



# SCHWAN



GASTRONOMIE MIT ZUKUNFT, SEIT 2019

# Gastronomie neu denken und verantwortungsvoll handeln

QUALITÄT

ERLEBNISWERT

NACHHALTIGKEIT



Die drei Säulen des SCHWAN



## SCHWAN Bauernhofeis

Unser Eis wird in traditioneller Eis-Handwerkskunst in Jülich an der Rur hergestellt. Dabei setzen wir auf hochwertige, meist regionale Zutaten, frisch gemolkene Rohmilch und verzichten komplett auf chemische Zusätze, künstliche Aromen oder Volumenverstärker.

In unseren sozialen Netzwerken finden Sie weitere Infos, Videos und Bilder @schwan.bauernhofeis

   <- HIER ANKLICKEN



## SCHWAN Restaurant/Bistro

Der Schwan am Schwanenteich bildet den Kern der Marke. An dem zentral gelegenen Gewässer im Herzen von Jülich entsteht ein freischwebendes Gastronomiegebäude mit 1200 qm für Restaurant, Bar, Lounge und Terrasse in ökologischer Bauweise.

In unseren sozialen Netzwerken finden Sie weitere Infos, Videos und Bilder @schwan.juelich

    <- HIER ANKLICKEN



## SCHWAN Bauernhofcafé

In unserem kleinen Café am Marktplatz in Jülich dreht sich alles um das Thema „regionale Herzküche“. Dazu gehören unsere hausgemachten Kuchen nach Omas Rezept, Frühstück mit Produkten der Region, selbst gemachtes Schwan Bauernhofes und traditionelle Speisen mit modernem Pfiff.

In unseren sozialen Netzwerken finden Sie weitere Infos, Videos und Bilder @schwan.bauernhofcafe

   <- HIER ANKLICKEN



## DIE SUMME ALLER TEILE

# Durchgängiges Betriebskonzept für nachhaltiges und verantwortungsvolles Handeln

NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Transport

Unsere Produkte und Zutaten beziehen wir weitgehend von regionalen und lokalen Lieferanten und Erzeugern. Denn kurze Transportwege sind besser für unser Klima.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Saisonalität

Um viele Obst- und Gemüsesorten ganzjährig anbieten zu können, werden diese Lebensmittel hochindustriell unter hohem Ressourcenverbrauch weltweit produziert. Wir beachten die natürlichen Zyklen und setzen auf saisonale Produkte. Das bringt mehr Geschmack, mehr Nährstoffe und sorgt für gesündere Böden.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Reinigung

Bei der Reinigung unserer Räumlichkeiten verzichten wir fast vollständig auf chemische Putzmittel und arbeiten mit Mikrotrockendampf. Dabei wird pures Wasser in einer speziellen Reinigungsmaschine bis zu 200° C erhitzt. Der entstehende Mikrodampf tötet alle Keim und Bakterien ab und sorgt für eine hygienische Reinigung.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Druckprodukte

Alle unsere Druckprodukte bestehen aus nachhaltig zertifizierten Materialien (Blauer Engel, Papier aus recycelten Speiseresten usw.). Zusätzlich gleichen wir unsere Druckaufträge mit einer freiwilligen CO2-Ausgleichszahlung aus. Das minimiert natürlich kein CO2, aber sorgt dafür, das Klimaprojekte weiter gefördert und ausgebaut werden.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Bewertungen

Sogar Sie können mit unserer Hilfe etwas für unseren Planeten tun. Mit jeder Googlebewertung pflanzen wir einen Baum in Ihrem Namen. Das rettet mit Sicherheit nicht die Welt, ist aber ein kleiner grüner Schritt in eine bessere Zukunft.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Textilien

Auch bei der Arbeitskleidung achten wir auf nachhaltige und faire Produktion für die Umwelt und menschenwürdige Arbeitsbedingungen für die Menschen, die sie herstellen. Unsere Arbeitskleidung besteht beispielsweise aus recyceltem Meeresplastik, Biobaumwolle und wird unter dem Siegel „grüner Knopf“ produziert.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Neubau

Der Großteil unseres Neubaus besteht aus Holz. Holz ist ein natürliches und nachwachsendes Material. Außerdem besitzt es auch hervorragenden Wärmedämmeigenschaften und sorgt zusätzlich für ein angenehmes Raumklima.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Zeitgemäßes Angebot

Es muss nicht immer Fleisch oder Fisch sein. In allen unseren Geschäftszweigen (Bauernhofeis, Bauernhofcafe und Restaurant/Bistro) bieten wir stets eine Auswahl an vegetarischen und veganen Alternativen an.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Keine Verschwendung

In Deutschland werden rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen – und das jedes Jahr. Diese Verschwendung führt weltweit zum Raubbau an der Natur. Deshalb setzen wir alles daran, unsere Lebensmittel möglichst vollständig zu verarbeiten. Gemüse- und Fleischabschnitte nutzen wir lieber für eine ordentliche Brühe.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Tierwohl

Alle unsere tierischen Produkte werden in Betrieben hergestellt, denen das Wohl der Tiere am Herzen liegt. Wir arbeiten hier nach dem Motto "Die Kuh steht nebenan" und greifen auf lokale und regionale Anbieter zurück, bei denen wir uns selbst ein Bild von der Tierhaltung machen können.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Interior

Man muss nicht immer alles neu kaufen. Auch beim Thema Inneneinrichtung ist uns Nachhaltigkeit extrem wichtig. Daher sind viele Dinge wie Bretter, Holz, Steinplatten und sogar die Dekoration aus zweiter Hand und wurden von uns aufbereitet und anschließend wieder verbaut.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Zusätze

Egal ob beim Eis, Kuchen oder unseren herzhaften Gerichten – Wir verzichten auf chemische Zusätze und künstliche Aromen. Denn für uns heißt gutes Essen auch immer gesundes Essen.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Entsorgung & Abfall

Die biologisch abbaubaren Abfälle die durch unsere Küche entstehen, landen nicht einfach im Müll. Denn sie sind mehr als das. Durch ein gut abgestimmtes Verfahren innerhalb unseres Restaurants, sind wir in der Lage, diese Abfälle aufzubereiten um sie anschließend in die Energieproduktion mit Biogasanlagen weiter zu geben.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Energie & Strom

Alle unsere Geschäftszweige werden mit 100% echtem Ökostrom vom lokalen Energieversorger versorgt.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Verpackungen

Es ist stets unser Ziel für jegliche Arten von Materialien und Verpackungen auf nachhaltige Alternativen zurückzugreifen. Deshalb setzen wir auf wiederverwertbare Lösungen und vermeiden Kunststoffe und Plastikmüll.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Produzenten

Viele unserer Produzenten kennen wir persönlich. Denn nur über den direkten Kontakt, können wir sicher sein, das die Herstellung mit unseren Werten und unserem Anspruch an nachhaltige Gastronomie vereinbar ist.



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Vertrauen & Transparenz

Wir sind überzeugt dass das Vertrauen unserer Gäste in uns und unsere Angebote das höchste Gut sind. Diesem Vertrauen wollen wir stetig gerecht werden und bieten deshalb eine vollständige Transparenz. Über unsere Produkte und Lieferanten informieren wir regelmäßig nach dem Motto: „Wissen wo's herkommt“



NACHHALTIG & VERANTWORTUNGSVOLL

### Es ist nicht alles grün, was grünt

Leider ist nicht alles grün, was grün glänzt. Lobbyismus, Green-Washing und Co. zeigen das wirtschaftliche Interessen und Nachhaltigkeit häufig kollidieren. Das grüne Etikett ist häufig nur das Aufspringen auf den Zug und hat mit dem ernsthaften Bemühen um Verbesserungen nicht viel gemein. Labels entbinden uns nicht von der Pflicht eigenständig zu denken und unser Handeln selbst zu bestimmen. Wir laden Sie ein gemeinsam mit uns Verantwortung zu übernehmen und auch die „Schönen Stunden“ mit Blick auf ein lebenswerte Zukunft zu verbringen.





AGENDA 2030

# Globale Ziele der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung (SDGs)



Der SCHWAN in seiner Gesamtheit aktiviert mit seinen Handlungen 11 der 17 Ziele und beeinflusst dadurch eine nachhaltigere Entwicklung in einer der ältesten Branchen der Welt.

## AKTIVIERTE ZIELE

# Einblicke in unser Handeln

**1 KEINE ARMUT** Armut in jeder Form und überall beenden

Unser Konsumverhalten hier zu Lande beeinflusst maßgeblich die gesellschaftliche und ökologische Situation in den Entwicklungsländern

### Globale Verantwortung:

- Wahl der Produkte im Einklang mit ökologischen und ethischen Grundsätzen
- Menschenwürdige Arbeitsbedingungen und faire Bezahlung bei der Herstellung von Textilien, über Papieren bis hin zu Lebensmitteln wie Kakao, Kaffee und Tee

### Nationale Verantwortung:

- Entgegenwirken durch neue Arbeitsplätze mit attraktiven und fairen Jobs
- Weiterbildungen und Unterstützung beim Wiedereinstieg in den Beruf
- Vereinbarkeit von Gastronomie und Familie

**2 KEIN HUNGER** Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern

- In allen unseren Teilbereichen stehen unsere Speisen – durch nährstoffreichere, regionale Produkten – für eine gesunde Ernährung und werden
- Arbeit mit Produzenten, die nachhaltige Landwirtschaft fördern und Böden schonen, z.B.: durch wechselnde Fruchtfolge und Verzicht auf Pestizide
- Küchenchef Bernd Geiger führt regelmäßige Kurse für gesunde und nachhaltige Ernährung an Schulen, Unternehmen oder Mitarbeiter der öffentlichen Hand und zeigt Wege auf, wie man sich auch mit kleinem Budget gesund ernähren kann

**4 HOCHWERTIGE BILDUNG** Inklusive, gleichberechtigte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens für alle fördern

- Unsere Grundsätze basieren auf höchstmöglichem Standard für gute Arbeitsbedingungen unabhängig des Geschlechts, sexueller Orientierung oder kulturellem Ursprung
- Wir sehen uns als Vorbild Wissen zu vermitteln und weiter zu geben. Daher sind wir auch IHK Ausbildungsbetrieb und haben zwei Mitarbeiter im Prüfungsausschuss
- Weiter bieten wir Möglichkeiten für duales Studium, sowie interne und externe Fort- und Weiterbildungsangebote

## AKTIVIERTE ZIELE

# Einblicke in unser Handeln

5 GESCHLECHTER-  
GLEICHHEIT



Geschlechtergerechtigkeit und Selbstbestimmung für alle Frauen und Mädchen erreichen

Wir bieten gleiche Bedingungen und Chancen für alle Menschen, was wir in unserer Präambel zu Beginn des Arbeitsvertrages bestätigen.

- Unabhängig der Herkunft, Nationalität, sexueller Identität oder Geschlechts
- Vielfalt fördern und von ihr profitieren
- gegenseitiger Respekt und Vertrauen für ein gesundes Miteinander
- Keine Toleranz für jegliche Art der Diskriminierung
- Bewusste Wahl von Bildern mit Frauen in Führungspositionen bei Stellenanzeigen und Co. für mehr Akzeptanz und als Statement unserer Werte

8 MENSCHENWÜRDIGE  
ARBEIT UND WIRT-  
SCHAFTSWACHSTUM



Dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern

- Jülich als Standort geprägt vom Strukturwandel im Rheinischen Revier
- Unser Angebot trägt zur Attraktivität des Standortes bei und verbessert Chancen der hiesigen Unternehmen
- Gastronomisches Highlight über die Stadtgrenzen hinaus. Erhöhte Besucherzahlen aus Aachen, Köln und Düsseldorf haben positiven Effekt auf den regionalen Einzelhandel
- Der Schwan schafft über 60 Arbeitsplätze und wirkt den Defizite der Branche durch klare Richtlinien und Benefits entgegen

9 INDUSTRIE, INNOVATION  
UND INFRASTRUKTUR



Eine widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, breitenwirksame und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen

- Prozesse optimieren durch den Einsatz neuer und effizienterer Technologien zur Erleichterung der Arbeit, durchgehende Qualität und vor allem schonen der Ressourcen
- Einkauf, Warenwirtschaft bis zum Verkauf komplett digitalisiert
- Vollautomatische Schankanlagen
- Serviceroboter
- Reduzierung der Transportwege durch Wasseraufbereitungsanlagen für Softdrinks
- Innovatives Nassmüllsystem der aus organischem Restmüll wertvollen Rohstoff für Biogasanlagen verarbeitet

## AKTIVIERTE ZIELE

# Einblicke in unser Handeln

11 NACHHALTIGE STÄDTE  
UND GEMEINDEN

Städte und Siedlungen inklusiv, sicher,  
widerstandsfähig und nachhaltig gestalten



- Wir sind aktives Mitglied in den Arbeitsgruppen der Stadt Jülich zur nachhaltigen Stadtentwicklung
- Mitglied im Netzwerktreffen „Genussregion Aachen“ und des „Region Aachen Zweckverbandes“ für den Austausch zu nachhaltigen Strategien
- In Kooperation mit der Stadt wurde unser Bau so geplant, das er so wenig wie nur möglich in die bestehende Natur eingreift
- Materialien mit hohem Aspekt auf Nachhaltigkeit. Größtenteils aus Holz (Nachwachsend, Wärmeigenschaften, Reduzierung der Baumaterialien)
- Großteil des Strombedarfs mittels eigener Fotovoltaik-Anlage und Produktionsgeräte mit extrem niedrigem Energiebedarf
- Kompletter Wärmebedarf durch Wärmerückgewinnung von Kühl- und Tiefkühlslagern.

12 NACHHALTIGE/R  
KONSUM  
UND PRODUKTION

Nachhaltige Konsum- und  
Produktionsmuster sicherstellen



- Natürliche Ressourcen nachhaltig und effektiv nutzen ist unser größtes tägliches Anliegen
- Hauptsächlich regionale Erzeuger
- Saisonale Produkte (weniger Transport und CO<sub>2</sub>)
- Textilien aus Meeresplastik und Bio-Baumwolle unter dem Siegel „Grüner-Knopf“
- Nachhaltige Materialien und Interior aus 2. Hand
- Wenn Druck dann mit zertifizierten recycling Papieren (z.B.: Papier aus Speiseresteabfällen)
- Reinigung mit hocherhitztem Mikrodampf
- „Nose-to-Tail-Konzept“ für weniger Verschwendung
- Abfälle für Biogasanlagen aufbereiten
- Keine „All-you-can-eat-Angebote“

13 MASSNAHMEN ZUM  
KLIMASCHUTZ

Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des  
Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen



- Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes in allen Bereichen als wichtigste Maßnahme
- Verzicht auf industriell gefertigte Tierprodukte
- Wenn Fisch, dann primär einheimische Süßwasserfische aus Bioaquakulturen oder modernen On-Shore-Anlagen (AIXPONIC Aachen)
- Obst und Gemüse von regionalen Erzeugern
- Ökostrom, Fotovoltaik und Wärmerückgewinnung
- Transparente Informationen in Speisekarten und Sozialen Netzwerken zu Lieferanten und Erzeugern (Wissen wo's herkommt)

## AKTIVIERTE ZIELE

# Einblicke in unser Handeln

14  
LEBEN  
UNTER WASSER

Ozeane, Meere und Meeresressourcen im Sinne nachhaltiger Entwicklung erhalten und nachhaltig nutzen



- Industrielle Fischerei bringt viele klimaschädliche Probleme (Überfischung Artensterben, Zerstörte Ökosysteme durch Schleppnetze)
- Mehr als die Hälfte des Plastikmülls im Meer ist auf die Fischerei zurückzuführen
- Auch Aquakulturen in küstennahen Bereiche bergen Probleme (Zu dichter Fischbesatz, Krankheiten, Antibiotika)
- Wir verarbeiten nur Meeresprodukte aus nachhaltiger Fischerei oder ökologisch einwandfreien Aquakulturen, wie zum Beispiel bei unserem Eifellachs
- Unsere Doraden aus Aachen oder Garnelen aus Bayern werden in Containerlösungen kultiviert und sind daher frei von Antibiotika oder Chemikalien. Das Meer als wichtigstes Ökosystem bleibt unberührt.

15  
LEBEN  
AN LAND

Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodendegradation beenden und umkehren und dem Verlust der biologischen Vielfalt ein Ende setzen

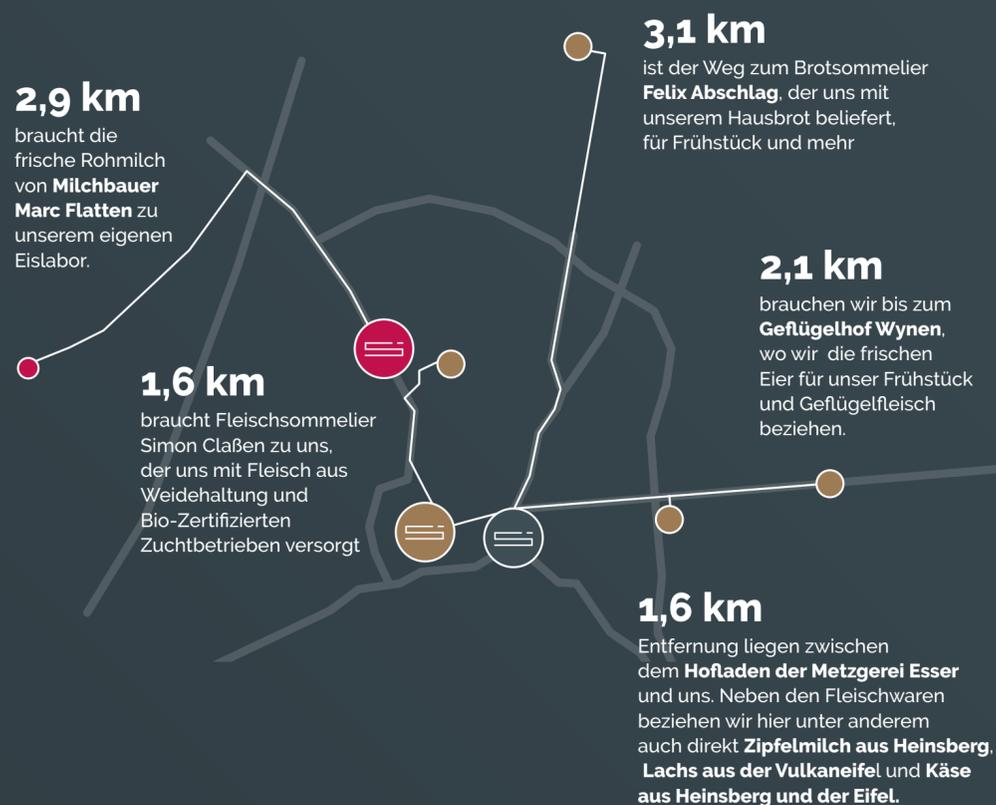


- Schutz der Urwälder durch die Auswahl heimischer, zertifizierter Hölzer im Neubau Schwan
- Wir nutzen recycelte Materialien für Verpackungen und Druckprodukte (FSC, PEFC und Blauer Engel)
- Apfelschorle von der Biologischen Station Aachen e. V. für den Erhalt der Streuobstwiesen
- Honig vom hiesigen Imkerverein in Jülich



# TÄGLICHE HANDLUNGEN

# Regionalität und Transparenz



**FRÜHSTÜCK IM SCHWAN BAUERNHOFCAFÉ**  
GIBT'S DEN GANZEN TAG

**KLEINES LANDFRÜHSTÜCK**  
Auf einem Holzbrett serviert: Brotkorb mit 3 kleinen gemischten Brötchen, Butter, Kräutertip, Eifler Bergkäse vom Crainer Hof aus Loogh, Schinkensteak und gekochtem Bauernschinken vom Hofladen Esser

**GROSSES LANDFRÜHSTÜCK**  
Zum großen Landfrühstück servieren wir auf einer Etage: Brotkorb mit kleinen gemischten Brötchen und frischer Croissant, hausgemachte Marmelade, Butter, Kräutertip und Jülicher Bleinonig, Ziegenkäse, Eifler Bergkäse und Camembert vom Crainer Hof aus Loogh, mit Trauben und Nüssen, Aufschnittbunt, Solami, Leberwurst, Schinkensteak und gekochtem Bauernschinken vom Hofladen Esser.

**FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK**  
Großes Croissant, Butter, Quark und hausgemachte Marmelade

**RÜHREI FRÜHSTÜCK KLASSIK**  
Rührei von 3 Eiern vom Geflügelhof Wynen aus Jülich, mit Speck, Butter und Brötchen

**RÜHREI FRÜHSTÜCK LACHS**  
Lachsrührei von 3 Eiern vom Geflügelhof Wynen aus Jülich, Räucherlachs aus der Eifel von Sions Räucherammer, Butter und Brötchen

**EXTRAS**

.....	2,70 €
.....	2,00 €
.....	7,50 €
.....	5,50 €

**UNSERE LIEFERANTEN**  
Umweltchonend zu denken und zu handeln bedeutet für uns auch, auf lange Lieferwege zu verzichten und die Produzenten in der Region zu unterstützen. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen zu den Produkten und Erzeugern. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

**REGIONALE LIEFERANTEN UND ERZEUGER**

**GEFLÜGELHOF WYNEN**  
Jülich-Eier und Geflügel

**MILCHHOF GUT WALDECK**  
Rohmilch für unser Schwan Bauernhofeis

**MILCHHOF SCHIFFERS**  
Zipfelmilch für unsere Kaffeespezialitäten

**BIOLOGISCHE STATION STOLBERG**  
Apfelmusherstellung hergestellt von Streuselbäckereien des Aachener Raums

**BROTSMIMELIER FELIX ABSCHLAG**  
aus Jülich

**LACHSRAUCHEREI SION, MÖSCH IN DER EIFEL**  
kaltegeräucherter Lachs

**GRAINERHOF AUS LOOGH**  
Käse

**KOLLWEIDER BIOHOF**  
Käse

**FLEISCHEREI CLASSEN**  
Spezialitäten vom Jülicher Fleischsommelier

**WURSTESPEZIALITÄTEN ESSER**  
Wurst aus dem Jülicher Hofladen

**BERNHARD VENTH**  
Jülicher Inkelnonig

**TRINKKONTOR**  
Aldenhoven

**ÜBERREGIONALE KLEIN- UND FAMILIENBETRIEBE**

**SCHANDERHOF, ZILLERTAL**  
Bauernbrände

**WEINGUT LUGASHOF**  
Forst an der Weinstraße, Platz SCHWAN-Wein

**DEMETER WEINGUT PFLÜGER**  
Bad Dürkheim, Platz SCHWAN-Wein

**MARCEL WEBER**  
Weinhandlungsgüter: Moster und Schalen, Kölninternationaler Weinauswahl

**KATA & KATO**  
CLEAN OCEAN  
Berufskleidung aus Plastikabfällen vom Meer hergestellt

**ÜBERREGIONALE PARTNER**

**RONNEFELDT TEE**

**SECAFREDDO**  
Bio Kaffee aus den Serien Organic und Climate

**SEITERS MINERALWASSER · COCA COLA**  
**BITBURGER PILS**  
**PALANER WEISSBIER**  
**GAFFEL KÖLSCH UND FASSBRAUSE**

## Weniger CO2 und bessere Produkte

Die meisten Produkte beziehen wir von regionalen Erzeugern und Lieferanten für alle unsere Teilbereiche. Durch die kurzen Transportwege gibt es kaum CO2-Ausstoß und die Produkte besitzen mehr Nährstoffe.

## Transparente Infos in den Speisekarten

Die meisten unserer Gerichte arbeiten mit Produkten aus der Region und direkten Umgebung. Diese werden in jedem Gericht namentlich genannt und auf einer Extraseite nochmals vorgestellt. So weiß jeder Gast, woher das Essen auf seinem Teller kommt.

**WISSEN, WIE'S HERGESTELLT!**

**Milch aus Heinsberg**  
Für unsere Kaffee- und Kakaoespezialitäten

Milchhof Schiffers aus Waldfeucht stellt am westlichsten Zipfel Deutschlands naturbelassene und geschmackvolle Zipfelmilch her. Saftiges Gras der Weiden des Westzipfels, Fütterung aus kontrolliertem Eigenanbau und die liebevolle Haltung ergeben dieses hochwertige Produkt.

Mehr wissen unter: [www.zipfelmilch.de](http://www.zipfelmilch.de)

**WISSEN, WIE'S HERGESTELLT!**

**Käse aus der Eifel**  
Für unser Frühstück, Brotzeit

Inmitten der Vulkaneifel bieten in der Hofkäserei Gröner modernste Technik und traditionelles Käsehandwerk eine optimale Voraussetzung um aus der eigenen Kuhmilch einen wohlschmeckenden und naturbelassenen "Eifeler Bergkäse und Camembert" herzustellen.

Mehr wissen unter: [www.eifel-groener.de](http://www.eifel-groener.de)

## Informationskampagnen Social-Media

Auch in den sozialen Netzwerken, werden unsere regionalen Produzenten und Erzeuger vorgestellt. Damit schaffen wir einerseits Transparenz für unsere Gäste, aber auch ein Bewusstsein für diese Produkte. Zusätzlich sehen wir uns auch als ein Vorbild für die gesamte Branche.



# TÄGLICHE HANDLUNGEN

# Unsere nächsten Schritte

→ **2023** →

→ **2025** →



**92 % Nachhaltigkeitsscore für unser Café**  
Verantwortungsvolles Handeln ist fest in unseren Grundsätzen und Werten verankert. Daher ist es schön, wenn dieses Handeln gesehen und gewertschätzt wird.

So hat die Organisation „Greentable“ unser kleines Café gewissenhaft auf Nachhaltigkeit überprüft und mit einem Nachhaltigkeitsscore von 92 % ausgezeichnet. Darauf sind wir natürlich mächtig stolz. Gleichzeitig spornt es uns an bei unseren zukünftigen Unternehmungen immer noch eine Schippe drauf zu legen und mit gutem Beispiel für eine ganze Branche voran zu gehen.



**Zero Foodprint – CO2-neutrale Gastronomie**  
Unser Ziel ist es Teil der globalen Non-Profit Initiative „Zero Footprint“ zu werden, die die Gastronomiebranche zum Vorreiter der Klimawende macht.

Gemeinsam mit unseren Gästen und engagierten Landwirt\*innen verwandeln wir Ackerland von einem Klimaproblem in eine Klimalösung. Denn unser aktuelles Ernährungssystem – wie wir Lebensmittel erzeugen, verarbeiten und konsumieren – ist eine der Hauptursachen der globalen Erderwärmung.



### NACHHALTIGKEITSPROFIL

- Auswahl an vegetarischen/veganen Gerichten
- Verwendung regionaler und saisonaler Produkte
- Angebot von Leitungswasser als Alternative zu Mineralwasser
- Verwendung überwiegend frischer und gering verarbeiteter Lebensmittel
- Einkauf von fair gehandelten Produkten
- Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung
- Der Betrieb informiert über seine nachhaltigen Aktivitäten
- Die Speisekarte enthält Informationen über die Herkunft der Produkte
- Der Betrieb bezieht zu 100% Ökostrom
- Die Mitarbeitenden werden fair bezahlt und gefördert
- Umwelt- und Klimaschutzende Prozesse im Restaurant und Lieferservice

92 % NACHHALTIGKEITSSCORE  
**Ausgezeichnet genießen**

 **BAUERNHOFCAFÉ**



TÄGLICHE HANDLUNGEN

# Warum verdient der SCHWAN den Nachhaltigkeitspreis der IHK?

Schwan ist kein Forschungsprojekt oder ein Entwickler hochkomplexer Zukunftstechnologien. Der Schwan möchte die Gastronomie, eine der ältesten Branchen der Welt, durch ein Bündel an Maßnahmen im Bezug auf Ökologie und Soziologie richtungsweisend aufstellen.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Gastronomie neu zu denken und die damit einhergehende Verantwortung zu übernehmen. Dadurch wollen wir zunächst ein Vorbild sein, für die gesamte Gastronomiebranche und nicht zuletzt für den privaten Verbraucher.

**Die Gastronomie der Zukunft lebt im Einklang mit Mensch und Natur**

Wenn Sie unsere Bewerbung mit allen Informationen in gesamter Länge lesen möchten nutzen Sie einfach den oben stehenden Button.

**SCHWAN**

**SCHWAN Gastgebergesellschaft mbH**

**Verwaltungsbüro:**

Linnicher Straße 38, 52428 Jülich

0 24 61 - 98 400 40

info@schwan.nrw

**www.schwan.nrw**