

Vom Pilotprojekt zum skalierbaren Modell für nachhaltiges Food-Entrepreneurship

Reallabor “Shared Kitchen Basel” - Projektdesign

[Shared Kitchen Basel](#) wurde von Juli bis Dezember 2025 als Reallabor für soziale Innovationen im Rahmen des [Innovation Boosters Future Urban Society](#) durchgeführt. Ziel war es zu prüfen, ob gemeinsam genutzte professionelle Kücheninfrastruktur Foodpreneurs in Basel in frühen Entwicklungsphasen wirksam unterstützen kann.

Das Pilotprojekt vereinte drei Elemente: (1) eine einfache digitale Plattform zur Sichtbarmachung geteilter Kücheninfrastruktur, (2) die Aktivierung eines lokalen Netzwerks aus Expert:innen und Dienstleister:innen sowie (3) eine qualitative Bedarfsanalyse in Zusammenarbeit mit der FHNW. Das Projekt wurde vom [Verein Basel Food Factory](#) gemeinsam mit der [Markthalle Basel](#), dem [Lebensmittel Netzwerk Basel](#) und der [FHNW](#) umgesetzt.

Was wir gelernt haben

Das Pilotprojekt machte eine starke Nachfrage nach geteilter Kücheninfrastruktur in Basel sichtbar. Bis Ende Januar 2026 bekundeten rund 40 Foodpreneurs Interesse am Angebot; fünf Start-ups konnten in der Pilotküche bedient werden, weitere wurden aufgrund begrenzter Küchen- und Lagerkapazitäten auf eine Warteliste gesetzt.

Zentrale Erkenntnisse:

- Foodpreneurs schätzen den niederschweligen Zugang zu Infrastruktur, reduzierte Einstiegskosten und kollegialen Austausch – besonders Gründer:innen mit Migrationsgeschichte. Die Anforderungen an die Infrastruktur variieren stark je nach Ausrichtung des Foodpreneurs und seines Entwicklungsstadiums.
- Küchenbetreiber:innen sind bereit, ungenutzte Infrastruktur zu teilen, wenn Governance, Zuständigkeiten und Koordination klar geregelt sind; eine vermittelnde Instanz ist dabei zentral.
- Bereits eine technisch einfache Plattform kann Vertrauen schaffen und Koordination ermöglichen, für Skalierung sind jedoch weiterentwickelte digitale Werkzeuge erforderlich.
- Als zentraler Engpass erwies sich die physische Infrastruktur, insbesondere Lagerkapazitäten und parallele Produktionsmöglichkeiten.
- Zudem zeigte sich, dass Foodpreneurs in frühen Phasen sehr kostenbewusst agieren; Zugang zu bezahlbarer Infrastruktur ist deutlich relevanter als zusätzliche Expert:innenangebote.

Wie es weitergeht

Aufbauend auf diesen Erkenntnissen und grundsätzlich positiven Erfahrungen plant der Verein Basel Food Factory eine zweite Entwicklungsphase. Das aktuelle Angebot in der Pilotküche richtet sich an ein ganz spezifisches Nutzer:innenprofil. Um weitere Nutzer:innengruppen bedienen zu können, ist eine Erweiterung des Küchenportfolios nötig. Es besteht insbesondere bei Betrieben, welche ihr Geschäft stabilisieren und ausbauen wollen, ein Bedürfnis nach flexiblerem Zugang und einer Mischung aus geteilten und “privaten” Flächen. Das Küchen-Angebot auf der Website www.sharedkitchen.ch soll in diese Richtung erweitert werden. Parallel dazu sollen die digitale Plattform weiterentwickelt, Onboarding- und Governance-Prozesse professionalisiert und das Ökosystem gezielt weiter aufgebaut werden.

Ziel ist es, einen weiteren Schritt zu nehmen in Richtung Übergang vom erfolgreichen Reallabor zu einer skalierbaren, ortsgebundenen Infrastruktur für nachhaltiges Food-Entrepreneurship, soziale Inklusion und regionale Innovation.