

Partnerschaftliche Unterstützung.

Das Schär Foodservice Konzept für Ihren Erfolg:



SCHÄR FOODSERVICE – DER RICHTIGE PARTNER FÜR SIE:

- **Marktführer** mit über **40 Jahren Erfahrung**¹
- **Starke Marke** mit hohem Kundenvertrauen²
- Kulinarische Abwechslung **mit ernährungswissenschaftlicher Kompetenz und Innovation**

¹IRI 2021
²Kantar 2021

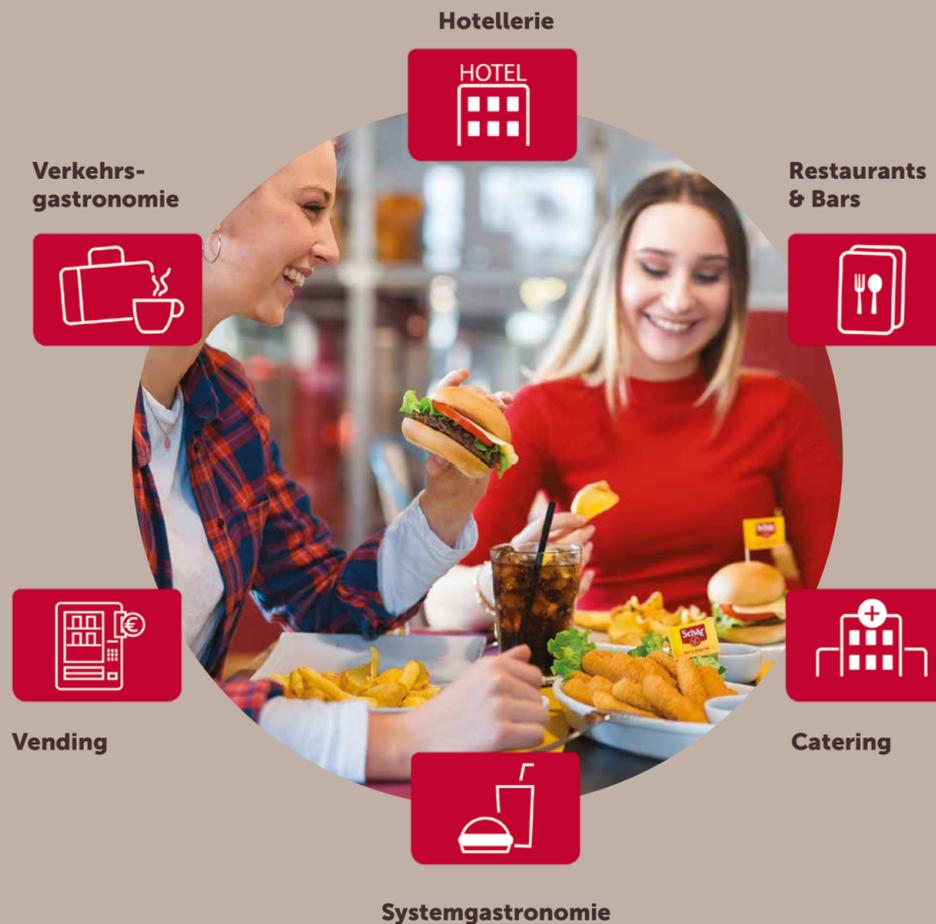
2022/08

Nutzen Sie Ihre Potentiale.

Als Marktführer im Bereich glutenfreier Lebensmittel bieten wir Ihnen channelspezifische Lösungen im Außer-Haus-Markt an. In unseren Channelkonzepten finden Sie individuelle Sortimentsbausteine für Ihr glutenfreies Angebot.



the best for your guests



the best for your guests



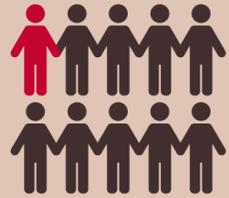
Gewinnen Sie neue Zielgruppen.

Glutenfreie Konzepte vom Marktführer

Kontaktieren Sie uns für Ihr individuelles glutenfreies Konzept

Tel. +49 (0)6424 303775 • foodservice.de@drschaer.com • www.schaer-foodservice.com

Profitieren Sie vom Marktwachstum glutenfreier Produkte.



1 von 10 Personen weltweit hat eine Glutensensitivität oder Glutenunverträglichkeit¹



Immer mehr Haushalte kaufen GF-Produkte²

> Jeder 5. Deutsche konsumiert glutenfrei.²



„Schär bot schon glutenfreie Produkte an, bevor der glutenfreie Lifestyle „hip“ wurde. Für mich bedeutet das, dass ich hier auf fundierte Expertise vertrauen kann, die wirklich an den Bedürfnissen der Menschen arbeitet und nicht nur an aktuellen Trends. Gleichzeitig erstaunen mich immer wieder die tollen, neuen Kreationen, mit denen sich mein glutenfreies Leben ein Stück weit leichter gestalten lässt.“

Jana Keil, Gast & Bloggerin

Nutzen Sie die großen Potentiale in dieser speziellen Zielgruppe.

- Begeistern Sie mit kreativen Produkten – für jeden Geschmack
- Überzeugen Sie mit einem channelspezifischen Sortiment – alles aus einer Hand
- Gewinnen Sie neue Gäste und deren Freunde – erreichen Sie Kundentreue
- Erhöhen Sie mit jedem glutenfreien Produkt Ihren Bon – optimieren Sie Ihre Wertschöpfung



„Was mich angetrieben hat und immer noch antreibt, glutenfreies Essen anzubieten, ist der Wunsch, allen Menschen die Freude am genussvollen Essen zu geben – ohne Risiko für die Gesundheit.“

Andrea Greco, Inhaber eines glutenfreien Restaurants



Bieten Sie ein „Rund-um-die-Uhr“-Sortiment.

- Attraktive Produkte – abgestimmt auf den Tagesbedarf Ihrer Gäste
- Höchste Qualität und Sicherheit – durch Produktlösungen wie z.B. Portionspackungen
- Tiefgefroren, vorportioniert, ofenfertig – für einfache Ergänzung ins bestehende Sortiment



WIR UNTERSTÜTZEN SIE MIT:

Professionellen Zusatzservices

- Schulungsvideos & Rezepte
- Kommunikationsunterstützung
- Individuelle Vermarktungsaktivitäten

Impulsstarken Werbemitteln

- Unterstützendes Aktivierungspaket für noch mehr Absatzimpulse und ansprechende Produktplatzierung



Was ist Zöliakie?

Zöliakie ist eine Autoimmunerkrankung, die durch das Klebereiweiß Gluten ausgelöst wird.

Was passiert bei Zöliakie?

Die Aufnahme von glutenhaltigen Nahrungsmitteln führt zu einer Immunantwort im Dünndarm und folglich zu einer chronischen Entzündungsreaktion. Bereits die Aufnahme geringer Mengen von Gluten kann bei Betroffenen schwere und sehr unangenehme Reaktionen auslösen.

Wer ist betroffen?

Bis zu 1 % der Deutschen leidet an einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie).³ Zusätzlich reagieren ungefähr bis zu 11 % der Weltbevölkerung empfindlich auf Gluten (Gluten-/Weizensensitivität).¹ Bei Menschen mit genetischer Veranlagung kann sich die Krankheit in jeder Altersstufe entwickeln.

Wie wird Zöliakie behandelt?

Die einzige Therapie ist eine streng glutenfreie Ernährung.

Welche Lebensmittel müssen gemieden werden?

Alle Teigwaren, Backwaren, Flocken, Müsli oder anderweitigen Produkte, die aus den Getreiden Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Triticale, Emmer, Kamut und Grünkern hergestellt sind oder die diese Getreide in der Rezeptur enthalten.

Wie erkenne ich glutenfreie Lebensmittel?

Glutenfreie Lebensmittel sind in der Regel mit der Bezeichnung „glutenfrei“ oder „gluten-free“ versehen und können zusätzlich mit folgendem Logo gekennzeichnet sein:



¹ Catassi et al. The overlapping area of NCGS and Wheat-sensitive Irritable Bowel Syndrome: an update. Nutrients 2017

² IRI 2021 & GfK Consumer Panel 2021

³ Laass MW, Schmitz R, Uhlig HH, Zimmer KP, Thamm M, Koletzko S: The prevalence of celiac disease in children and adolescents in Germany – results from the KiGGs study. Dtsch Arztebl Int 2015; 112: 553–60