STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

MITTAGSTISCH · KANTINE · ESSENSAUTOMATEN

Betriebs-verpflegung aus Köln.

Frisch gekocht, pünktlich geliefert –
für Büro, Verwaltung, Werk und Bildungseinrichtung.



STREET-KITCHEN Catering & Events · 2026

Inhalt

01 Mehrwert Betriebsverpflegung

02 Unsere Verpflegungsmodelle

03 Essensautomaten & Bestellsystem

04 Aus unserer Mittagsküche

05 Über STREET-KITCHEN

06 Qualität, Hygiene & Ausfallsicherheit

07 Nachhaltigkeit

08 Kunden & Ablauf

09 Turnaround- & Werksverpflegung





Zu einer attraktiven Unternehmenskultur gehört auch eine attraktive Esskultur.

Im Zeitalter von Fachkräftemangel und demografischem Wandel geht Wertschätzung buchstäblich durch den Magen.

Die Bereitstellung von Mahlzeiten ist ein beliebter Benefit, der die Bindung, Motivation & Produktivität von Mitarbeitenden erhöhen kann.

Aber bitte frisch, gesund & lecker!

Was gute Verpflegung bewirkt.



QUALITÄT

Frisch gekochter Lunch in Catering-Qualität.

Jeden Tag frisch zubereitet und mit perfektem Garpunkt geliefert. Große vegetarische und vegane Auswahl, dazu Fleisch und Fisch.



GESUNDHEIT

Gesunde Ernährung am Arbeitsplatz.

Gesunde Speisen ohne Leistungsabfall und Mittagstief – als Baustein im betrieblichen Gesundheitsmanagement.



KULTUR

Arbeitgeberattraktivität, die man schmeckt.

Gemeinsame Mahlzeiten stärken den Zusammenhalt – und sind ein guter Grund, wieder öfter ins Büro zu kommen.

Vorteile einer Zusammenarbeit mit uns.

- Gesunde Ernährung am Arbeitsplatz als Teil des betrieblichen Gesundheitsmanagements
- Stärkere Arbeitgeberattraktivität und zufriedenere Mitarbeitende
- Ansprechende Speisekarte mit großer vegetarischer und veganer Auswahl sowie Fleisch und Fisch
- Berücksichtigung individueller Präferenzen und Unverträglichkeiten
- Hohe Geschmacks- und Gesundheitsqualität durch frische Zubereitung und kurze Warmhaltezeiten
- Kurze Lieferwege aus eigenen Küchen in Köln
- Exakte Planung durch digitale Erfassung des Bedarfs
- Weniger Lebensmittelverschwendung und Müll dank Mehrweg
- Full-Service-Catering für Meetings, Sommerfest und Weihnachtsfeier aus einer Hand
- Steuervorteil durch den Arbeitgeberzuschuss



Steuern sparen 2026.

Als Verpflegung für Mitarbeitende gehören die Mahlzeiten zu den Sachbezügen. Arbeitgeber können jede Mittagsmahlzeit bis zu einer festen Grenze steuerlich begünstigt bezuschussen – interessant für Arbeitnehmer und Arbeitgeber.

4,57 €
amtlicher Sachbezugswert
je Mittagessen 2026

+

3,10 €
steuerfreier
Arbeitgeberzuschuss

=

7,67 €
maximaler Arbeitgeberzuschuss
je Mittagessen und Tag

Werte gültig ab 01.01.2026 (Sozialversicherungsentgeltverordnung). Unverbindliche Information, keine Steuerberatung.

Rechnen Sie selbst nach: Unser Rechner zeigt, was bei Ihrem Team ankommt – www.street-kitchen.de/betriebsverpflegung

Drei Wege zu gutem Essen – kombinierbar.



MODELL 1

Mittagstisch-Lieferung

Frisch gekocht und täglich warm geliefert – ins Büro, in die Verwaltung oder an den Produktionsstandort. Ohne eigene Küche, ohne Umbau. Frei Haus ab 25 Personen.



MODELL 2

Kantine vor Ort

Feste Ausgabe mit unserem Personal, Theke und rollierendem Menüplan. Wir übernehmen Menüplanung, Küche, Ausgabe und Hygienekonzept.



MODELL 3

Essensautomaten 24/7

Frische Gerichte rund um die Uhr – ideal für Schichtbetrieb, lange Tage oder Standorte ohne eigene Küche. Ergänzend oder statt Kantine.

So kombinieren wir es für Ihr Unternehmen.

01

Frisch gekocht, warm geliefert

Jeden Tag frisch in unserer Küche zubereitet, mit möglichst regionalen und saisonalen Zutaten. Im Hotcar kommt jedes Gericht mit perfektem Garpunkt an – mit großer vegetarischer und veganer Auswahl, dazu Fleisch und Fisch.

02

Bestellen und abrechnen per App

Auf Wunsch bestellt jedes Teammitglied selbst, am Desktop oder in der App. Abgerechnet wird bargeldlos über die Lohnabrechnung, per Guthaben oder Lastschrift. Den Zuschuss legen Sie je Person fest.

03

Mehrweg statt Müll

Porzellan, Glas oder regionale Mehrwegsysteme wie Vytal. Kurze Wege und eine Planung nach Bestellung vermeiden Verpackungsmüll und Lebensmittelverschwendung.



Essensautomaten 24/7.

Ergänzend oder alternativ zum Kantinenangebot: täglich frisch gekochte Gerichte in derselben Qualität – rund um die Uhr, personalautark und nach Bestellung produziert.

- Kombiautomaten für warme & kalte Speisen, Frühstück, Snacks, Kaffee & Getränke
- Höchste Flexibilität für Mitarbeitende im Schichtbetrieb
- Bestellung online oder Bezahlung direkt am Automaten
- Flexible Kostenteilung zwischen Unternehmen und Team, optional mit Rabattsystem
- Mehrweg-Rückgabe statt Verpackungsmüll
- Produktion nach Bestellung gegen Lebensmittelverschwendung
- Auf Wunsch im Branding Ihres Unternehmens



Optionales Bestell- & Abrechnungskonzept.

01

Bestellen

Desktop- und App-Lösung für Ihre Mitarbeitenden, 24/7-Bestellsystem und Speisenverwaltung inklusive Lebensmittelkennzeichnung.

02

Verwalten

Verwaltung aller Mitarbeitenden mit 2-Faktor-Authentifizierung, Verkaufsstatistiken und Auswertung der Präferenzen.

03

Abrechnen

Bargeldlos über die Lohn- und Gehaltsabrechnung, per Guthaben oder Lastschrift – alternativ online oder direkt am Automaten.

04

Bezuschussen

Essenszuschuss steuerlich begünstigt und individuell je Person konfigurierbar. Auf Wunsch im Corporate Design mit Ihrem Logo.



04 AUS UNSERER MITTAGSKÜCHE

Frisch. Saisonal.
Jeden Tag.

Saisonale Speisepläne im Wechsel von Frühling/Sommer und Herbst/Winter – täglich mit einem vollwertigen vegetarischen oder veganen Hauptgericht. Wir passen unser Angebot flexibel an Ihre Wünsche an.









Ein Auszug aus unserem Mittagstisch.

VEGGIE / VEGAN

Vegetarische Moussaka
Kartoffeln · Spinat · Aubergine · Schafskäse

Soja-Pfannengeschnetzeltes griechische Art
rote Zwiebeln · Oregano · Gurkenjoghurt · Reis

Thai-Spargel
gelbe Zucchini · Kokossauce · Austernpilze · Lao-Basilikum

Gnocchi-Gemüse-Pfanne
Tomaten · Paprika · Aubergine · Pesto · Parmesan

Kohlrabi-Schnitzel
Kerbel-Polenta · Orangen-Ingwer-Möhren

Koreanische Sojahack-Gemüse-Pfanne
Ei · Erdnüsse · Babyspinat · Wildreis

Chili sin Carne
Bulgur · Guacamole · Sour Cream

FLEISCH / FISCH

Kalbsgeschnetzeltes
Tagliatelle · Champignons · Cognac-Sauce

Lachs
roter Paprika · Blattspinat · Zitronen-Knoblauch-Sauce

Zander-Spinat-Gratin
Couscous · Frühlingszwiebeln · Ras el-Hanout

Indisches Butter-Chicken
Tomaten-Joghurtsauce · Basmatireis

Rindergulasch „Ungarische Art“
Penne

Hühnerfrikassee
Erbsen · Spargel · Champignons · Reis

Currywurst vom Eifeler Landschwein
Drillinge · Kräuterquark

Beispiele – wir stellen Ihren Speiseplan individuell zusammen, mit Allergenkennzeichnung nach LMIV.

Frisch gekocht in Köln.
Seit 2009.

STREET-KITCHEN Catering & Events versorgt Unternehmen, Bildungseinrichtungen und Industrie im Rheinland mit frisch gekochter Verpflegung – vom täglichen Mittagstisch über die Werksverpflegung im Schichtbetrieb bis zur Großveranstaltung mit mehreren tausend Gästen. Küche, Logistik und Service kommen aus einem Haus.

2009
gegründet in Köln

85+
Mitarbeitende

300+
Events & Projekte pro Jahr

30–3.000
Gäste pro Einsatz

2
eigene Produktionsküchen

4,9
von 5 Sternen bei Google

Alles aus einer Küche.



TAGESGESCHÄFT

Betriebsverpflegung

Täglich frisch gekochter Mittagstisch, Kantine vor Ort oder Essensautomaten – mit Allergenkennzeichnung nach LMIV.



GROSSPROJEKTE

Werks- & Turnaround-Verpflegung

Mobile Großküchen und temporäre Kantinen auf dem Werksgelände. Für Shell Deutschland haben wir in drei Jahren fünf Turnarounds verpflegt.

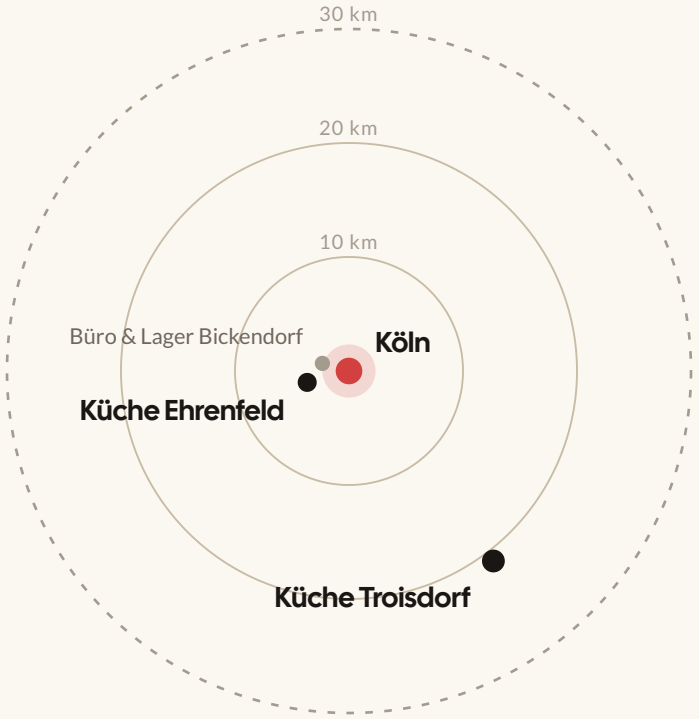


SONDERKONZEPTE

Tagungen, Catering & Events

Tagungsmenüs, Fingerfood, Streetfood und Grill & BBQ bis zur kompletten Eventproduktion für 30–3.000 Gäste.

Was hinter jeder Lieferung steht.



schematische Darstellung

2 Küchen

Zwei eigene Produktionsküchen in Köln-Ehrenfeld und Troisdorf – fällt eine aus, produziert die zweite nach denselben Rezepturen weiter.

Zentrallager

Lager in Köln-Bickendorf mit digitalem Lagersystem, weitere Lager in Wipperfürth und Troisdorf.

Fuhrpark

Lieferfahrzeuge mit aktiver Warmhalte- und Kühltechnik, Thermoports sowie mobiles Wärme- und Kühlequipment.

Technik

Kombidämpfer, Kühl- und Tiefkühlhäuser mit festen Wartungsintervallen, gewerbliche Spülstraße mit thermischer Desinfektion.

Digital

Rezepturen, Zuschnitte und Portionierungen digital hinterlegt, digitale Auftrags- und Lagerverwaltung.

30 – 3.000

Für 30–3.000 Personen pro Einsatz – vom Büro-Mittagstisch bis zur Werksverpflegung auf dem Gelände.

Die Menschen hinter Ihrer Verpflegung.



Patrick Hopp
Geschäftsführung



Sven Weser
Geschäftsführung



Marco Schroer
Vertrieb & Projektmanagement



Michal Bolesta
Leitung Projektmanagement



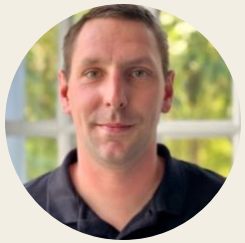
Siamak Mohammadian
Küchenchef



Jens Hilkenbach
Souschef



Thorsten Geier
Lager & Logistik



Philipp Dollmann
Lager & Logistik

Geschäftsführung, Küche, Logistik und Service kommen komplett aus einem Haus. Sie haben einen festen Ansprechpartner für die gesamte Laufzeit – und ein eingespieltes Team mit eingearbeiteten Vertretungen dahinter.

Darauf können Sie sich verlassen.

01

HACCP-Eigenkontrolle

Unser Eigenkontrollsystem basiert auf VO (EG) 852/2004, VO (EG) 178/2002, LMIV und IfSG – mit Temperaturkontrollen von Wareneingang bis Übergabe, Rückstellproben und lückenloser Rückverfolgbarkeit.

02

Geschultes Personal

Erstbelehrung nach § 43 IfSG, dokumentierte Folgebelehrungen sowie jährliche Schulungen zu Betriebshygiene, HACCP und Allergenmanagement.

03

Doppelte Sicherheit

Schlüsselpositionen sind doppelt besetzt, Rezepturen digital hinterlegt. Fällt eine Küche aus, produziert unsere zweite Küche weiter – ohne Abhängigkeit von Dritten.



Gut für Ihr Team. Gut fürs Klima.

01

Regional & saisonal

Saisonale Speisepläne, regionale Lieferanten und Handwerksbetriebe – etwa Backwaren vom Kölner Meisterbäcker.

02

100 % Mehrweg

Anlieferung in Edelstahl-GN-Behältern und Thermoports, Ausgabe auf Porzellan, Glas oder im Vytal-Mehrwegsystem.

03

Kein Food-Waste

Bedarfsgerechte Produktion nach Bestellung, Portionierung nach DGE und Verwertung von Überhängen im Tagesgeschäft.

04

Pflanzlich & kurze Wege

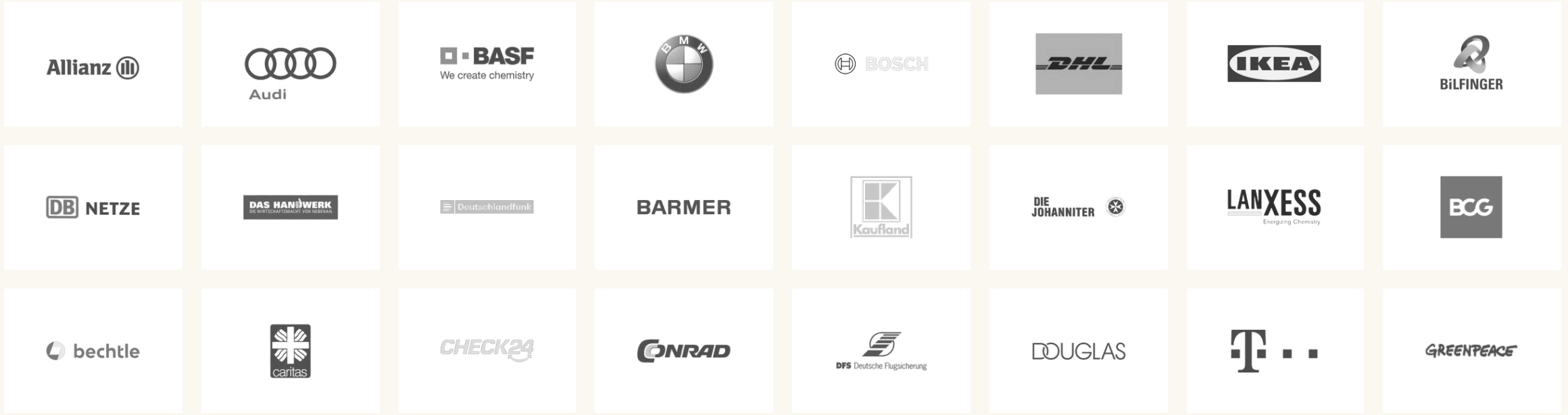
Täglich ein vegetarisches oder veganes Hauptgericht, gebündelte Kölner Lieferrouten ohne Leerfahrten.



Zufriedene Kunden.

Vom DAX-Konzern bis zum Kölner Mittelstand – eine Auswahl der Unternehmen und Organisationen, die wir verpflegen und für die wir Events umsetzen.

4,9
von 5 Sternen
bei Google



Von der Anfrage zum laufenden Betrieb.

1

Bedarfsklärung

Sie schildern Standort, Teamgröße, Rhythmus und Ausgabeform – unverbindlich, in wenigen Minuten.

2

Persönliches Angebot

Wir schlagen Menüstruktur und Kalkulation je Portion oder Vertragslaufzeit vor – transparent, ohne Kleingedrucktes.

3

Einrichtung vor Ort

Lieferzeiten, Ausgabe, Bestellsystem oder Essensautomaten richten wir mit Ihnen ein – inklusive Hygienekonzept.

4

Laufender Betrieb

Wir liefern und kochen verlässlich weiter – täglich, planbar, mit festem Ansprechpartner.

Auf Wunsch: Probetag

Sie möchten unser Essen vorab kennenlernen? Auf Wunsch stellen wir Ihnen gern unverbindlich einen Probetag zusammen.

09 TURNAROUND- & WERKSVERPFLEGUNG

Ihre Anlage steht still? Wir bauen Ihre Kantine.

Für Turnarounds, Shutdowns, Anlagenrevisionen und Großbaustellen bauen wir autarke mobile Großküchen und temporäre Kantinen direkt auf Ihrem Werksgelände auf – mit Schichtverpflegung rund um die Uhr.

5
Turnarounds für Shell in 3 Jahren

900–2.500
Personen täglich

24/7
Schichtverpflegung

Mehr dazu in unserem Turnaround-Folder und online unter
www.street-kitchen.de/turnaround-catering





STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

Lassen Sie uns über Ihre Verpflegung sprechen.

ANSPRECHPARTNER	**Marco Schroer** · Vertrieb & Projektmanagement
TELEFON	0221-98 74 74 55
E-MAIL	kontakt@street-kitchen.de
WEB	www.street-kitchen.de
ADRESSE	STREET-KITCHEN Catering & Events Wilhelm-Mauser-Str. 14–16 · 50827 Köln