STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

TURNAROUND · SHUTDOWN · REVISION · GROSSBAUSTELLE

Die Turnaround-Catering-Experten.

Verpflegung für Industriestillstände und Großbaustellen –
für mehrere hundert bis mehrere tausend Menschen täglich.



STREET-KITCHEN Catering & Events · 2026

Inhalt

01 Verpflegung, die Ihren Turnaround nicht ausbremst

02 Referenz Shell Deutschland

03 Full-Service & Einsatzbereiche

04 Schichtbetrieb, Hygiene & Sicherheit

05 Über STREET-KITCHEN

06 Referenzen & Ablauf

07 Betriebsverpflegung im Alltag





01 TURNAROUND-CATERING

Verpflegung, die Ihren Turnaround nicht ausbremst.

Ein Anlagenstillstand duldet keine Verzögerung – auch nicht bei der Verpflegung der Crew. Die Verpflegung Ihrer Mannschaft darf keine zusätzliche Last für Ihr Projektmanagement sein.

Wir bauen autarke mobile Großküchen und temporäre Kantinen direkt auf Ihrem Werksgelände auf – und versorgen Handwerker, Monteure und Techniker zuverlässig, auch im Mehrschichtbetrieb.

Bei kleineren Stillständen liefern wir auch fertig gekocht aus unseren Produktionsküchen – warm in Thermoboxen oder zum Regenerieren vor Ort, ohne eigene Küche auf dem Gelände.

Was ist Turnaround- oder Shutdown-Catering?

01

Die Situation

Bei einem Turnaround, Shutdown oder einer Anlagenrevision steht eine Anlage still, damit gewartet, geprüft und umgebaut werden kann.

02

Die Herausforderung

In dieser Zeit sind oft hunderte zusätzliche Menschen auf dem Gelände: Eigenpersonal, Fremdfirmen, Monteure und Techniker – im Schichtbetrieb, auch nachts.

03

Unsere Lösung

Turnaround-Catering versorgt sie alle – vom ersten bis zum letzten Tag des Stillstands, direkt vor Ort und im Takt der Schichten.



Wir reden nicht über Theorie.
Wir beweisen es.

Unsere Leistungsfähigkeit zeigen wir seit Jahren im harten Industrie-Alltag – zuletzt bei den Turnarounds von Shell Deutschland.

5	2	900–2.500	24/7
Turnarounds in 3 Jahren	Werke parallel versorgt	Personen täglich in den Spitzenphasen	Schichtverpflegung, auch nachts

Die strengen Sicherheitsauflagen der chemischen Industrie sind uns aus diesen Einsätzen vertraut.

Full-Service für Ihren Stillstand: Wir bauen Ihre Kantine.

01

Infrastruktur aus einer Hand

Küchenequipment, Kantinenmöbel und digitale Kassensysteme für einen flüssigen Ablauf – inklusive Container-, Hallen- oder Zelt-Kantine mit ausreichend Sitzplätzen.

02

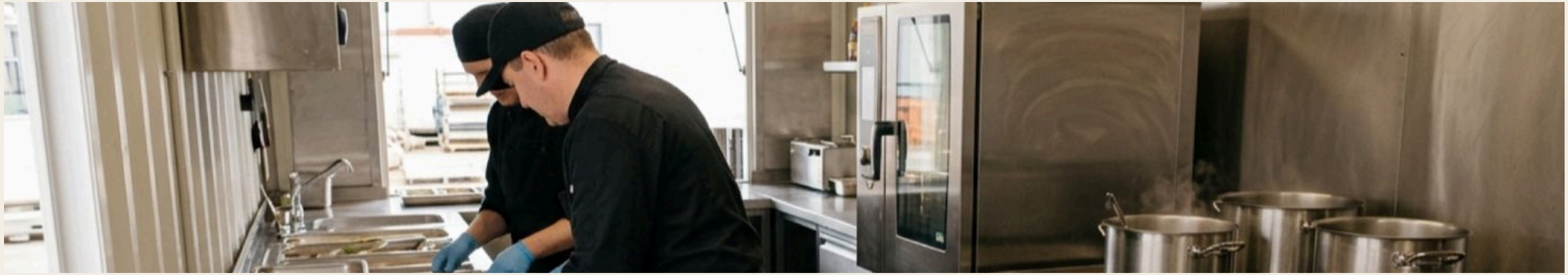
Skalierbare Feldküchen

Autarke mobile Großküchen mit höchsten Hygienestandards und professionellen Abläufen, auch unter schwierigen Bedingungen. Für 30–3.000 Personen pro Einsatz.

03

Internationale Ausrichtung

Wir wissen, wie man internationale Teams mit verschiedenen Kulturen und Essgewohnheiten kulinarisch abholt.



Verpflegung, wenn die Anlage stillsteht.



Shutdown & Stillstand

Verpflegung für Eigenpersonal und alle Fremdfirmen auf dem Gelände.



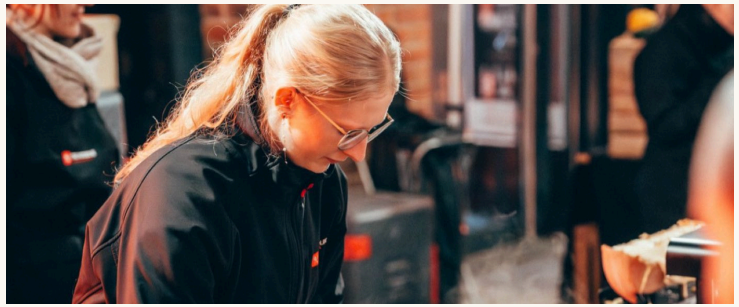
Anlagenrevision

Kurze, intensive Phasen mit vielen Gewerken – wir wachsen mit.



Großbaustelle

Kantine direkt auf der Baustelle – für Wochen oder Monate.



Schichtbetrieb 24/7

Warme Mahlzeiten zu jeder Schichtübergabe, auch nachts.



Werksverpflegung

Temporäre Kantine in Halle oder Container auf dem Werksgelände.



Kantine überbrücken

Kantine im Umbau oder ausgefallen? Wir überbrücken.

Die Anlage steht nie still. Unsere Küche auch nicht.

- Früh-, Spät- und Nachtschicht: warme Mahlzeiten, Snacks und Getränke zu jeder Schichtübergabe
- Küchen- und Serviceteams arbeiten nach HACCP-Standard mit eigener Qualitätskontrolle
- Auf Wunsch verfügbar für Ihre werksspezifische Sicherheitsunterweisung
- Wir fügen uns in bestehende Zufahrts- und Ausweisregelungen ein
- Schichtpläne ändern sich? Unser Team vor Ort passt Mengen und Ausgabezeiten laufend an
- Fester Ansprechpartner für die gesamte Projektlaufzeit
- Köln & Rheinland, auf Wunsch bundesweit



Ausfallsicherheit, auf die Sie bauen können.

01

Personal

Schlüsselpositionen über Schicht- und Springer-System doppelt besetzt, Rezepturen und Portionierungen digital hinterlegt.

02

Produktion

Zwei eigene Produktionsküchen im Raum Köln – fällt eine aus, produziert die zweite nach denselben Standards weiter.

03

Logistik

Fahrzeuge mit aktiver Warmhalte- und Kühltechnik, mobiles Wärme- und Kühlequipment als Reserve.

04

Ware

Mehrere Großhändler und regionale Direktlieferanten statt Einzelabhängigkeit.



Geprüfte Hygiene – auch unter Werksbedingungen.

Unser Eigenkontrollsystem basiert auf der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Lebensmittelhygiene), der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Rückverfolgbarkeit), der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sowie dem Infektionsschutzgesetz (IfSG). Unser Betrieb ist ordnungsgemäß lebensmittelrechtlich registriert.

VO (EG) 852/2004 | VO (EG) 178/2002 | LMIV | IfSG

1 Personalhygiene & Schulungen

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

2 Kühlkette & Temperaturen

Temperaturkontrollen von Wareneingang über Garen bis zur Ausgabe – warm mind. 65 °C, kalt max. 7 °C – lückenlos dokumentiert.

3 Rückverfolgbarkeit

Chargendokumentation vom Wareneingang bis zur Ausgabe, Rückstellproben von jedem Gericht und strenge Fremdkörperprävention.

4 Reinigung & Desinfektion

Dokumentierte Reinigungs- und Desinfektionspläne für Küche, Geräte und Fahrzeuge, gewerbliche Spülstraße mit thermischer Desinfektion.

Gut für Ihre Crew. Gut fürs Klima.

01

Regional & saisonal

Saisonale Speisepläne, regionale Lieferanten und Handwerksbetriebe – kurze Wege statt Treibhausware.

02

Mehrweg statt Einweg

Edelstahl-GN-Behälter, Thermoports und Mehrweggeschirr – kein unnötiger Verpackungsmüll auf dem Werksgelände.

03

Kein Food-Waste

Mengen und Ausgabezeiten passen wir laufend an Crew-Stärke und Schichtpläne an – produziert wird nach Bedarf.

04

Pflanzliche Vielfalt

Neben Fleisch und Fisch täglich ein vollwertiges vegetarisches oder veganes Gericht – für internationale Teams und alle Essgewohnheiten.



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

Ihre Vorteile auf einen Blick.

01

Lösungskompetenz

Unvorhergesehene Änderungen? Wir reagieren flexibel und lösungsorientiert.

02

Unkomplizierte Kommunikation

Ein Ansprechpartner, kurze Wege, klare Absprachen.

03

Preis-Leistungs-Verhältnis

Beste Qualität zu industriegerechten Konditionen.

04

Erfahrung

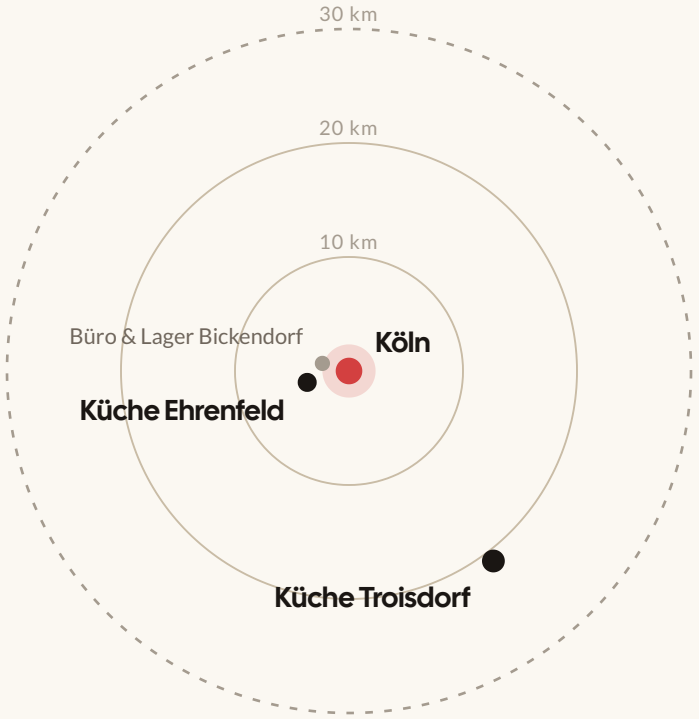
Von der Genehmigungsphase bis zur finalen Umsetzung wissen wir genau, worauf es ankommt.

Vorteile einer Zusammenarbeit mit uns.

- Ein fester Ansprechpartner für die gesamte Projektlaufzeit – von der Begehung bis zum letzten Tag
- Komplette Infrastruktur aus einer Hand: Küche, Kantine, Möbel, Kassensysteme
- Schichtverpflegung rund um die Uhr, auch nachts und am Wochenende
- Erfahrung mit den Sicherheitsauflagen der chemischen Industrie
- Eigenes Küchen- und Serviceteam, auf Wunsch mit werksspezifischer Sicherheitsunterweisung
- Flexible Anpassung an kurzfristig geänderte Schichtpläne und Crew-Stärken
- HACCP-konforme Prozesse und eigene Qualitätskontrolle
- Zwei eigene Produktionsküchen im Raum Köln – doppelte Sicherheit
- Frisch gekochte Vielfalt für internationale Teams
- Transparente Kalkulation für die gesamte Projektlaufzeit



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 – Team und Küche wachsen mit der Personenzahl, auch über Wochen oder Monate.

Die Menschen hinter Ihrer Verpflegung.



Patrick Hopp
Geschäftsführung



Sven Weser
Geschäftsführung



Marco Schroer
Vertrieb & Projektmanagement



Michal Bolesta
Leitung Projektmanagement



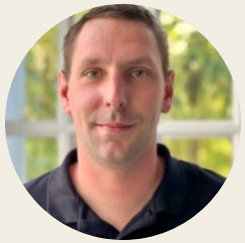
Siamak Mohammadian
Küchenchef



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.

Bewährt bei Turnarounds & Großevents.

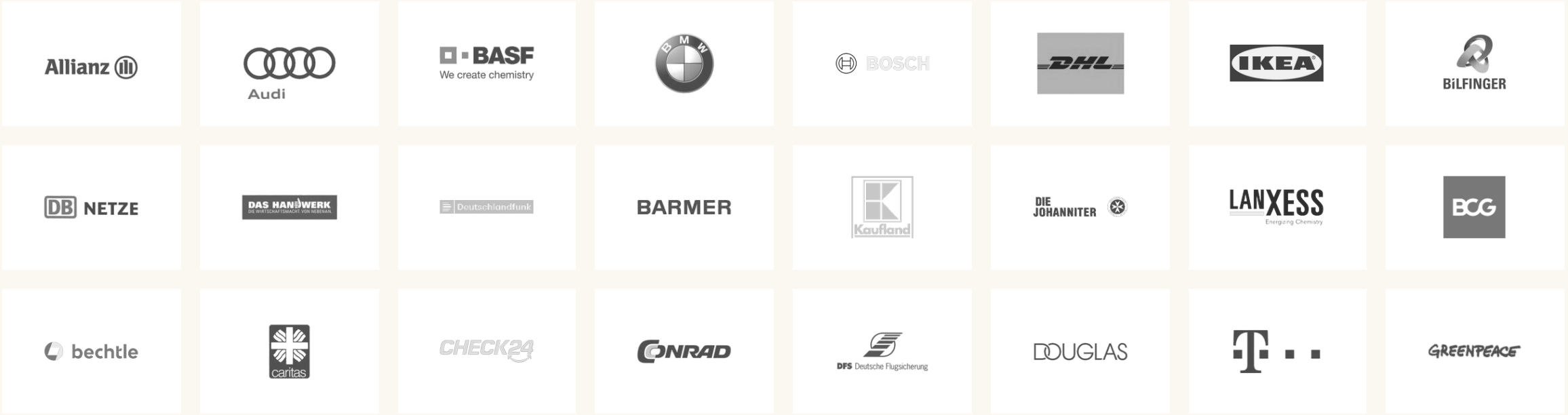
KUNDE	PERSONEN TÄGLICH
Shell Deutschland	900 – 2.500
Ravensburger Spieleland	3.000 – 3.500
VONOVIA · via VOK Dams	3.000
Metropolregion Rheinland	1.500
GroupM	1.500
Telekom IT · via Hitchcock	1.000
IKB Bank	600 – 800



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 bis zur laufenden Versorgung.

1

Anfrage

Sie schildern uns Termin, Crew-Stärke und Schichtmodell Ihres Anlagenstillstands – unverbindlich, in wenigen Minuten.

2

Begehung & Konzept

Wir prüfen Zufahrt, Fläche und Gegebenheiten vor Ort und erstellen ein passendes Verpflegungskonzept – transparent kalkuliert.

3

Aufbau vor Ort

Mobile Großküche oder temporäre Kantine, Equipment und Personal bauen wir rechtzeitig vor Beginn des Turnarounds auf.

4

Laufende Versorgung

Wir verpflegen Ihre Crew zuverlässig durch alle Schichten – bis zum letzten Tag des Stillstands.

Let's talk!

Gerne laden wir Sie zu einem persönlichen Gespräch ein – und auf Wunsch zu einem kostenfreien Probeessen.

Auch nach dem Turnaround: gutes Essen jeden Tag.

Wenn der Stillstand vorbei ist, versorgen wir Ihr Team weiter – mit täglich frisch gekochtem Mittagstisch, einer Kantine vor Ort oder Essensautomaten rund um die Uhr. Inklusive Bestell- und Abrechnungssystem und Mehrweg.

3
Modelle: Lieferung, Kantine, Automaten

ab 25
Personen frei Haus

7,67 €
steuerbegünstigter Zuschuss 2026

Mehr dazu in unserem Folder Betriebsverpflegung und online unter
www.street-kitchen.de/betriebsverpflegung





STREET-KITCHEN.DE
CATERING & EVENTS

Planen wir Ihren Turnaround.

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