



Dr. Scha?r cierra el 2015 con un crecimiento de ma?s del 18% y una cuota de mercado del 33%

06-05-2016

Dr. Scha?r ha cerrado 2015 con una facturacio?n global de 320 millones de euros, lo que supone un crecimiento del 18% en relacio?n al a?o anterior. La multinacional italiana crece por tercer a?o consecutivo. La multinacional italiana crece por tercer a?o consecutivo consolidando su posicio?n de liderazgo en el sector de la alimentacio?n sin gluten, con una cuota de mercado del 33% en Espan?a. Una de sus li?neas estrate?gicas es la firme apuesta por el canal profesional de la restauracio?n a trave?s de Dr. Scha?r Foodservice.

El aumento de la demanda de soluciones que se adapten al estilo de vida de intolerantes al gluten, asi? como la apuesta por la calidad y la innovacio?n en sus productos, han impulsado el crecimiento de Dr. Scha?r, que tiene entre sus principales mercados Italia, Alemania, Espan?a, Francia, Reino Unido y Estados Unidos. La multinacional dispone del surtido sin gluten ma?s grande del mundo, con 120 productos que van desde los ma?s tradicionales a otros como alimentos congelados, pan fresco, snacks, cereales y pasta, entre otros.

Como parte de su estrategia internacional, la compan?i?a, que cuenta con nueve plantas de produccio?n a nivel mundial, sigue apostando por los empleados como uno de sus principales activos. El pasado a?o, Dr. Scha?r ha contribuido a la creacio?n de nuevos puestos de trabajo, alcanzando las 1.070 personas en todo el mundo.

Coincidiendo con este buen momento, Dr. Scha?r anuncio? el pasado mes de marzo la implantacio?n de una nueva li?nea de produccio?n en su planta de Alago?s con una inversio?n de ma?s de 11,5 millones de euros. Esta nueva superficie productiva de 2.600 m² supondra? un aumento de la produccio?n en un 145%, hasta llegar a las 21.297 miles de unidades.

La ampliacio?n de la fa?brica en Espan?a se suma a las aperturas del centro de produccio?n en Klagenfurt, Austria y de una nueva filial en Curitiba, Brasil, Dr. Schar Brasil.

Por u?ltimo, otra de las li?neas estrate?gicas es su firme apuesta por el canal profesional de la restauracio?n a trave?s de Dr. Scha?r

Foodservice. Gracias a este compromiso, los hosteleros y restauradores pueden ofrecer de una manera segura nuevas posibilidades a las personas celiacas que necesitan soluciones que se adapten a su estilo de vida, sin renunciar a comer fuera.

Más de 30 años comprometidos con la alimentación sin gluten

Dr. Schaer es el líder europeo en alimentación sin gluten. La compañía con sede en el Tirol del Sur (Italia), lleva 35 años comprometida con las personas que siguen una dieta sin gluten. Como pionero del mercado europeo de productos sin gluten, la empresa ha desarrollado una gama de 120 productos innovadores y seguros, que ofrecen sabor, variedad y calidad, a través de sus marcas en España, Schaer y Beiker.

Schaer cuenta con el surtido sin gluten más grande del mundo y ofrece una gran diversidad de alimentos sin conservantes y siempre con el mejor sabor. La marca quiere estar cerca y para ello, dispone de facilidades como el servicio de asistencia telefónica que proporciona consejo a todo aquel que quiera resolver sus dudas sobre los trastornos relacionados con el gluten, la enfermedad celiaca, la sensibilidad al gluten, la alergia al trigo, o sobre sus productos consultando a un nutricionista. Además, Schaer ofrece en su web noticias, material informativo, recetas y vídeos para ayudar a los consumidores y profesionales en su día a día. Consciente de la importancia de estar conectados hoy en día, también cuenta con el Club Schaer, la mayor comunidad sin gluten online y GlutenfreeRoads, la primera comunidad de viajes especializada en personas celiacas, que localiza hoteles, restaurantes y puntos de venta con productos libres de gluten.

Dr. Schaer está comprometido con la investigación encaminada a crear y desarrollar productos innovadores y de alta calidad, en colaboración con una comunidad científica compuesta por profesionales especializados en enfermedad celiaca, sensibilidad al gluten y otros trastornos relacionados con el gluten. En España, desde el centro de producción en Alagon, Zaragoza, Dr. Schaer garantiza una gran calidad y una mayor frescura en sus productos para que los celíacos españoles puedan disfrutarlos.

www.schaer.com