



Mensdorf, Jeudi 17 janvier 2019

Boulangerie Fischer : un mug éco-responsable

Pour Fischer, le développement durable, c'est agir au quotidien pour une relation de qualité et de confiance avec ses prestataires et sa clientèle. Cela fait déjà quelques années que la Boulangerie multiplie ses actions éco-responsables et met au centre de ses engagements : le respect du produit en privilégiant les producteurs en circuit court ainsi que les produits frais de saison ; le tri et la gestion des invendus et des déchets ; le sac à pain réutilisable ou encore **le mug en céramique qui complète sa démarche depuis le mois de novembre dernier.**

Cette nouvelle offre à l'attention de la clientèle répond aux valeurs et aux exigences de l'entreprise engagée dans la protection de l'environnement. **Lavable et réutilisable, le mug en céramique muni d'un couvercle préserve la chaleur des boissons.** Il remplace le gobelet « to go » jetable qui représente un véritable fléau pour notre planète : 2 cafés par jour sur environ 230 jours de travail par an, ce sont 460 gobelets jetés par personne et par an ! Pour encourager cette prise de conscience, **Fischer propose son mug économique et durable au prix de 11,90 eur. Pour chaque boisson chaude achetée, une remise de 10 cents récompense le consommateur pour son engagement responsable.**



A moyen terme, la Boulangerie Fischer entreprendra également un renouvellement de ses emballages en favorisant un packaging aux matières plus écologiques.



A propos de Fischer

L'entreprise compte plus d'une soixantaine de boulangeries répartie au Luxembourg. Elle compte également une dizaine de points de vente en France, notamment à Thionville et sa périphérie, à Metz, Nancy ou encore à Reims. Les pains, viennoiseries et pâtisseries sont à emporter ou à déguster sur place. Pour être au plus près de ses clients, Fischer organise également un service à domicile avec des véhicules qui effectuent des tournées journalières dans les localités luxembourgeoises.

Soucieuse de l'avenir des générations futures et de l'environnement dans lequel elles évolueront, l'entreprise utilise des

ingrédients issus de l'agriculture raisonnée luxembourgeoise pour fabriquer ses pains et contribuer ainsi à la protection de l'environnement. L'agriculture raisonnée ou la culture intégrée, sont des méthodes qui permettent de produire de manière écologique et économique, des blés d'une excellente qualité. L'agriculteur s'engage à suivre des règles très strictes, dont le respect est rigoureusement contrôlé par la Chambre de l'Agriculture Luxembourgeoise.

www.fischer1913.com . www.facebook.com/fischer.1913 . www.instagram.com/fischer.1913