



Hafermilch macht's möglich!

Unternehmen
Café Neon

Website
www.cafe-neon.de

Ansprechperson
Laila Petring



Als Münsters erstes und einziges rein veganes Café leistet Neon einen großen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Neben der Ernährungsweise, die deutlich weniger Treibhausgase verursacht als eine tierische, setzt das Café noch weitere Maßnahmen für mehr Klimaschutz um:

Zum Café gehört auch das Coffeebike Ella&Speiche, bei dem dieselben Nachhaltigkeitsprinzipien und Bio-Standards gelten. Mit dem CoffeeBike kommt der Bio-Kaffee emissionsfrei zu den Kund*innen.

Einkauf, Regionalität und Bio-Qualität

- Kurze Lieferketten: Das Café bezieht zentrale Zutaten teilweise aus der Region und unterstützt damit regionale Betriebe (z. B. Kaffeebohnen und Matcha von einer Rösterei aus dem Münsterland oder Zimtschnecken aus einer münsterländischen Bäckerei).
- Bio-Produkte: Viele Produkte kauft das Café in Bioqualität ein – darunter die Kaffeebohnen oder das Brot.
- Saisonaler Bezug: Die Speisekarte wird immer wieder stellenweise an das regionale Angebot der jeweiligen Saison angepasst.

Ressourcenschonender Cafébetrieb

- Reste vermeiden statt entsorgen: Das Café nutzt ein Verwertungssystem, bei dem beispielsweise übrig gebliebene Zimtschnecken in einem anderen Produkt weiter verwertet werden können.
- Sortiment bewusst schlank: Das Angebot umfasst nur eine Brotsorte, um Abfall zu vermeiden.
- Konsequente Mülltrennung ist im Café selbstverständlich.
- LED-Beleuchtung: Das Café nutzt LED-Licht, um Strom zu sparen.

