pro Troisdorf
DER UNTERNEHMER-CLUB

INTERVIEW ZUM UNTERNEHMERTERMIN **18. NOVEMBER 2026**

THE COURT – neue Genuss- und Eventlocation für B2B und B2C

THE COURT by STREET KITCHEN nennt sich eine neue im Sommer 2026 eröffnete Food- und Eventlocation im PUNCTUM-Komplex an der Mülheimer Straße 17-19. Angeboten wird hier Mittagstisch für Mitarbeitende umliegender Unternehmen. Doch das Angebot und die Möglichkeiten reichen wesentlich weiter! THE COURT ist Eventlocation zum Beispiel für Tagungen und Business-Events, für Hochzeiten und andere feierliche Anlässe. Im Interview mit den pro-Troisdorf-Vorstandsmitgliedern Petra Lobenthal und Christian Seigerschmidt sowie Carsten Seim (avaris | konzept) sprechen die Geschäftsführer Patrick Hopp und Sven Weser über das Portfolio von THE COURT. Das Gespräch fand statt zur Vorbereitung eines Unternehmer-Mittagessens des Unternehmer-Clubs pro Troisdorf und der Wirtschaftsförderung TROWISTA.



pro Troisdorf-Interview vor Ort: von links Petra Lobenthal, Patrick Hopp, Sven Weser und Christian Seigerschmidt im Gastraum von THE COURT.

Herr Hopp, Herr Weser, können Sie uns kurz das Angebot zusammenfassen, das wir bei THE COURT Troisdorf vorfinden?

Patrick Hopp: Viele in der Umgebung kennen den bei uns vor Ort frisch gekochten Mittagstisch bereits. Nach einem Pre-Opening vom 20. bis 24. Juli 2026 sind wir montags bis freitags zwischen 11.30 bis 14 Uhr in den regulären Betrieb gestartet. Dienstags, mittwochs und donnerstags sind wir bereits gut besucht. Unsere wöchentlich wechselnde Speisekarte, die auch Veganer anspricht, findet guten Zuspruch. Die Wochenkarte ist auf the-court-troisdorf.de einsehbar. Man kann sie auch über unseren Newsletter erhalten. Unser Daily-Special wird jeden Tag auf Instagram angekündigt. Zurzeit machen wir unser Angebot bei den Unternehmen weiter bekannt. Diese haben auch die Möglichkeit, sich unser Essen ins Haus bringen zu lassen. Als weitere wichtige Säule bauen wir unser Event-Geschäft hier aus. Mit meinem Co-Geschäftsführer Sven Weser haben wir einen sehr erfahrenen Eventmanager an Bord.

Sven Weser: Wir werden im Frühjahr bei THE COURT eine erste Tagung betreuen – die Abendveranstaltung eines Ärzteverbandes. Wir verfügen über einen 189 Quadratmeter großen Gastraum mit 98 Sitzplätzen, ein 69 Quadratmeter großes Foyer und eine Terrasse für Tagungen, Feiern und weitere Veranstaltungen. Business-Lunches der im Haus befindlichen BWConsulting und der Firma Gerflor haben bereits stattgefunden.

->>

pro Troisdorf-Fact-Sheet THE COURT TROISDORF

Geschäftsführung: Patrick Hopp, Sven Weser

Gründung des Mutterunternehmens STREET-KITCHEN: 2009

In Troisdorf aktiv: seit Sommer 2026

Raumdaten THE COURT: 189 Quadratmeter großer Gastraum, 98 Sitzplätze, 69 Quadratmeter großes Foyer, Terrasse für Tagungen, Feiern und weitere Veranstaltungen. Im Bedarfsfall PUNCTUM-Arena mit rund 2000 Quadratmetern Fläche.

Geschäftsfelder: Mittagstisch auch außer Haus, rund 300 Events jährlich (STREET-KITCHEN) 30-3000 Teilnehmer B2B und B2C. Firmenveranstaltungen und Großveranstaltungen, Hochzeiten und private Feiern, Fingerfood und Flying Buffets, Grill-Events.



Referenzen (Auszug): IKB Bank, Boston Consulting Group, PwC, Züblin

Internet: www.the-court-troisdorf.de
Mutteruntermehmen in Köln: www.street-kitchen.de

the court
LUNCH | CATERING | LOCATION
BY STREET-KITCHEN



Weitere Event-Möglichkeiten bis in Dimensionen von tausenden Teilnehmern haben wir in der benachbarten Mehrzweckhalle der Rhein-Sieg-Volleys. Hier gibt es eine interessante Kooperation: Wir übernehmen das Catering der Mannschaften, aber auch VIP-Caterings der Zweitligaspiele. PUNCTUM-Investor Frank Stommel unterstützt uns dabei sehr tatkräftig. Ein für Zuschauer der Zweitligaspiele interessantes, neues Angebot von THE COURT sind Sharing Plates vor dem Spiel – 3-Gang-Menüs entweder in Kombination mit dem Ticket oder separat. Bei den Drittliga-Spielen bieten wir im Hallenfoyer eine Auswahl an Getränken und Snacks an.

Auch VW-Busse und Kuba sollen bei Ihren Eventangeboten eine Rolle spielen …

Patrick Hopp: Wir sammeln alte VW-Busse aus Leidenschaft für Oldtimer. Irgendwann haben wir gedacht: Warum nutzen wir diese Bullis nicht auch geschäftlich? Für eine Roadshow der Volksbank in Zusammenhang mit den Fantastischen Vier war einer unserer historischen Busse unterwegs. Ebenso beim DFB-Pokal mit RB Leipzig. Unsere VW-Oldtimer sind mit Chauffeur auch im Hochzeitseinsatz. Das entspricht unserer Full-Service-Strategie.

Mit Kuba-Events waren wir jahrelang DACH-weit die führende Marke für B2B-Events zum Beispiel in Frankfurt.

Sven Weser: Unser Eventangebot richtet sich an Business- und Privatkunden. Attraktive Optionen können wir auch für Weihnachtsveranstaltungen anbieten. Im Privatsektor sind Hochzeitsfeiern ein wichtiger Bereich. Rund 80 Prozent unseres Umsatzes erwirtschaften wir B2B.

Mittagstisch: lohnend für alle Seiten! Eventlocation: Fantasie regiert!



Interaktiver Rechner auf der Webseite www.the-court-Troisdorf.de





Indoor-Event-Inszenierung oder Outdoor-Grillabend – und vieles mehr!

Frische und Phantasie beim Essen erleben



Liebevoll angerichtet für Unternehmens-vents und private Anlässe: Speisen und Getränke von THE COURT.

Welche persönlichen Erfahrungen bringen Sie für dieses Geschäft mit?

Patrick Hopp: Ich habe vor rund 18 Jahren Medienökonomie auf Diplom studiert. Zwischenzeitlich hatte ich ein Softwareunternehmen. Damit habe ich mit einigem Erfolg am NUK-Gründer-Wettbewerb teilgenommen. [Der NUK-Businessplan-Wettbewerb wurde bis 2023 vom Verein Neues Unternehmertum Rheinland e. V. (NUK) in Köln und dem Rheinland veranstaltet.] Später hatte ich eine Werbeagentur. In Wipperfürth habe ich dann meine erste Gastronomie übernommen. In dieser Bar hatte ich bereits als 16-Jähriger gekellnert. Dort bin ich auch meinem späteren Geschäftsführungspartner Sven begegnet. 20 Jahre später habe ich den Laden dann gekauft.

Da dieser gastronomische Betrieb in Wipperfürth am Markt lag, sind wir damit auch ins Event-Geschäft eingestiegen. Darüber hinaus haben wir uns nach Berliner Vorbild ein Lastenfahrrad zum Grillfahrrad umbauen lassen. Wurst-bike.de war die Webadresse, unter der das Grill-Rad buchbar war. Dieses erste Wurst-Bike-Portal hat gezeigt, dass die Leute Fullservice-Lösungen wünschen. Darauf haben wir uns eingestellt. Das war 2009 der Startschuss für STREET-KITCHEN. Inzwischen sitzen wir mit unserer Zentrale in Köln-Bickendorf In der alten Schirmfabrik.

Sven Weser: Wir haben ein Büro im Hochparterre. Hier sitzen heute unser Vertrieb und das Projektmanagement.

Wir beschäftigen rund 50 Mitarbeitende einschließlich Teilzeitkräften, Mini- und Midijobbern sowie Werkstudenten. Je nach Veranstaltungsgröße greifen wir zusätzlich auf einen Pool zurück und kommen so auf 85 bis 100 Mitarbeitende im Einsatz. Die Spannbreite der von uns betreuten Veranstaltungen reicht von 30 bis über 3000 Teilnehmern. Wir sind mit jährlich rund 300 Terminen deutschlandweit aktiv.

Zu meiner Person: Von Haus aus bin ich Veranstaltungskaufmann und habe in einer Eventlocation in Wipperfürth gelernt. Ich habe danach Kommunikations- und Multimediamanagement studiert, bin dann aber wieder zurück ins Eventmanagement gegangen.

Patrick Hopp: Sven hat als Eventmanager bei uns angefangen. Er war einer meiner ersten Vollzeitkräfte im Büro, war im Vertrieb tätig und ist nun in die Geschäftsführung eingestiegen.

Welchen Aktionsradius haben sie?

Sven Weser: Wir sind deutschland- und auch europaweit aktiv. So haben wir in Ravensburg für das Ravensburger Spieleland ein Mitarbeiter-Event mit rund 3000 Teilnehmenden gecatered. Vor zwei Jahren haben wir für die NRW-Landesvertretung in Brüssel mit rund 1000 Teilnehmenden betreut. Unser Arbeitsschwerpunkt liegt aber in der Region Köln-Düsseldorf, 90 Prozent unseres Aufkommens liegt im Rheinland und am Niederrhein. Von Troisdorf aus reicht unser Radius bis Bonn, Niederkassel, Sankt Augustin und Hennef.

Wie vermarkten Sie Ihr Angebot?

Patrick Hopp: Einerseits gewinnen wir Kunden über Empfehlungsmarketing. Andererseits machen wir uns durch SEO-optimierte Online-Präsenzen bekannt. So hat man uns auch in Ravensburg gefunden. Wir schalten Google-Ads und sind auch über Meta-Ads aktiv. Für THE COURT bieten wir kostenlose Mittagessen für Unternehmensinteressenten in Verbindung mit Gesprächen über unsere Betriebsverpflegung an. Über unseren Mittagstisch in Troisdorf wollen wir Appetit auch auf unsere weiteren unternehmensbezogenen Angebote wecken – Betriebsverpflegung und Events beispielsweise. Auch steuerliche Aspekte sind hier wichtig.

Können Sie uns hierzu etwas mehr erzählen?

Patrick Hopp: Ein Essenszuschuss kann unter bestimmten Voraussetzungen steuerbegünstigt gewährt werden. Dadurch kommt mehr Netto beim Arbeitnehmer an als bei einer entsprechenden Gehaltserhöhung. Und Arbeitgeber können den Essenszuschuss als Betriebsausgabe geltend machen. Das kann auch Vorteile bei den Lohnnebenkosten

pro Troisdorf
DER UNTERNEHMER-CLUB

Impressum – Unternehmer-Club pro Troisdorf

Zum Antoniuskreuz 6 | 53844 Troisdorf
Telefon: 02241 407055
Mail: info@unternehmerclub-pro-troisdorf.de

Vorstand

Christian Seigerschmidt, (Vorstandsvorsitzender), Bereichsdirektor Geschäftsstellen, VR Bank Bonn Rhein-Sieg eG

Daniel Bohle, Geschäftsführender Gesellschafter der metalposaunist GmbH

Petra Lobenthal, Geschäftsführende Gesellschafterin der Petra Lobenthal GmbH & Co. KG

Heinz Nagel, Geschäftsführender Gesellschafter NagelTeam GmbH

Dipl.-Ing. Michael Roelofs, Geschäftsführer der TroiKomm, kommunale Verwaltungs- und Beteiligungsgesellschaft mbH, und der Stadtwerke Troisdorf GmbH

Dr.-Ing. Hildegard Sung-Spitzl, Geschäftsführerin iplas – innovative plasma systems gmbh

www.unternehmer-troisdorf.de

Redaktion: Carsten Seim, avaris | konzept
Spicher Straße 6 | 53844 Troisdorf | 0179 2043542
www.avaris-konzept.de

Fotos: STREET KITCHEN/THE COURT/Carsten Seim

Vernetzt mehr erreichen.





Social-Media-Auftritt von THE COURT Troisdorf auf Facebook. Auch auf Instagram ist man präsent (www.instagram.com/thecourt.troisdorf/)

bringen. Wir haben auf unserer Webseite unter www.the-court-troisdorf.de/betriebsverpflegung-troisdorf einen Rechner eingerichtet. Darüber können sich Mitarbeitende und Unternehmen Steuer- und Abgabenvorteile online ausrechnen lassen können. In jedem Fall ist ein Essenszuschuss ein gutes Instrument der Mitarbeiterbindung.

Herr Stommel, Investor des PUNCTUM-Projektes, in dem sich Ihr Objekt THE COURT befindet, hat uns von einem legendären Kölner Gastronomen in Ihren Reihen berichtetet …

Patrick Hopp: Er meint Jörg Naumann, Geschäftsführer der Beluga GmbH. Der ist durch seinen „Garten Eden Industrial" in einer ehemaligen Kantine der Stollwerck-Schokoladenfabrik in der Domstadt legendär und bis heute im Catering aktiv. Seit mehr als zehn Jahren arbeitet er mit uns und schiebt auch bei THE COURT mit an. Über Jörg Naumann kamen wir in Kontakt mit Investor Frank Stommel. Vor zwei Jahren hatten wir den ersten Kontakt, weil wir das Catering im PUNCTUM-Komplex übernehmen und das Event-Geschäft ausbauen sollten.

Wie beurteilen Sie den Standort Troisdorf und Ihre Perspektive hier?

Patrick Hopp: Sehr gut. Sonst wären wir nicht hier. Aber klar ist auch, dass wir in Troisdorf noch am Anfang stehen. Wir möchten vor allem den Cateringbereich weiter ausbauen, weil wir im PUNCTUM-Gebäude eine komplette Produktionsküche haben. Wir nehmen den Rhein-Sieg-Kreis mit Event-Catering in den Blick. Pionierarbeit ist auch die Betriebsverpflegung. In Köln arbeiten wir bereits für Unternehmen wie „Check24", meinauto.de und Shell Deutschland.

Sven Weser: Im Rhein-Sieg-Kreis wird geheiratet und gefeiert, und durch die interessante infrastrukturelle Lage sind hier viele Unternehmen ansässig. Deshalb sind wir optimistisch, THE COURT am Standort Troisdorf erfolgreich zu etablieren und unser Catering-Geschäft hier weiter auszubauen.

Patrick Hopp: Und mit Frank Stommel haben wir einen Vermieter, der hilft, wo er kann. Er unterstützt uns auch am Tag der Unternehmer-Veranstaltung am 18. November. Er stellt uns das PUNCTUM-Foyer für unsere regelmäßigen Mittagsgäste zur Verfügung, wenn die Gäste von pro Troisdorf und TROWISTA bei uns sind. Auch bei den Rhein-Sieg-Volleys sehe ich Zuwachs-Potenzial.

Interview: Petra Lobenthal, Christian Seigerschmidt, Carsten Seim