- und Entwicklungsprojekte der gesamten Gruppe.

In Triest werden die Rezepte für die Produkte kreiert, die dann in den verschiedenen Produktionsstandorten von Dr. Schär realisiert werden: in Italien, Deutschland, Spanien und den USA, und auch von Drittlieferanten, die für die Marken der Gruppe unter strengsten Liefervorschriften produzieren.

Über Dr. Schär

Die Unternehmensgruppe Dr. Schär mit Hauptsitz in Südtirol (Italien) engagiert sich seit mehr als 30 Jahren voller Überzeugung und Kompetenz im Bereich diätetischer Lebensmittel. Für Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen bietet das Unternehmen innovative Lösungen – glutenfreie Produkte unter den Marken Schär und Glutano sowie MCT-Produkte unter der Marke Ceres-MCT. Dr. Schär engagiert sich stark im Bereich Forschung und Entwicklung und setzt die gewonnenen Erkenntnisse in der Produktion um. Zudem ist das Unternehmen intensiv mit allen Fachgesellschaften und Verbänden weltweit im Gespräch, um die öffentliche Aufmerksamkeit etwa für Zöliakie und Gluten Sensitivity zu gewinnen und damit den Bekanntheitsgrad und die Akzeptanz in der Fachwelt und der Bevölkerung zu steigern. Diese langjährige Kompetenz bündelt das Unternehmen in seinem 2011 gegründeten Dr. Schär



Institute, das die Wissensplattform für Ernährungsfachkräfte, Allgemeinmediziner und Fachärzte ist und erste Anlaufstelle, wenn es um besondere Ernährungsanforderungen geht. Weitere Informationen zum Dr. Schär Institute und zum wissenschaftlichen Komitee von Dr. Schär finden Sie unter www.drschaer-institute.com [1].

- [Politik, Recht und Wirtschaft](#)

Quellen URL (aufgerufen am 2 Apr 2020 - 01:36): <https://www.medcom24.de/node/18561>

Links:

[1] <http://www.drschaer-institute.com>