

Satte Mitarbeitende sind zufriedene Mitarbeitende. Essen gut, alles gut!

mobiler Mittagstisch für Köln & Umgebung



Betriebsverpflegung 2024

STREET-KITCHEN Catering & Events

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 erhöht.

**Aber bitte
frisch,
gesund &
lecker!**

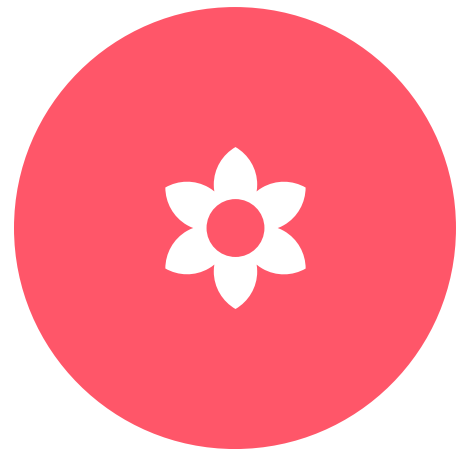
Problem

Knapp 1/3 der deutschen Angestellten denkt an Kündigung. Das ist eines der zentralen Ergebnisse der aktuellen McKinsey-Studie „Great Attrition“, für die rund 16.000 Arbeitnehmende in neun europäischen Ländern befragt wurden, darunter auch 1.286 in Deutschland. Dazu werden Mitarbeitende der Generationen X, Y und Z immer anspruchsvoller und suchen einen „Best Place to Work“.

**ca. 30 %
haben
innerlich
gekündigt**

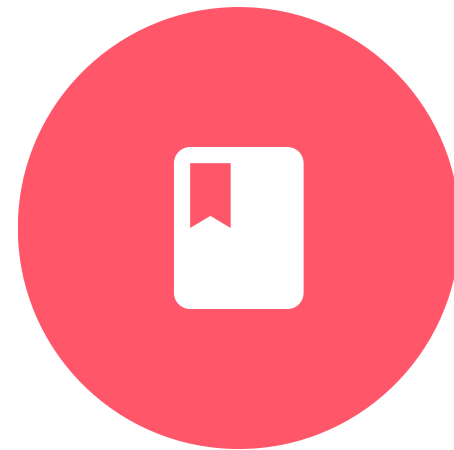
Quiet Quitting: Die Mehrheit (79 %) derjenigen, die ein geringes Engagement angeben, wird wahrscheinlich den Job kündigen. Allerdings: Ein signifikanter Anteil dieser Gruppe (21 % in Europa) plant, an ihrem Arbeitsplatz zu bleiben – wenn sich die Rahmenbedingungen ändern. Instrumente zur Mitarbeiterbindung sind somit eine strategische Notwendigkeit zur Sicherung des Personalbedarfs.

Lösungen



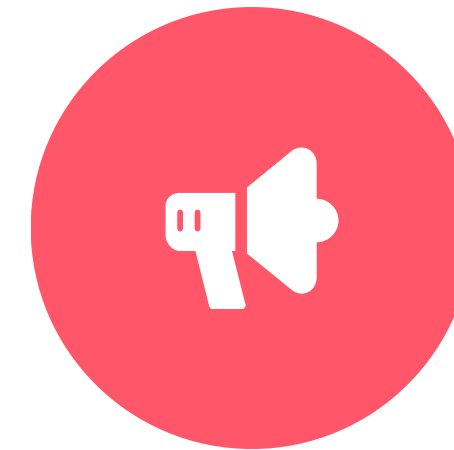
Frisch gekochter Lunch in Catering Qualität.

Lieferung im Hotcar mit perfektem Garpunkt. Große Auswahl veganer und vegetarischer Gerichte sowie Speisen mit Fleisch und Fisch.



Sicherstellung eines BGF-relevanten Konzeptes zum Themenfeld Gesunde Ernährung am Arbeitsplatz.

Gesunde Speisen ohne Leistungsabfall und Mittagstief. Investition in Mitarbeitergesundheit (BGM) und -Bindung.



Stärkung von Arbeitgeberattraktivität und Unternehmenskultur.

Förderung des Teamzusammenhalts durch gemeinsame Mahlzeiten. Anreizinstrument zur Rückkehr aus dem Home-Office.

Was wir tun können



Frisch, gesund & regional kochen.

Frische Küche – jeden Tag frisch gekocht und just in time geliefert. Möglichst regionale und saisonale Produkte sind die Voraussetzung für hohe Qualität.

Zuhören und individuell reagieren.

Online-Bestellsystem für individuelle Wünsche & Anregungen. Flexible Portionsgrößen und Berücksichtigung von Unverträglichkeiten, veganer und vegetarischer Ernährung.

Nachhaltigkeit und ökologisches Verantwortungsbewusstsein fördern.

Porzellan, Glas oder auch regionale Mehrwegsysteme wie Vytal. Kurze Transportwege und Müllreduktion.



Vorteile einer Zusammen- arbeit mit uns!

- ✓ Sicherstellung eines BGF-relevanten Konzeptes zum Themenfeld Gesunde Ernährung am Arbeitsplatz
- ✓ Stärkung von Arbeitgeberattraktivität und Unternehmenskultur, höhere Zufriedenheit der Mitarbeitenden
- ✓ Ansprechende Speisekarte mit großer Auswahl vegetarischer/veganer Gerichte sowie Speisen mit Fleisch und Fisch
- ✓ Berücksichtigung individueller Präferenzen und Unverträglichkeiten
- ✓ Hohe Geschmacks- und Gesundheitsqualität durch frische Zubereitung und geringere Warmhaltezeiten
- ✓ 24/7 Belieferung, kurze Lieferwege aufgrund innerstädtischer Produktion
- ✓ Für Industrie & Großunternehmen dezentrale Ausgabe-Konzepte an Speisenausgaben und Automaten (siehe hinten)
- ✓ Exakte Verpflegungs-Planung durch digitale Tools zur Erfassung und Messung des Bedarfs
- ✓ Maximale Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- ✓ Müllreduktion durch Mehrweg-Pfandsysteme
- ✓ Steuerersparnis

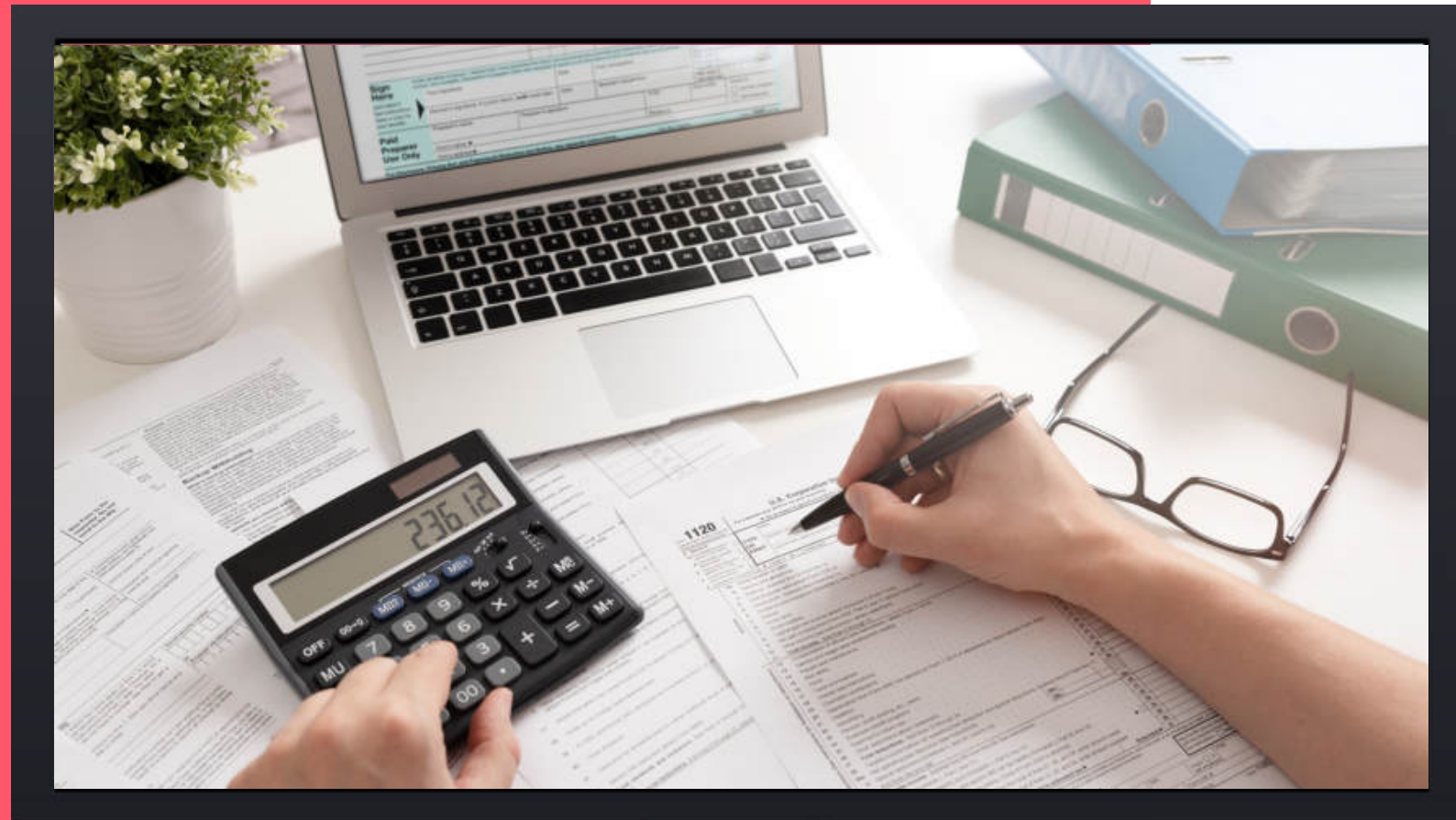


Und das ist noch nicht alles!

- ✓ Online-Bestellsystem für jeden Mitarbeitenden (optional)
- ✓ Full-Service-Catering – alles aus einer Hand!
Individuelles Catering für Meetings, Sommerfeste, Weihnachtsfeiern, Mobiler Firmenweihnachtsmarkt, BBQ, Streetfood u.v.m.
- ✓ Specials mit Foodtrucks, Burger-, Pommes- & Currywurst-Stationen
- ✓ Über 10 Jahre Catering-Erfahrung
- ✓ Top-Bewertungen und Kundenzufriedenheit ★★★★★



Steuern sparen!



Arbeitgeberzuschuss Betriebsverpflegung

Als Verpflegung für Ihre Mitarbeitenden gehören die Leistungen der Mobilen Mittagstisches zu den Sachbezügen.

Mit einem amtlichen Sachbezugswert von 3,80 Euro pro Mittagessen und einem steuerfreien Arbeitgeberzuschuss von 3,10 Euro beträgt der maximale Arbeitgeber-Zuschuss im Jahr 2024 für ein Mittagessen 7,23 Euro pro Tag.

Für Arbeitnehmer & Arbeitgeber interessant

Arbeitgeber profitieren somit auch steuerlich von der Implementierung einer gesunden Mitarbeiterverpflegung.



Noch mehr Möglichkeiten 24/7 Essensautomaten

- ✓ **Perfekte Ergänzung zum Kantinenangebot**
höchste Flexibilität für Mitarbeiter & Schichtbetrieb
- ✓ **Täglich frisch gekochte Speisen**
gleiche Qualität wie das Kantinenangebot
- ✓ **Online-Bestellsystem & personalautark**
benutzerfreundliches Online-Bestellsystem
- ✓ **Zero-Foodwaste**
Speisenproduktion nach Bestellung



Und auch das ist noch nicht alles!

- ✓ Mehrweg-Rückgabesystem
(z.B. mit unserem Partnerbetrieb aus der direkten Nachbarschaft www.vytal.org)
- ✓ Zero-Verpackungsmüll
- ✓ optionales Rabattsystem, flexible Kostenteilung Arbeitnehmer/-geber möglich
- ✓ individuelles Branding der Essensautomaten
- ✓ Kombiautomaten für warme & kalte Speisen, Frühstück, Snacks, Kaffee & Getränke





Mögliche Speisenauswahl Mobiler Mittagstisch

**Soja-Pfannengeschnetzeltes
griechische Art**
mit roten Zwiebeln, Oregano,
Reis und einem veganen
Gurkenjoghurt



Mögliche Speisenauswahl Mobiler Mittagstisch

Kalbsgeschmetzeltes
mit Tagliatelle, Champignons,
Schalotten und Cognac-Sauce



Mögliche Speisenauswahl Mobiler Mittagstisch

Vegetarische Moussaka
mit Kartoffeln, Spinat,
Auberginen und Schafskäse



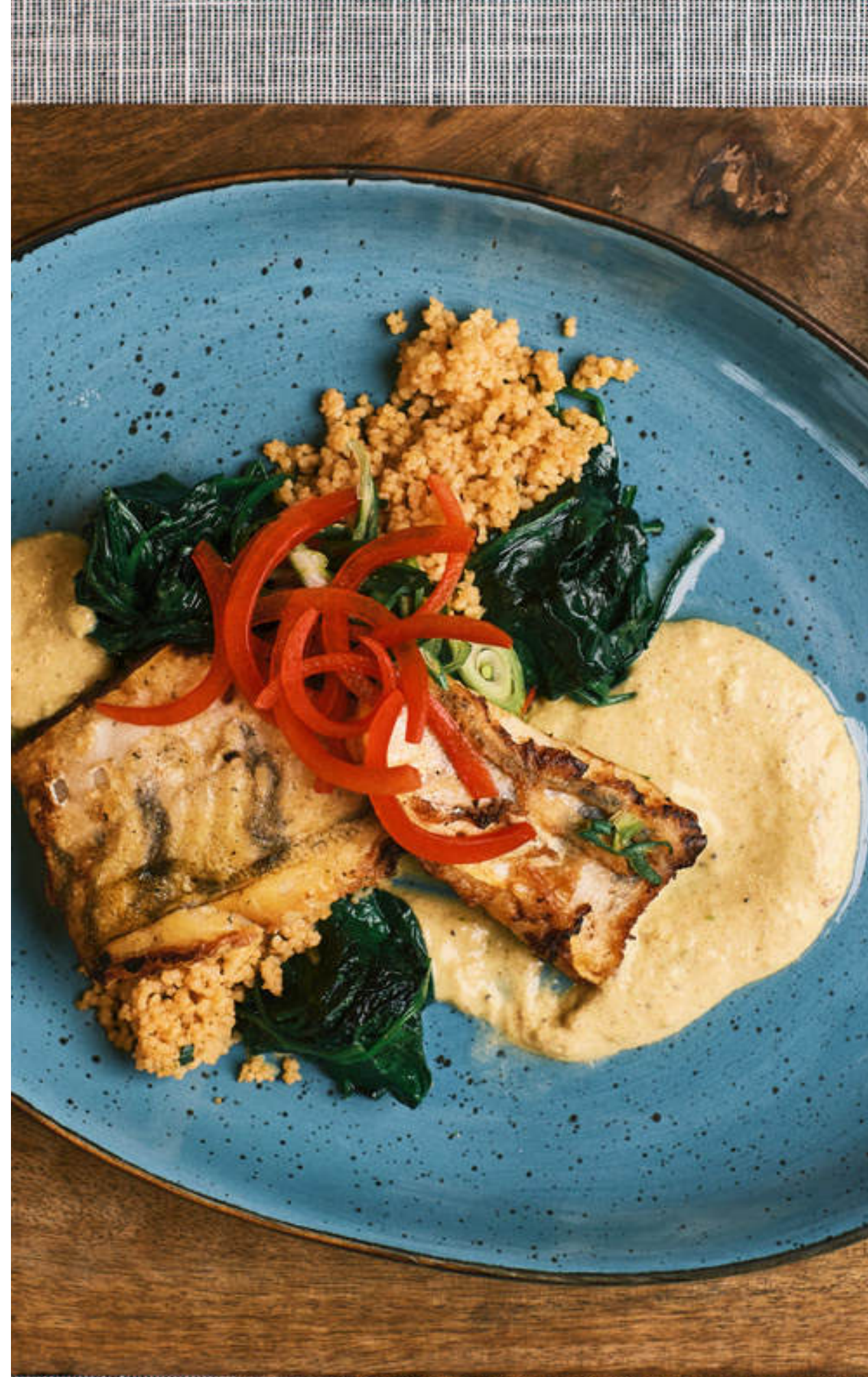
Mögliche Speisenauswahl Mobiler Mittagstisch

Thai-Spargel
mit gelber Zucchini,
Kokossauce, Austernpilzen,
Yanang-Blättern und Lao-
Basilikum



Mögliche Speisenauswahl Mobiler Mittagstisch

Lachs-Spinat
mit roter Paprika, Blattspinat,
Zwiebeln, Zitronen-Knoblauch-
Sauce



Mögliche Speisenauswahl Mobiler Mittagstisch



Zander-Spinat-Gratin
mit Couscous, Frühlings-
zwiebeln, Joghurt und Ras el-
Hanout



Weitere Speisen Mobiler Mittagstisch

- ✓ **Schweinegeschnetzeltes**
in Pfeffersauce mit Serviettenknödeln
und gebackenem Blumenkohl
- ✓ **Gnocchi-Gemüse-Pfanne**
mit Tomaten, Paprika, Aubergine,
frischen Kräutern, hausgemachtem
Pesto und gehobeltem Parmesan
- ✓ **Pilzpfanne**
in Kräuterrahmsauce, dazu Kartoffelklöße
- ✓ **Klassische Lasagne**
mit hausgemachter Bolognese-Sauce
und Käse überbacken


- ✓ **Thailändische Hackbällchen**
mit gemischtem Gemüse, Ingwer, Chili
und Limette, in einer asiatischen
Zitronengrassauce, dazu ein Wildreis-Mix
- ✓ **Koreanische Sojahack-Gemüse-Pfanne**
mit Ei, Erdnüssen, Babyspinat und
Sprossen, dazu ein Wildreis-Mix
- ✓ **Kohlrabi-Schnitzel**
mit Kerbel-Polenta, Orangen-Ingwer
Möhren und einer andalusischen Sauce
- ✓ **Mallorquinischer Chorizo-Eintopf**
mit Kartoffeln und Wirsing
- ✓ **Kartoffel-Spargel-Pfanne**
junge Kartoffeln mit sautiertem
grünen Spargel in einer feinen
Kräutermarinade





Und noch mehr Speisen Mobiler Mittagstisch

- ✓ **Grillhähnchen-Schenkel**
auf Kartoffel-Ofengemüse vom Blech,
dazu ein pikanter Chili-Kräuterdip
- ✓ **Currywurst vom Eifeler Landschwein**
mit Drillingen und Kräuterquark
- ✓ **Veggie-Currywurst**
mit Drillingen und Kräuterquark
- ✓ **Indisches Butter-Chicken**
in einer leicht pikanten Tomaten-
Joghurtsauce, dazu Basmatireis

- ✓ **Gebratener Reis**
mit asiatischem Gemüse, dazu eine
hausgemachte Teriyaki-Sauce
 - ✓ **Rindergulasch „Ungarische Art“**
mit Penne
 - ✓ **Bergische Kartoffelsuppe**
wahlweise mit Cabanossi-Wurst
 - ✓ **Hühnerfrikassee**
mit Erbsen, Spargel & Champignons,
dazu Reis
 - ✓ **Kartoffelgratin**
mit frischen Kräutern und
Kaisergemüse
- u.v.m.**
Wir passen unser Speisenangebot
flexibel Ihren Wünschen & 
Anforderungen an.



Mögliche Speisenauswahl Streetfood

Auswahl an Pulled-Beef,
Pulled-Pork, Pulled-Jackfruit &
Pulled-Oyster-Mushroom-
Burgern



Mögliche Speisenauswahl Streetfood

Frische Pommes frites,
Toppings, Falafel, Chili con/sin
Carne & Currywurst

Über STREET- KITCHEN



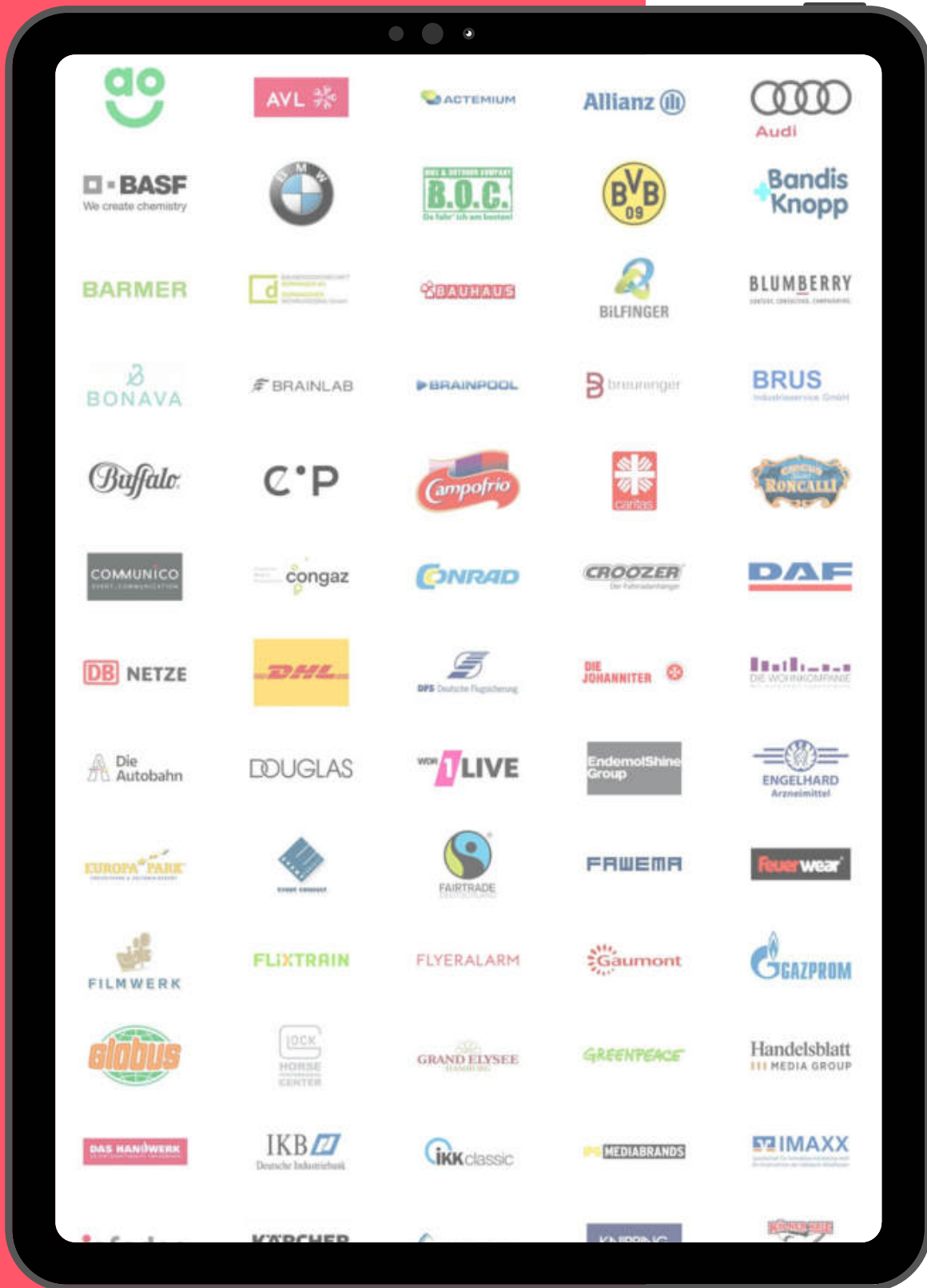
STREET-KITCHEN Catering & Events ist Ihr zuverlässiger Full-Service-Partner für professionelle Betriebsverpflegung, Catering und erfolgreiche Events aller Art.

Wir kreieren kulinarische Erlebnisse, bei denen Qualität, Genuss und Vielfalt im Fokus stehen. Dafür verarbeiten wir hochwertige, bevorzugt regionale Produkte maximaler Frische, die wir nach allen Regeln der Kunst zubereiten und dabei auch mal die Regeln brechen oder neu erfinden.

In unserer erfahrenen Crossover-Küche kombinieren wir Tradition mit Moderne, Klassik mit Kreativität und Regionalität mit Internationalität. Wir erarbeiten individuelle Genuss- und Verpflegungskonzepte für 30 bis 3.000 Personen, die nicht nur satt, sondern auch glücklich machen.

Im Bereich Betriebsverpflegung achten wir darüber hinaus auf eine ausgewogene und abwechslungsreiche Speisenzusammenstellung zur Sicherung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit Ihrer Mitarbeitenden.





Zufriedene Kunden

In den letzten 10 Jahren konnten wir bereits viele namhafte Unternehmen und Organisationen von unserer Professionalität und Qualität überzeugen.

Wir freuen uns, auch Sie zukünftig zu unseren zufriedenen Kunden zählen zu dürfen.

Durchschnittliche Kundenbewertung 4.9

www.street-kitchen.de/ueber-uns/referenzen-catering-und-events

Kategorie 1

Exemplarische Beispiele

günstigste Preiskategorie je Gericht

(alle Preise verstehen sich exkl. MwSt. und werden nach Menge & Häufigkeit für Sie kalkuliert)

01

Vegane und vegetarische Speisen

- Vegetarische Moussaka mit Kartoffeln, Spinat, Aubergine & Schafskäse
- Gebratener Reis mit asiatischem Gemüse, dazu eine hausgemachte Teriyaki-Sauce
- Kartoffelgratin mit frischen Kräutern und Kaisergemüse
- Gnocchi-Gemüsepfanne mit Tomaten, Paprika, Aubergine, frischen Kräutern, hausgemachter Pesto und gehobeltem Parmesan
- Kohlrabi-Schnitzel mit Kerbel-Polenta & Orangen-Ingwer Möhren
- Fenchel-Paprika-Gemüse in Kräuter-Tomatensugo, dazu geschwenkter Bulgur mit Minze
- Chili sin Carne mit geschwenktem Bulgur, Guacamole, Sour Cream und gebröselten Tortilla-Chips

02

Speisen mit Fleisch

- klassische Lasagne mit hausgemachter Bolognese-Sauce und Käse überbacken
- Mallorquinischer Chorizo-Eintopf mit Kartoffeln und Wirsing
- Bergische Kartoffelsuppe wahlweise mit Kabanossi
- Currywurst vom Eifeler Landschwein mit Drillingen und Kräuterquark
- Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel & Champignons, dazu Reis
- Penne mit hausgemachter Bolognese-Sauce und Parmesan
- Chili con Carne mit geschwenktem Bulgur, Guacamole, Sour Cream und gebröselten Tortilla-Chips

Kategorie 2

Exemplarische Beispiele

zweitgünstigste Preiskategorie je Gericht

(alle Preise verstehen sich exkl. MwSt. und werden nach Menge & Häufigkeit für Sie kalkuliert)

01

Vegane und vegetarische Speisen

- Soja-Pfannengeschnetzeltes griechischer Art mit roten Zwiebeln, Oregano, einem Gurkenjoghurt und Reis
- Thai-Spargel, gelbe Zucchini in Kokossauce mit Austerpilzen, Yanang-Blättern & Lao Basilikum
- Koreanische Sojahack-Gemüsepfanne mit Ei, Erdnüssen, Babyspinat und Sprossen, dazu ein Wildreis-Mix
- Kartoffel-Spargel-Pfanne, junge Kartoffeln mit sautiertem Spargel in einer feinen Kräutermarinade

02

Speisen mit Fleisch & Fisch

- Thailändische Hackbällchen mit gemischtem Gemüse, Ingwer, Chilli und Limette in einer Asiatischen Zitronengrassauce und einem Wildreis-Mix
- Grillhähnchen-Schenkel auf Kartoffel-Ofengemüse vom Blech, dazu ein pikanter Chili-Kräuterdip
- Indisches Butter-Chicken in einer leicht pikanten Tomaten-Joghurtsauce, dazu Basmatireis
- Rindergulasch „Ungarischer Art“ mit Penne
- Bayrischer Böfflamott mit Rinderschulter, verschiedenem Wurzelgemüse
- Zander oder Forellen-Spinat-Gratin mit Couccous, Frühlingszwiebeln, Joghurt und Ras el Hanout
- Rotbarsch-Curry mit Tomaten und Erbsen, Ingwer, Limettenblättern, grünem Curry und Koriander

Kategorie 3

Exemplarische Beispiele

teuerste Preiskategorie je Gericht

(alle Preise verstehen sich exkl. MwSt. und werden nach Menge & Häufigkeit für Sie kalkuliert)

01

Vegane und vegetarische Speisen

- Orangen-Curry mit Quorn-Geschnetzeltem, Banane, Apfel und roten Zwiebeln

02

Speisen mit Fleisch & Fisch

- Kalbsgeschnetzeltes mit Tagliatelle, Champignons, Schalotten und Cognac-Sauce
- Kalbsragout in einer Estragon-Senf-Sahne-Sauce mit Bratkartoffeln und Ratatouille-Gemüse
- Lachs-Spinat-Pfanne mit roter Paprika, frischem Blattspinat, Zwiebeln in Zitronen-Knoblauch-Rahmsauce

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Unser Team steht Ihnen jederzeit für Rückfragen und weitere Informationen zur Verfügung.

**Ihr persönlicher
Ansprechpartner**

Katinka Alef

Telefonnummer

(0221) 98 7474 55

E-Mail-Adresse

lunch@street-kitchen.de

Website

www.street-kitchen.de

