

PERMAFUNGI

Eat · Grow · Learn

CADEAUX D'ENTREPRISES

Ils ont déjà choisi nos cadeaux...

INFRABEL



bruxelles
environnement
.brussels

**THE
SHIFT**



finance
.brussels
srib - qimb



Le kit PermaFungi – Un cadeau original et durable



” Le kit PermaFungi, un cadeau de fin d’année idéal et original pour tous les amoureux de la bonne cuisine, de la nature et de l’alimentation bio.

Nous sommes fiers de pouvoir proposer chez Färm ce produit qui comble tous nos clients et qui s’adapte parfaitement à nos valeurs.

Un cadeau écologique, gourmand et éducatif qui permet de cultiver ses propres pleurotes !



DURABLE



CONVIVAL



DÉLICIEUX

Lucien

Responsable rayon chez Färm

Un choix porteur de sens

Offrir un kit PermaFungi, c'est aussi marquer l'engagement environnemental et sociétal de votre entreprise.

En choisissant PermaFungi, vous contribuez directement au développement d'un projet d'économie circulaire à finalité sociale qui :

- ✓ Valorise un déchet à 100%
- ✓ Produit des aliments sains
- ✓ Crée des emplois durables
- ✓ Favorise l'économie locale

Le kit PermaFungi constitue ainsi un outil de communication idéal pour montrer à vos collaborateurs et partenaires l'engagement de votre entreprise face aux enjeux environnementaux et sociaux actuels.

Offrir nos kits vous permettra également de sensibiliser vos salariés aux petits gestes du quotidien ayant un **impact positif** pour l'avenir, tout en les fédérant autour d'une activité porteuse de valeurs fortes.



Des cadeaux personnalisés pour toutes les envies



Le kit de pleurotes blancs
et sa pousse spectaculaire,
pour épater les curieux.



Le kit de pleurotes jaunes
au goût citronné, pour les fins
gourmets.



Le kit de pleurotes roses
et sa couleur surprenante,
pour égayer vos bureaux.



Fungi Pop offre la possibilité de
recycler son propre marc de café
pour cultiver des pleurotes !

Au minimum une récolte est garantie par kit! Fourni avec un sac de substrat de pleurotes, un spray pour les arroser, un sachet de conservation et un mode d'emploi. Après la pousse, le kit bio peut être mis au compost pour produire un excellent engrais !

Fourni avec un sachet de mycélium, un spray pour arroser, un sachet de conservation et un mode d'emploi. La culture est infinie !

Des offres adaptées à tous les besoins

Découvrez nos prix adaptés à toutes les tailles d'entreprises !

		KIT BLANC	KITSCOLORÉ	FUNGI POP
1 à 20 kits		16,93€	20,71€	15,99€
21 à 50 kits	-5%	16,08€	19,67€	15,10€
50 à 100 kits	-10%	15,25€	18,64€	14,39€
100 à 200 kits	-12%	14,90€	18,23€	14€
200 kits et +	-15%	14,39€	17,60€	13,59€

Prix par pièce, HTVA (TVA à 6%).

Offre personnalisée pour de plus grandes quantités.



Livraison : 7,- € HTVA

- ✓ *Livraison gratuite à partir de 12 pièces !*
- ✓ *Délai de 3 jours*



PermaFungi en quelques mots...

PermaFungi est un projet d'agriculture urbaine et d'économie circulaire qui récupère le marc de café produit à Bruxelles pour cultiver de délicieux pleurotes bio !



Le marc de café s'avère en effet être un substrat de culture idéal pour le pleurote. Grâce à cette technique inédite, **PermaFungi produit chaque mois 1T de pleurotes en recyclant 5 tonnes de marc de café.**

PermaFungi propose aussi des workshops de sensibilisation à cette technique et au concept de résilience urbaine.

La mission de PermaFungi est de contribuer à améliorer la résilience et le caractère durable de Bruxelles en agissant sur les volets sociaux, économiques et environnementaux.

PermaFungi rencontre cet objectif de résilience en :

- ✓ *produisant des aliments frais et bios*
- ✓ *recyclant des déchets agro-industriels*
- ✓ *créant des emplois non délocalisables*
- ✓ *favorisant une économie locale*
- ✓ *dépendant peu des énergies fossiles*

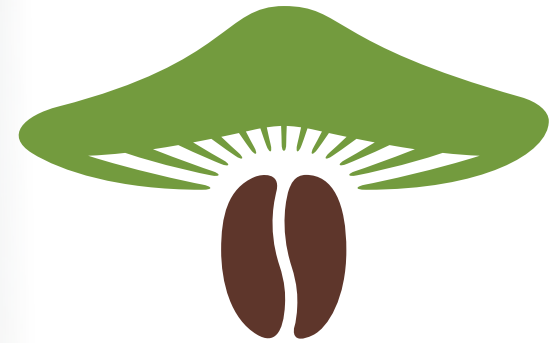
PermaFungi, projet modèle d'innovation sociale

PermaFungi a remporté plusieurs prix : le *Prix de l'Economie Sociale*, le *Sustainable Partnerships Award* et le *Prix belge de de l'Energie* et de *l'Environnement*.



PermaFungi fait aussi partie des lauréats du *Prix Belge de l'Economie Circulaire* (ECOCIR), du *Grand Prix des Générations Futures* ainsi que de l'appel à projet *Scale Me Up* !





PERMAFUNGI

Eat · Grow · Learn

CONTACTEZ-NOUS !

info@permafungi.be

PermaFungi SCRL-FS
Avenue du Port 86C
1000 Bruxelles

BE 0546 704 074

www.permafungi.be