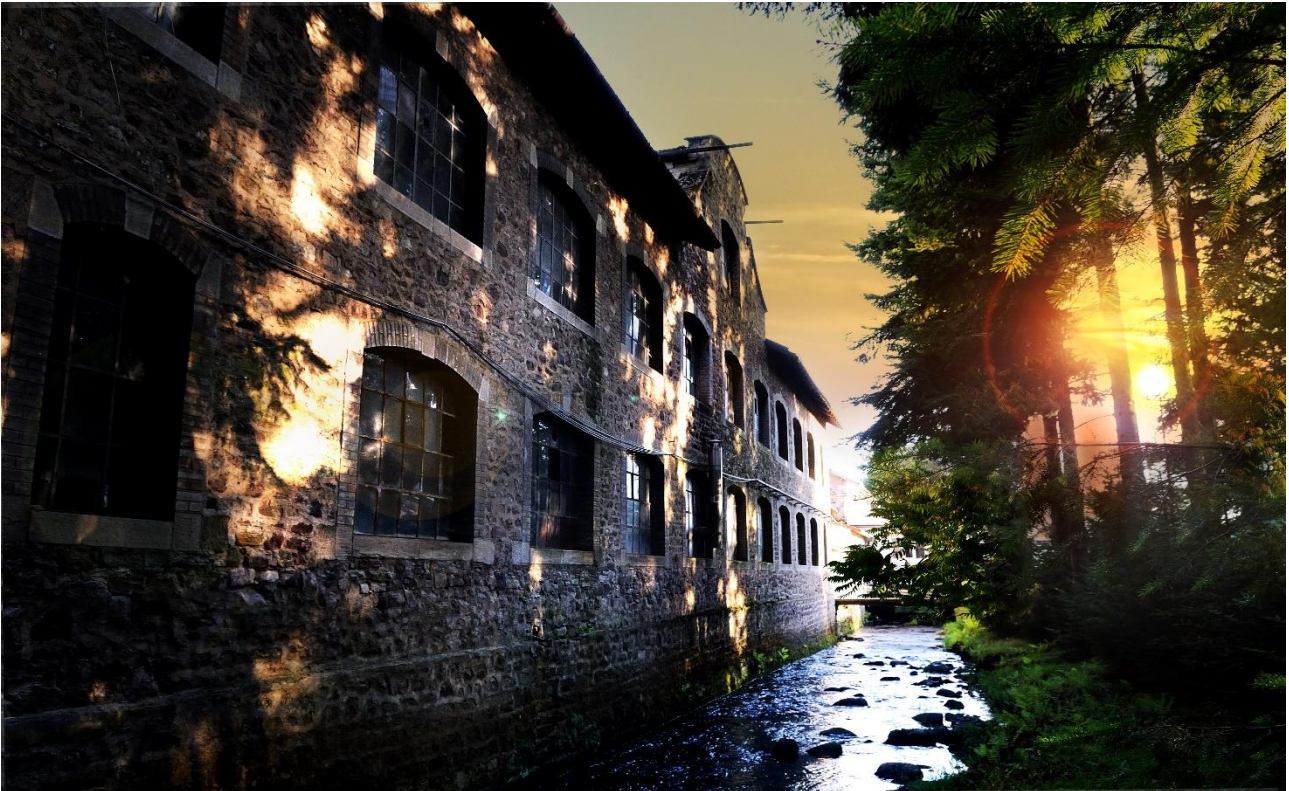


Nachhaltige Fertigung – eine Herzensangelegenheit für de Buyer



Authentizität, Leidenschaft und nachhaltiges Engagement sind seit fast 200 Jahren die Werte, die das Unternehmen de Buyer antreiben und von Generation zu Generation weitergegeben werden. Mit einem umfangreichen Sortiment an hochwertigem Kochgeschirr, Backformen und anderen Utensilien für die Vor- und Zubereitung von Speisen, begeistert die französische Traditionsmarke Profi- und Hobbyköche auf der ganzen Welt. In den Vogesen konzipiert und produziert, stehen die Produkte für unverwechselbares Know-how, Innovation und Langlebigkeit. Dabei setzt de Buyer auf beste Qualität sowie den respektvollen Umgang mit dem Menschen, der Natur und den natürlichen Ressourcen. Kein Wunder, dass das Unternehmen mit dem „CSR-Engagement-Siegel“ des nationalen französischen Normungsinstituts „AFNOR“ (Association française de normalisation) ausgezeichnet wurde.

Das umfangreiche Sortiment von de Buyer umfasst über 2.000 Produkte, die von Kochtöpfen und Pfannen bis hin zu Back- und Kochutensilien reichen. Ihre Optik ist zeitlos und es gibt für nahezu jeden Verwendungszweck genau das richtige Produkt, um die besten und unterschiedlichsten Ergebnisse in der Küche zu erzielen. Damit die Produkte Jahrzehnte überdauern, legt de Buyer bei der Auswahl der Materialien und Verarbeitung größten Wert auf Langlebigkeit. Hierfür verarbeitet die Brand an ihrem Standort in Le Val d'Ajol u.a.

hochwertiges Kupfer und Edelstahl aber auch robustes Aluminium und Eisen. Bei richtiger Pflege kann das de Buyer Kochgeschirr über Generationen hinweg viel Freude bereiten.

Engagement für den Standort und die Umwelt

Die Umwelt bestmöglich zu schonen, eine positive Auswirkung auf die Gesellschaft zu haben und gleichzeitig zum wirtschaftlichen Einfluss der Region beizutragen, sind die Grundlagen für ein verantwortungsvolles und engagiertes Handeln von de Buyer. Von der vor vielen Jahren installierten, eigenen Wasseraufbereitungsanlage über Abfallmanagement bis hin zum sparsamen Energie- und reduzierten Wasserverbrauch. Außerdem arbeitet das Unternehmen hauptsächlich mit recycelbaren und wo immer möglich plastikfreien Verpackungen.



Mit nachhaltigen, umweltfreundlichen Anpassungen im unternehmerischen Alltag übernimmt die Marke Verantwortung und zeigt ökologisches Engagement. Durch seinen Standort im Le Val d'Ajol, im Herzen des Naturparks „Ballons des Vosges“, ist für de Buyer ebenfalls der rücksichtsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen von größter Bedeutung. Im Zuge der patentierten Kollektion MINERAL B ELEMENT hat das Unternehmen fünf Bienenstöcke auf einem Grundstück in der Nähe der Fabrik und am Waldrand aufgestellt. Der Bienenstand



wird von einem lokalen Imker und einem Förster geleitet und soll der örtlichen Fauna ihren natürlichen Lebensraum zurückgeben. Der Schutz der Bienen ist de Buyer ein sehr großes Anliegen, da sie im Naturpark sehr präsent sind und als Bestäuberinsekten für die Fortpflanzung von mehr als 80% der Pflanzenarten unerlässlich sind. Der gewonnene Honig kann direkt vor Ort erworben werden.

Förderung der nächsten Generation

Nachhaltigkeit bedeutet für de Buyer aber auch Verantwortung gegenüber den nachfolgenden Generationen zu übernehmen und gemeinsam mit ihnen die Zukunft der Marke zu gestalten. Faire Arbeitsbedingungen und respektvoller Umgang miteinander sind dabei der Grundstein der Arbeit. Jüngere Mitarbeiter werden an das umfangreiche Know-how und die Erfahrung der Älteren im Unternehmen herangeführt. Damit führt de Buyer die Tradition des Handwerks fort und sichert Arbeitsplätze in der Region. Zusätzlich ist es dem Unternehmen wichtig junge Fachkräfte in ihrer Innovationskraft zu stärken und bei der Verwirklichung ihrer Ideen zu unterstützen.



www.debuyer.com