***Das Gastronomisches Potential in Tierparks und Zoos***

**Use Case: ROKA schafft dynamische Gastro-Lösungen im Tierpark Rheinböllen**

07. Juli 2022: Deutschlands Marktführer für mobile Gastrosysteme, die [ROKA Werk GmbH](https://www.roka-werk.de/), hat für den Tierpark Rheinböllen Eiscontainer, Imbiss-Seecontainer sowie Lager-Kühlcontainer umgesetzt und schafft so die optimalen Bedingungen, um das große gastronomische Potential im Tierparkbetrieb auszuschöpfen.

„Da sind nicht nur die obligatorischen Fritten gefragt, die zu einem Tierparkbesuch einfach dazugehören, sondern auch Kulinarik für Veranstaltungen wie Hochzeiten, Kindergeburtstage, und Bistro-Food für Führungen und Workshops,“ erläutert Volker Beck, geschäftsführender Inhaber bei ROKA und ergänzt: „Das gastronomische Angebot sollte auch die Erweiterung der Gehege berücksichtigen bzw. räumlich ermöglichen und muss daher mobil oder zumindest semi-mobil sein - sonst rücken am Ende Erdmännchen und Co. zu nahe an die Fritteuse heran und klauen die Pommes. Unsere mobilen Lösungen kann man jederzeit versetzen. Sie geben die nötige Flexibilität bei der Planung.“

Der Tierpark Rheinböllen steht für die Entdeckung der heimischen Natur. Unter dem Slogan „Ein echter Naturgenuss“ kann man hier unverfälschte Flora und Fauna erkunden. Solche Angebote erleben seit der Corona-Pandemie einen neuen Boom.

Kristof Fröhlich, Geschäftsführer der [Tierpark Rheinböllen GmbH](https://www.tierpark-rheinboellen.de/), hat kreative Gastronomie-Konzepte, um auch junge Leute für einen Besuch im Tierpark zu begeistern. Darunter die „Seezeit“, bei der an Samstagen am großen Weiher ein All-You-Can-Eat Barbeque mit Cocktails, Liegestühlen und Live-Musik aufgefahren wird. An den Sonntagen gibt es „Frühstück im Park“ mit Produkten von ausschließlich regionalen Erzeugern, wie dem örtlichen Biohof für Käse, der lokalen Fruchtkelterei für Saft und Marmelade und der Sektkellerei für den sprudeligen Genuss. Neben dem „Räuberproviant“ für Kinder, werden vor allem die fertig gepackten Picknickkörbe vermehrt von jungen Erwachsenen gebucht.

Fröhlich ist an ROKA herangetreten, um die bestehende Gastronomie-Ausstattung professionell auszubauen. „Ursprünglich haben wir den Bau von Edelstahlküchen bei ROKA beauftragt und für die Zeit des Umbaus in den Osterferien einen Airstream Food Trailer bei ROKA gemietet, um die Nachfrage bedienen können. Dabei haben wir festgestellt, dass das mobile ROKA-Konzept so smart durchdacht ist, dass wir bisweilen nur eine einzige Person benötigten, um die hohe Nachfrage bedienen zu können. Daraufhin haben wir den Ausbau der Küchen bei ROKA storniert und sind auf eine Containerlösung umgeschwenkt. Da lief das Projekt eigentlich schon seit drei Wochen. Wir konnten über Nacht den Auftrag bei ROKA ändern,“ berichtet Fröhlich, der den Tierpark als Familienbetrieb leitet, und ergänzt: „Ein Container wurde für uns schnell modifiziert und war startbereit. Die Dynamik in der Partnerschaft und in den Lösungen war genau das, was wir brauchten. Darauf haben wir aufgebaut.“ Die Lösungen von ROKA bedienen inzwischen sämtliche Food-Konzepte des Tierparks Rheinböllen wie die Ausflugsversorgung, Firmenfeiern und die Tierparkschule. „Von der Currywurst über den veganen Flammkuchen, Bier aus der mobilen Zapftheke bis hin zum drei-Gänge-Menü mit Zutaten aus dem eigenen Park, können wir mit ROKA alles umsetzen. Wenn der Park voll ist, muss es einfach brummen. Mit ROKA konnten wir auf Handschlag die Gastronomie ausbauen und expandieren - von Familienunternehmen zu Familienunternehmen,“ sagt Fröhlich.

Inzwischen gibt es drei Gastro-Standorte auf 760.000 Quadratmetern Parkfläche. Dazu gehört das Waldbistro im bestehenden Gebäude, das um einen mobilen Kühlcontainer und Tiefkühlcontainer aus dem Hause ROKA erweitert wurde. Der Eiscreme-Container wurde direkt gegenüber dem Waldbistro platziert. Für den Winter, wenn Fröhlich und sein Team im Tierpark an den Adventswochenenden die “Weihnacht im Park” mit Tannenbaumverkauf veranstaltet, lässt sich der Eiscreme-Container ganz einfach zum Glühweinstand umfunktionieren. So ist eine ganzjährige Auslastung gesichert.

Die Waldhütte am großen Abenteuerspielplatz fungiert als Hauptgastronomie und wird im Park durch den 6 Meter langen Seecontainer mit Imbiss-Ausstattung von ROKA ergänzt. Dazu gibt es noch die Seehütte, an der Außenveranstaltungen wie z. B. das All-you-can-eat-Barbecue, Firmenfeiern und Hochzeiten stattfinden. Der professionelle Ausschank von Cocktails, Bier und leckeren Schorlen findet hier über eine Getränketheke von ROKA statt.

„Jetzt hat zwar alles einen festen Standort, aber da wir uns als Tierpark sehr dynamisch entwickeln und wir heute noch gar nicht die Infrastruktur der nächsten drei Jahre kennen, sind wir hier durch Mobilität auf der sicheren Seite. Die Kühlcontainer versetzen wir jetzt schon häufig für individuelle, große Veranstaltungen mitten im Park,“ berichtet Fröhlich und ergänzt: „Die Containerlösungen fügen sich durch ihre Schlichtheit sehr gut ein in unsere wilde Natur mit viel Wasser. An vielen Stellen, kombinieren wir die Außenverkleidung mit Holz. So ein Seecontainer strahlt Beständigkeit aus und wirkt wie ein Fels in der Brandung. Standardmaße bei den Containern sorgen für Standard-Transportmöglichkeiten, was einfach optimal ist.“

Sämtliche Einnahmen aus dem Tierparkbetrieb und der Tierparkgastronomie kommen den Tieren zugute. „Öffentliche Tierparks müssen in der Regel keinen Gewinn machen, denn sie werden mit öffentlichen Mitteln bezuschusst. Bei einem privat geführten Betrieb wie dem Tierpark Rheinböllen ist das anders“ erläutert Fröhlich und ergänzt: „Deshalb sind professionelle Lösungen auch in der Gastronomie essentiell für uns, um optimal und effizient zu arbeiten.”

So hat ROKA auch in der Hauptstadt im Berliner Zoo beim Antilopenhaus und im Tierpark Berlin auf der Terrasse Kakadu jeweils eine mobile Eisdiele mit der regionalen Eismarke Gimme Gelato platziert. Die smarten, mobilen Lösungen erkennt man an der mintgrünen Sommerfarbe, die Lust macht auf saisonale Früchte, süße Abkühlung und Genuss. Das Geschmackserlebnis wird auf Armeslänge verfügbar gemacht und mit essbaren Löffeln und wiederverwertbaren oder 100% recyclingfähigen Verpackungen serviert. „Gute, gastronomische Konzepte als Besuchermagnet sind in der Welt der Tierparks einfach am besten mit mobilen Lösungen umzusetzen,“ resümiert Beck.

**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

Melanie Marten, The Coup Public Relations

Telefon: +49 1707308126

melanie@thecoup.de