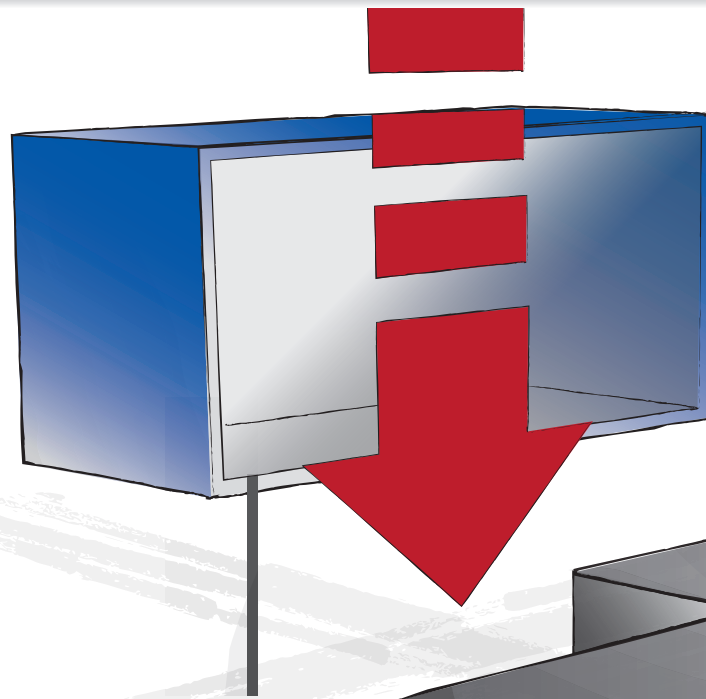






[3m x 6, 9 oder 12m]
BELIEBIG OFT - LÄNGS UND QUER



QUB® SYSTEM

KURZE BAUZEIT UND FLEXIBLE FLÄCHENNUTZUNG

Ob Messe- oder Werksgelände, städtische Grünanlagen oder Freizeitparks – sie alle haben eins gemeinsam: gastronomisches Potential. Und sie alle können keine langwierigen Baustellen oder dauerhaft verbaute Flächen gebrauchen. Die Lösung heißt QUB®. Die Containeranlage schafft hochwertige, solide Räume für zahlreiche Verwendungszwecke.

Ein QUB® besteht aus mehreren Containern, welche 6, 9 oder 12 mal 3 Meter groß sind. Diese Module können dann beliebig aneinander gesetzt werden. Die einzelnen Einheiten werden bei uns im Werk ausgebaut und dann vor Ort schlüssig miteinander verbunden. Eine QUB®-Anlage ist nach entsprechender Planungsphase schnell vor Ort aufgebaut und einsatzbereit. Sie kann bei Bedarf versetzt, erweitert oder abgebaut werden – Flächen bleiben flexibel nutzbar.





QUB® GASTRO

DIE VARIANTE FÜR RESTAURANT-KONZEPTE

Ein QUB® besticht nicht nur durch eine vergleichsweise kurze Bauzeit – er bietet die Basis für nahezu alle erdenklichen Food-Konzepte: von der kleinen Suppen-Bar über die Pizzeria und das Burger-Restaurant bis hin zum klassischen Grill-Imbiss – auf Wunsch auch mit Drive-In-Schalter. Unsere jahrzehntelange Erfahrung im Küchenbau und in der Edelstahlverarbeitung versetzt uns in die Lage für jedes Vorhaben eine qualitativ hochwertige und durchdachte Einrichtung planen und fertigen zu können.

QUB®-Anlagen bieten selbst im kleinsten Grundriss mit 3 Modulen einen funktionalen Zubereitungs- und Ausgabebereich, einen Vorbereitungsraum, Personalraum und WC sowie einen hellen und einladenden Gastraum. Durch das modulare System gibt es den QUB® natürlich in unzähligen Größen. Um einen ersten Eindruck zu vermitteln, finden Sie auf den Folgeseiten vier Größenbeispiele mit einer Grundfläche von 54 bis 180 m².

CONTAINER

- Container nach EnEV
- Trennwände, Türen, Fenster, Böden und Decke
- Elektro- und Wasserinstallation, Beleuchtung
- Toiletten bzw. Personaltoiletten
- Glasvordach über Eingangsbereich
- Montage vor Ort
- Statik

INNENRAUM QUB® GASTRO

- Arbeitsbereiche aus Edelstahl
- Geräteausstattung wie Bratplatte, Fritteusen, Kühlschränke, Kühlvitrine und Kombidämpfer
- Geflieste Ladenrückwand
- Ausgabetheke Edelstahl mit Holzverkleidung
- Tische, Stehborde, Hocker und Stühle

OPTIONEN (Aufpreis)

- Klimatisierung durch Splitgeräte (warm & kalt)
- spezielle Akustikdecke
- Be- und Entlüftungsanlage
- Außenverkleidung Holz oder Fassadenplatten
- Werbeanlagen
- Drive In Schalter

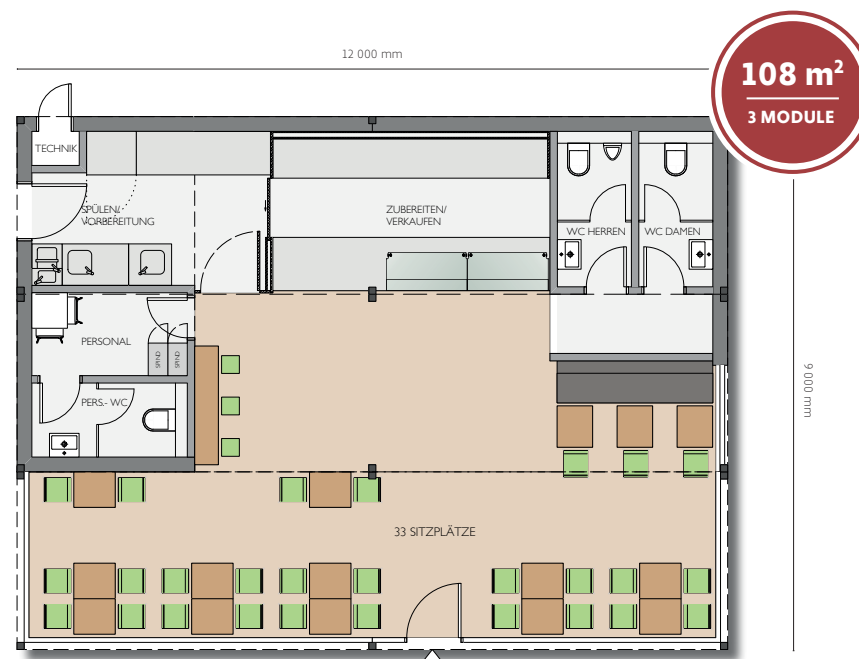
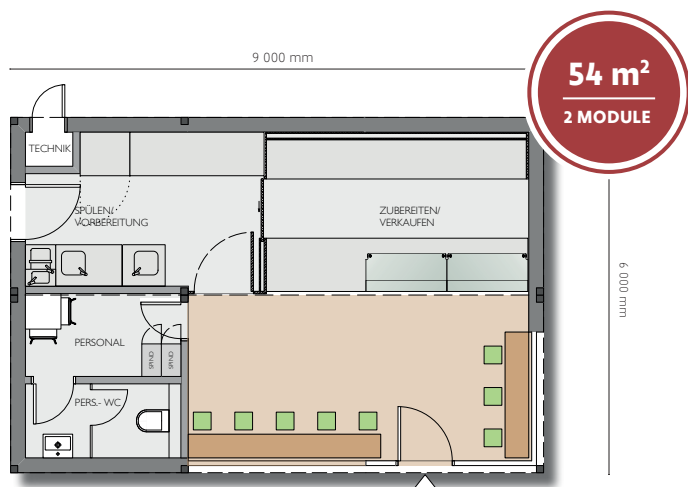
BAUSEITS ZU ERBRINGEN

Baugenehmigung, Fundamente, Verlegung der Medienleitungen (Außerhalb des Containers)

GASTRO



QUB® GASTRO Grundrisse



VERSION S

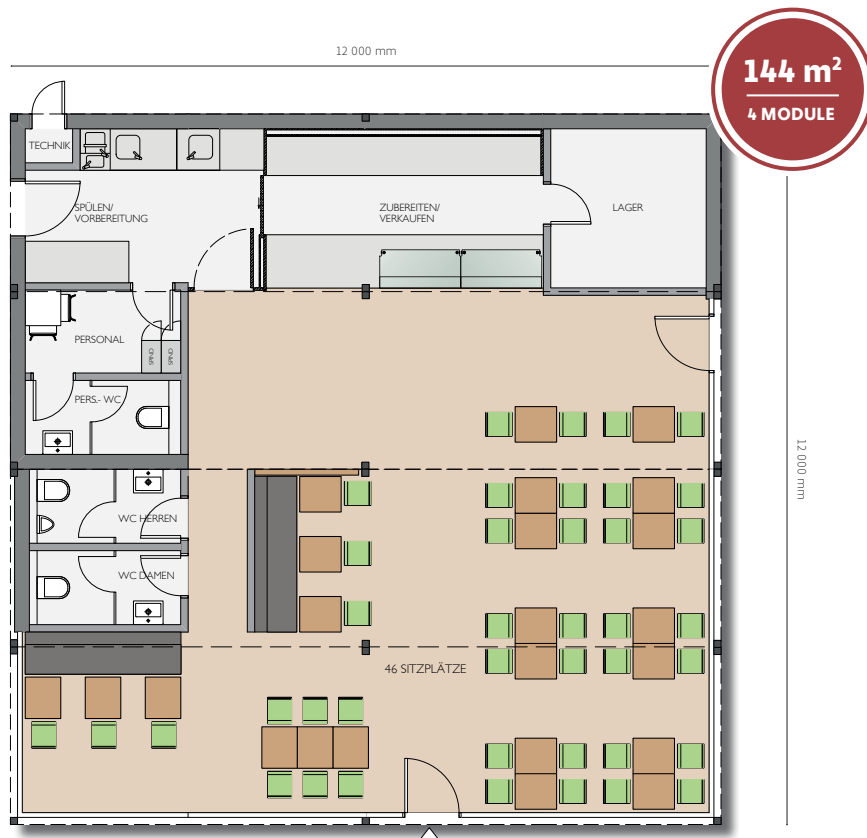
2 Module: ca. **180.000,- €**
Einrichtung: ca. **70.000,- €**

Richtpreis: **250.000,- €***

VERSION M

3 Module: ca. **335.000,- €**
Einrichtung: ca. **85.000,- €**

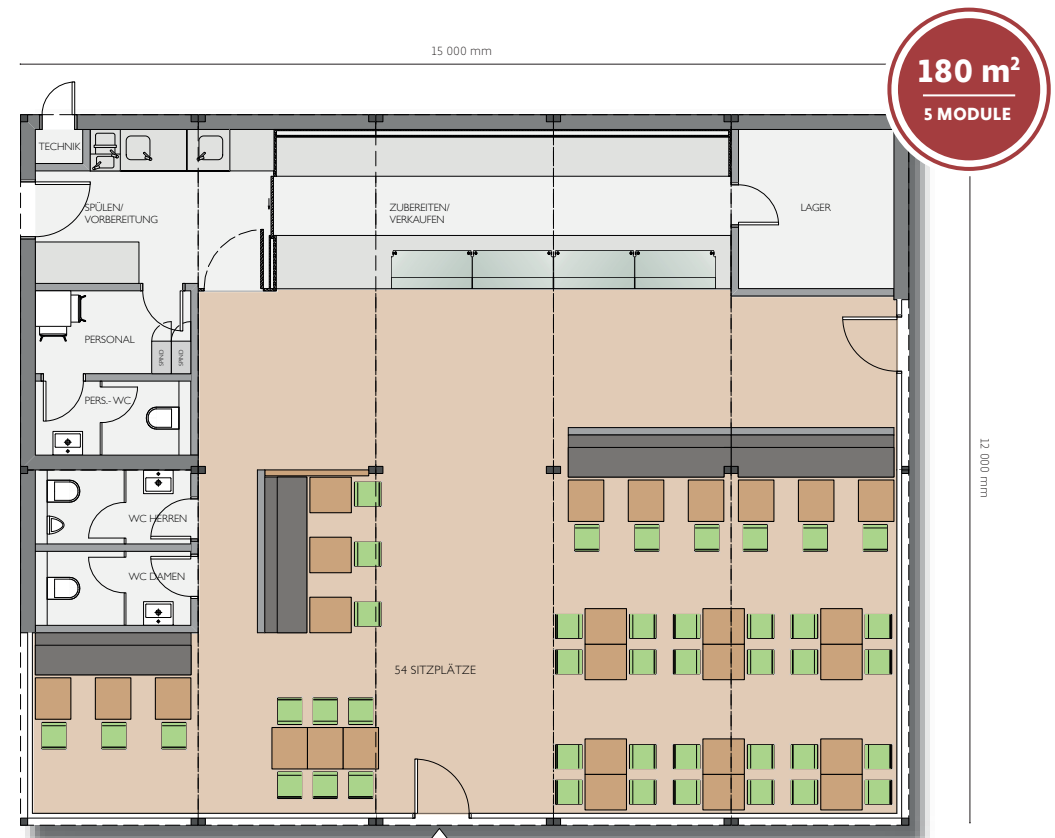
Richtpreis: **420.000,- €***



VERSION L

4 Module: ca. **415.000,- €**
Einrichtung: ca. **100.000,- €**

Richtpreis: **515.000,- €***



VERSION XL

5 Module: ca. **500.000,- €**
Einrichtung: ca. **120.000,- €**

Richtpreis: **620.000,- €***



BAKERY

QUB® BAKERY CAFÉ

DIE VARIANTE FÜR ALLE BÄCKER UND BARISTI

Zahlreiche Bäckerei-Ketten setzen schon lange auf eine Kombination aus Filiale und Café. Die Backwaren sind von Haus aus da, der Kaffee ist schnell zubereitet und mit den entsprechenden Räumlichkeiten werden einladende Gasträume geschaffen. Auch hierfür bietet der QUB® die perfekten Rahmenbedingungen. Durch sein modulares Konzept lässt sich von der kompakten Espresso-Bar bis zum großen Back-Shop mit Café alles umsetzen – sogar ein Drive In Schalter ist mit diesem System möglich.

QUB®-Anlagen bieten in selbst in der kleinsten Version einen funktionalen Zubereitungs- und Ausgabebereich, einen Vorbereitungsraum, Personalraum und WC sowie einen hellen und einladenden Gastraum. Durch das modulare System gibt es den QUB® in unzähligen Größen. Um einen ersten Eindruck zu vermitteln, finden Sie auf den Folgeseiten vier Beispiele mit einer Grundfläche von 54 bis 180 m².

CONTAINER

- Container nach EnEV
- Trennwände, Türen, Fenster, Böden und Decke
- Elektro- und Wasserinstallation, Beleuchtung
- Toiletten bzw. Personaltoiletten
- Glasvordach über Eingangsbereich
- Montage vor Ort
- Statik

INNENRAUM QUB® BAKERY

- Ladenbau-Einrichtung
- Kühl-, Aktions- und Gebäcktheckenmodul
- Tische, Stehborde, Hocker und Stühle
- nicht enthalten: Zustellgeräte wie Backofen, Kaffeemaschine, Brotschneidemaschine oder Lagerkühlschränke

OPTIONEN (Aufpreis)

- Klimatisierung durch Splitgeräte (warm & kalt)
- spezielle Akustikdecke
- Be- und Entlüftungsanlage
- Aussenverkleidung Sonderfassade aus Holz oder Fassadenplatten
- Werbeanlagen
- Drive In Schalter

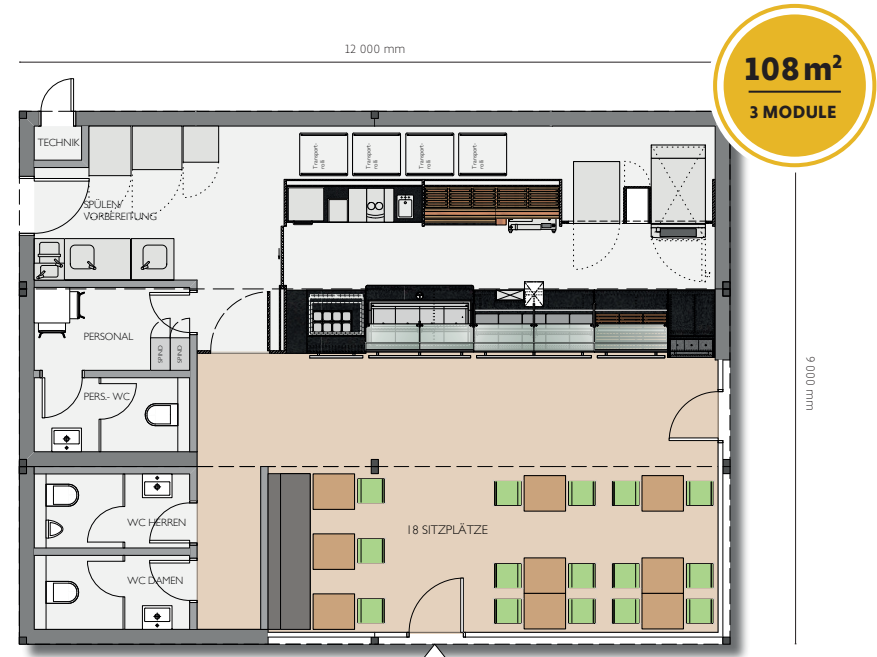
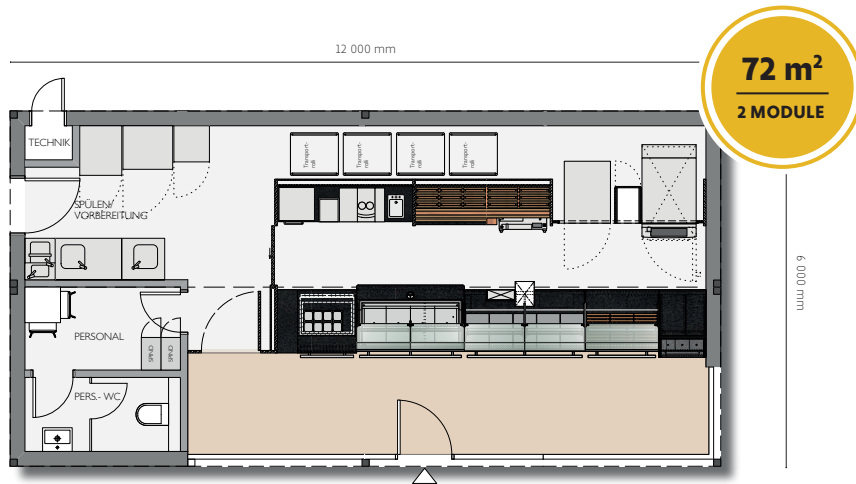
BAUSEITS ZU ERBRINGEN

Baugenehmigung, Fundamente, Verlegung der Medienleitungen (Außerhalb des Containers)

BAKERY



QUB® BAKERY Grundrisse



VERSION S

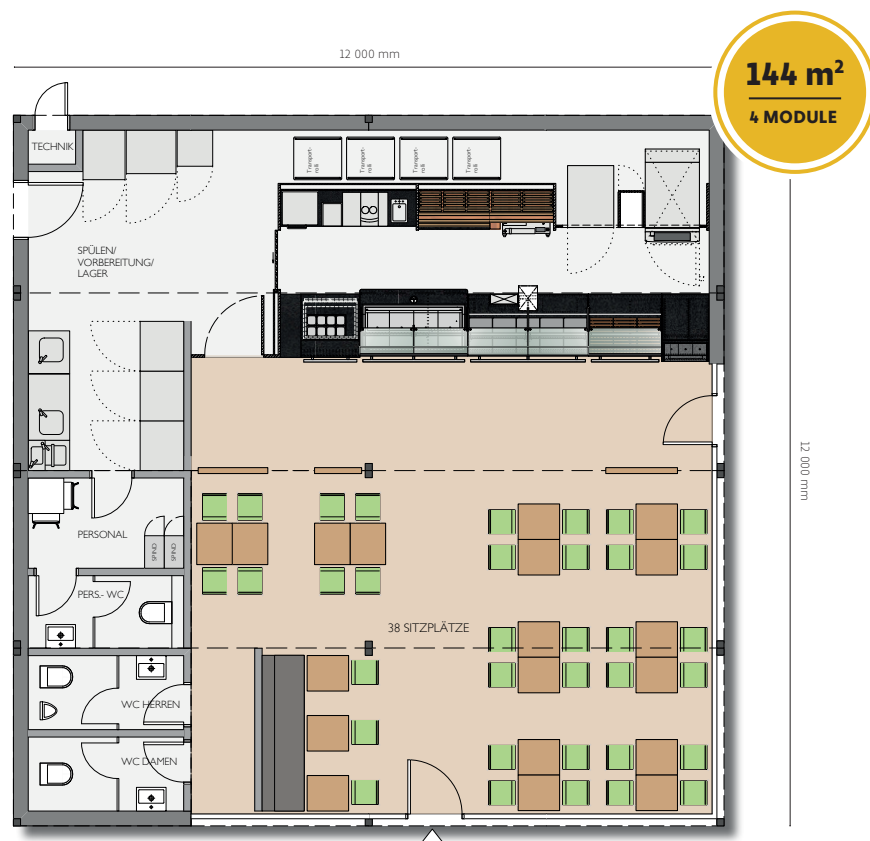
2 Module: ca. **210.000,- €**
Einrichtung: ca. **85.000,- €**

Richtpreis: **295.000,- €**

VERSION M

3 Module: ca. **335.000,- €**
Einrichtung: ca. **95.000,- €**

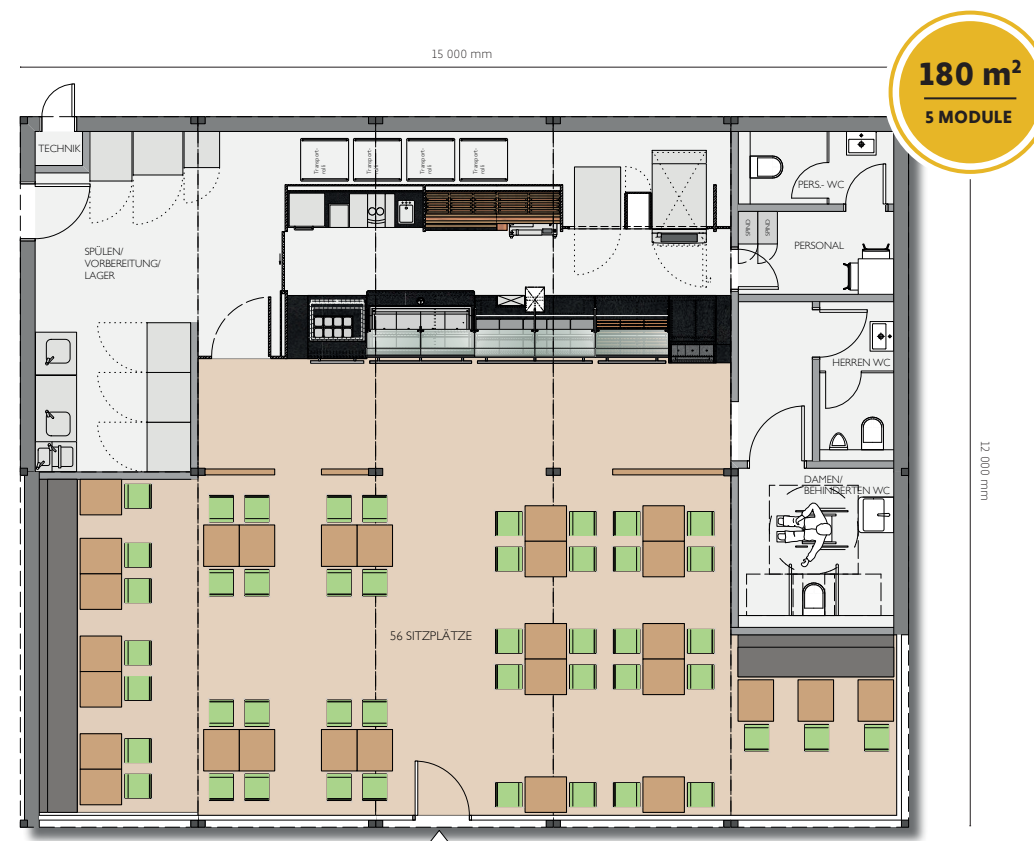
Richtpreis: **430.000,- €**



VERSION L

4 Module: ca. **415.000,- €**
Einrichtung: ca. **105.000,- €**

Richtpreis: **520.000,- €**

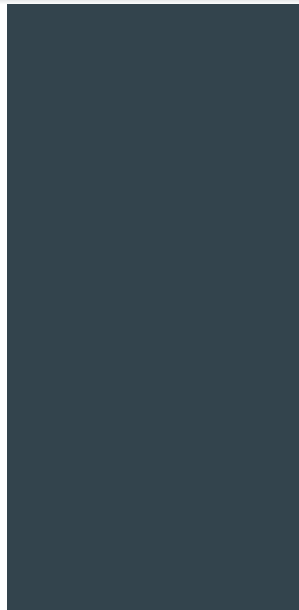


VERSION XL

5 Module: ca. **500.000,- €**
Einrichtung: ca. **115.000,- €**

Richtpreis: **615.000,- €**

QUB® Impressionen







Zusätzlich zum Preis der Anlage entstehen Planungskosten.

- Bauantrag und Genehmigungen
- Fundamente und Medienanschlüsse gemäß Planung

E andre.korsch@roka-werk.de



MONTAGE

SCHNELL UND SAUBER

Sind Planung und Fertigung abgeschlossen, folgt die Montage. Die Anlieferung eines QUB® erfolgt in Einzelcontainern, welche dann vor Ort fachmännisch verbunden werden. Mit einem Kran werden die Module an den vorgesehenen Stellen abgeladen. Hier muss vorab ein fester Untergrund geschaffen werden, idealerweise ein Fundament. Je nach Größe und Art der Planung sind die Container bei Anlieferung schon fertig ausgebaut oder sie werden von uns an Ort und Stelle eingerichtet. Für den Aufbau sind qualifizierte Mitarbeiter und Partner auf der Baustelle und machen die Anlage in kürzester Zeit startklar für den ersten Einsatz.





ROKA Werk GmbH

Daimlerstr. 4 | 35799 Merenberg
Email: info@roka-werk.de

www.roka-werk.de

ROKA Showroom

Boschstr. 4 | 35799 Merenberg
Tel.: +49 (0) 64 71 / 50 888 0

Wir bitten um Terminvereinbarung.