**Die Bäckerei-Branche ist auf den Food Truck gekommen: ROKA setzt für Traditionsunternehmen Braaker Mühle innovativen Bakery Trailer um.**

23. Mai 2022: Deutschlands Marktführer für mobile Gastrosysteme, die [ROKA Werk GmbH](https://www.roka-werk.de/), hat für das Familienunternehmen in sechster Generation **Braaker Mühle** den Wochenmarktauftritt mit einem innovativen Bäckermobil auf die nächste Stufe gebracht - Aufträge für das Catering auf Großevents folgten.

In 21 Fachgeschäften sowie auf 10 Wochenmärkten versorgt die [Braaker Mühle Brot- und Backwaren GmbH](https://www.braaker-muehle.de/) den Großraum Hamburg. Hier werden seit sechs Generationen Tradition und Moderne gelebt. „Tradition brauchen wir für die Produktion hochwertiger Lebensmittel. Das beinhaltet die Verarbeitung regionaler Rohstoffe, für das bei der Braaker Mühle auch ganz symbolisch die aktiv betriebene, eigene Windmühle zum Einsatz kommt,“ erläutert Tim Lessau, Bäckermeister und Brotsommelier bei der Braaker Mühle und Teil der jüngsten Generation im Familienunternehmen. Die Windmühle der Braaker Mühle befindet sich seit 1859 in Familienbesitz und mahlt bis heute zuverlässig den gesamten Bedarf an Weizen-, Roggen- und Dinkelvollkornmehl. Lessau ist maßgeblich dafür im Einsatz, die Braaker Mühle in das technologisierte 21. Jahrhundert zu bringen.

Volker Beck, geschäftsführender Inhaber der ROKA GmbH, zur Kooperation: „Die Braaker Mühle ist auf uns zugekommen in ihrem Bestreben, die qualitativ hochwertigen Backwaren als zukunftsorientiertes Foodkonzept zu konzeptionieren. Wichtig dafür ist die Sicherung von unabhängigem Unternehmertum, durch das die hohe Qualität der Produkte in just-in-time Produktion umgesetzt und in einer nahtlosen Distribution an den Verbraucher gebracht werden kann. Hier kamen wir ins Spiel für einen High-Tech-Trailer, der backen kann. Das wurde in dieser Art für die Bäckereibranche noch nicht umgesetzt,“ ergänzt Beck.

***Foodtruck nicht nur für Burger-Trucks***

„Ich habe den Einsatz von Foodtrucks lange beobachtet. Der Foodtruck wirkt wie ein Magnet. Da geht es um die frische Umsetzung von gutem Essen, das man kennt und schätzt. Das hat mir in der Bäckerbranche komplett gefehlt,“ sagt Lessau. „Mit unseren bisherigen Verkaufsmobilen für den Wochenmarkt ist keine Weiterentwicklung möglich. Unser Ziel war es, mit einem stylischen Foodtruck auf dem Markt frisch zu backen und ein Produkt, in unserem Falle die Brötchen, als Bestseller hervorzuheben. Da gab es keinen Anbieter, der das hätte abbilden können oder wollen, außer ROKA. Als Spezialisten für mobile Gastronomie mit Faible für die frische Zubereitung von Lebensmitteln haben sie für jeden Teilbereich des funktionalen Innenausbaus einzigartige Lösungen. Wir haben eine hochindividualisierte Umsetzung erhalten, die uns mehr liefert, als das was wir uns vorgestellt hatten,“ ergänzt Lessau.

***Der maßgefertigte ROKA Bakery-Trailer***

ROKA hat den Bakery-Trailer als Anhänger im Seecontainer-Look angefertigt, womit er sich schon rein optisch deutlich von herkömmlichen Bäckerei Wochenmarkt-Mobilen absetzt.

Der Wunsch der Braaker Mühle war es, die Bestseller Brötchen und Franzbrötchen im Stil eines Food Trucks frisch backen zu können. Dafür hat ROKA einen Hochleistungsofen installiert, der auf einem Slide-Out-System montiert ist. Das heißt an der Rückwand des Trailers kann man Türen öffnen und den Ofen ein Stück weit heraus schieben, sodass man im Innenraum keinen Platz verliert und komfortabel arbeiten kann.

Das Fahrzeug ist hydraulisch absenkbar für den „echten“ Seecontainer-Look. Dann ist von den Rädern kaum noch etwas zu sehen und die Ausgabehöhe zum Kunden, die von dem frischen Brötchen-Geruch angelockt werden, ist absolut angenehm.

Weiterhin wurde ein riesiges, weithin sichtbares Werbedisplay installiert, welches durch die Verkaufsklappe in 170° Stellung entsteht. Das ist ab sofort nicht nur der Blickfang auf jedem Wochenmarkt, sondern die Braaker Mühle wurde mit dem Bakery-Trailer nun auch für Großevents gebucht.

***Der Einsatz des Bakery-Trailers auf Events***

„Der Clou ist der Ofen - wie beim Burger der Grill. Mit unseren frischen Backwaren in höchster Qualität und dem neuen Bakery-Trailer haben wir jetzt auch den ersten Einsatz auf einem Großevent, dem OMR-Festival (Online Marketing Rockstars) in Hamburg,“ berichtet Lessau und ergänzt: „Alles, was wir im Fachgeschäft machen können, können wir jetzt auch mit dem Bäckereimobil von ROKA umsetzen. Damit sind wir super präsent und weiten unsere Aktivitäten in Richtung hochwertiges Event-Catering aus. Man erkennt uns an der Mühle im Logo.“

„Wir haben hier ein kompromisslos hochwertiges Fahrzeug entwickelt für einen Kunden, dessen oberste Priorität in allen Bereichen Qualität ist. Der Bakery-Trailer für die Braaker Mühle ist eine langlebige und robuste Verkaufseinheit, mit der sie neben dem Wochenmarkt das neue Geschäftsfeld von Großveranstaltungen abdecken können,“ sagt Beck abschließend.

**Über die ROKA Werk GmbH**

Als Spezialist für den Bau von Food Trucks, Anhängern und Containern setzt ROKA Maßstäbe in der mobilen Gastronomie. ROKA steht seit über fünf Jahrzehnten für hochwertiges Handwerk, die Verwendung bester Materialien sowie für geballte Innovationskraft. Derzeit tragen rund 120 Mitarbeiter zum Erfolg des Unternehmens mit Hauptsitz im hessischen Merenberg nahe Limburg an der Lahn bei.

Seit dem Jahr 2007 ist ROKA die europäische Vertretung der Marke AIRSTREAM. Für die Gastronomie baut ROKA die legendären US-Caravans als Diner-Modelle aus.

Weitere Informationen unter [roka-werk.de](https://www.roka-werk.de/)

**Presse-Kontakt**

Karla Mink, ROKA Werk GmbH

Telefon: 06471/50888-4701

[karla.mink@roka-werk.de](mailto:karla.mink@roka-werk.de)

Melanie Marten, The Coup Public Relations

Telefon: +49 1707308126

[melanie@thecoup.de](mailto:melanie@thecoup.de)