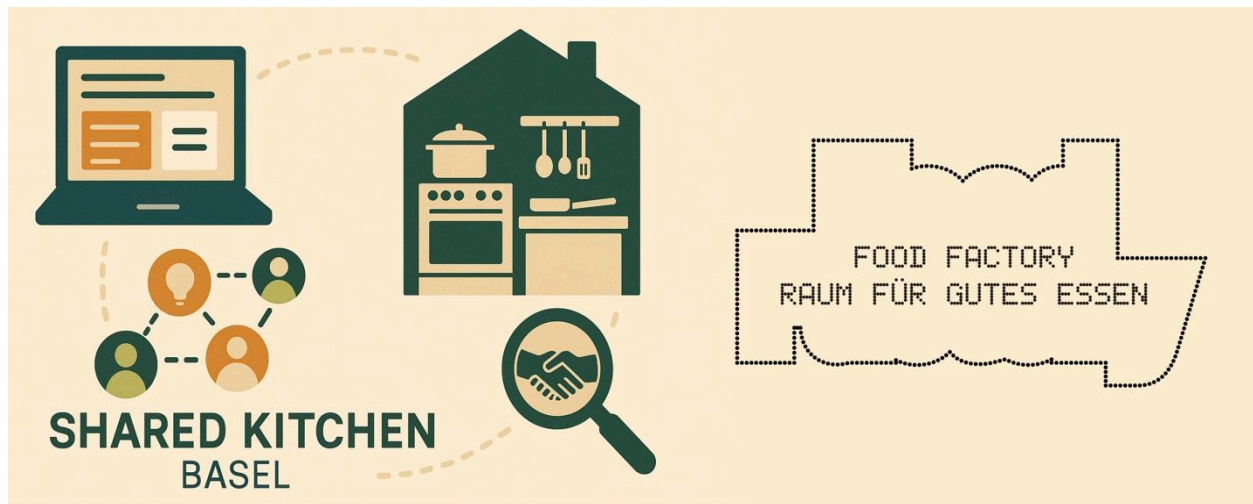


Shared Kitchen Basel

Schlussbericht

Basel, 20.1.2026



Ein Projekt im Rahmen des Innovation Booster Future Urban Society

Inhaltsverzeichnis:

Projektübersicht - Ausgangslage.....	1
Ziele und Annahmen des Projekts.....	1
Zentrale Ergebnisse und Erkenntnisse.....	2
Prototyp der digitalen Plattform.....	2
Interdisziplinäres Unterstützungssystem.....	2
Bedarfsanalyse und Forschung.....	3
Gesamtwirkung.....	4
Validierung der Kernannahmen.....	4
Fazit und Empfehlungen.....	6

Projektübersicht - Ausgangslage

Shared Kitchen Basel wurde als Pilotprojekt für soziale Innovationen gestartet, um zu prüfen, ob gemeinsam genutzte professionelle Kücheninfrastruktur Lebensmittelunternehmer:innen („Foodpreneurs“) in Basel bei ihrem Start unterstützen kann. Das Projekt adressierte eine strukturelle Herausforderung urbaner Ernährungssysteme: Hohe Infrastrukturkosten für Startups, fragmentierter Zugang zu Expertise sowie begrenzte Möglichkeiten für frühe Experimente und Zusammenarbeit.

Das Projekt wurde als **Reallabor** im Rahmen des [Innovation Boosters „Future Urban Society“](#) konzipiert vom [Verein Basel Food Factory](#) in Zusammenarbeit mit der [Markthalle Basel](#), dem [Lebensmittel Netzwerk Basel](#) und der [Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW](#) und im Zeitraum Juli bis Dezember 2025 umgesetzt. Es testete mit einem konkreten Angebot die Nachfrage nach „Shared Kitchen“ und verband dies mit dem Aufbau einer [einfachen Website](#), Ökosystementwicklung und angewandter Forschung. Ziel war es, belastbare und praxisnahe Erkenntnisse zu gewinnen, die als Grundlage für die Weiterentwicklung, zukünftige Skalierung und politische Anschlussfähigkeit dienen.

Ziele und Annahmen des Projekts

Das Pilotprojekt war in drei zentrale Arbeitspakete gegliedert:

1) Prototyp einer digitalen Plattform

Entwicklung einer technisch einfachen Plattform zur Sichtbarmachung gemeinsam nutzbarer Kücheninfrastruktur sowie begleitender Unterstützungsangebote.

2) Interdisziplinäres Unterstützungsökosystem

Aufbau eines Netzwerks, das Foodpreneurs mit Expert:innen und Dienstleister:innen aus unterschiedlichen Bereichen verbindet (u.a. Recht, Finanzen, Logistik, Gestaltung und Lebensmittelproduktion).

3) Bedarfsanalyse und Forschung

Qualitative Interviews mit Foodpreneurs und Küchenbetreiber:innen in Zusammenarbeit mit der FHNW, um Bedürfnisse, Motivationen, Rahmenbedingungen und tragfähige Betriebsmodelle zu identifizieren.

Folgend drei Grundannahmen lagen dem Projekt zugrunde:

1) **Attraktivität:** Foodpreneurs suchen einen einfacheren Zugang zu Kücheninfrastruktur sowie zu fachlicher und kollegialer Unterstützung und sind offen gegenüber Sharing-Modellen.

2) **Machbarkeit:** Küchenbetreiber:innen sind bereit, unter klaren Bedingungen unternutzte Infrastruktur zu teilen.

3) **Tragfähigkeit:** „Kitchen Sharing“ ist ein Business Case, der auch mit einer technisch schlanken online Plattform funktioniert.

Zentrale Ergebnisse und Erkenntnisse

Prototyp der digitalen Plattform

Als Sichtbarkeitsinstrument wurde die Website www.sharedkitchen.ch entwickelt. Sie ist bewusst einfach gehalten und beinhaltet im Wesentlichen zwei Elemente:

- Das Angebot an Räumen, die für geteilte Nutzung bereit stehen, sowie
- ein Verzeichnis von Expert:innen und Dienstleister:innen, welche Startups in der Foodbranche mit ihrem Fachwissen unterstützen können.

Auf ein vollständig automatisiertes Buchungssystem wurde verzichtet, der Verein Basel Food Factory übernimmt stattdessen die Funktion der Intermediärin.

Ergebnisse	Erkenntnisse
• Mehr als 30 Foodpreneurs bekundeten Interesse; 5 wurden aktive Mitglieder, 2 weitere wurden aufgrund begrenzter Küchen- und Lagerkapazitäten auf eine Warteliste gesetzt. • Die Plattform schuf Vertrauen, senkte Zugangshürden und ermöglichte direkte Interaktionen zwischen Foodpreneurs und Küchenbetreiber:innen. • Laufendes Feedback lieferte Erkenntnisse zu Zugangsregeln, Lagerung, Hygienestandards, Arbeitszeiten, Governance-Fragen und Gemeinschaftsdynamiken. • Ein sichtbares Expert:innenverzeichnis wurde integriert und durch Kommunikation über Instagram und LinkedIn unterstützt.	• Die Nachfrage überstieg die verfügbare Küchen- und Lagerkapazität deutlich. Sie ist insbesondere bei Foodpreneurs gross, die sich in einer frühen Phase befinden. • physische Infrastruktur erwies sich als zentraler Wachstumsengpass. • Unterschiedliche Nutzererwartungen unterstrichen die Bedeutung klarer Positionierung, strukturierter Onboarding-Prozesse und transparenter Regeln. • Menschen mit Migrationsgeschichte, die sich über ein gastronomisches Unternehmen eine Existenz aufbauen wollen, reagieren besonders positiv auf das Angebot einer Shared Kitchen.

Interdisziplinäres Unterstützungsökosystem

Es wurde ein Netzwerk von rund **40 Expert:innen und Dienstleister:innen** aufgebaut. Sie können Foodpreneurs mit ihrem jeweils spezifischen Fachwissen und/oder ihren Dienstleistungen und Services in ganz unterschiedlichen Feldern unterstützen, von rechtlichen Fragen, über Verpackungsdesign bis zu Buchhaltung und Personalfragen.

Ergebnisse	Erkenntnisse
• Aufbau eines sichtbaren Expert:innenverzeichnisses zur Unterstützung von Foodpreneurs. • Bestätigung der Bereitschaft vieler Expert:innen, ihr Wissen in frühen, niedrigschwelligen Beratungsformaten zu teilen. • Erste sektorübergreifende Austauschprozesse zwischen Foodpreneurs, Küchenbetreiber:innen und Expert:innen.	• Der Bedarf an Expert:innen-Wissen war nicht sehr ausgeprägt und zeigte sich vor allem in ganz praktischen Fragen der Unternehmensgründung (Anmeldung Lebensmittelinspektorat, Ausgleichskasse, Hygienekonzept etc.) • Nachhaltiges Engagement erfordert klarere Anreizstrukturen, stärkere Moderation sowie eine realistische Abstimmung von Umfang, Preisen und Umsetzungsbedingungen. • Bedarf, Zahlungsbereitschaft und geeignete Formate für Expert:innenunterstützung müssen weiter validiert werden.

Bedarfsanalyse und Forschung

Die FHNW unterstützte die Initiative *Shared Kitchen Basel* durch einen strukturierten qualitativen Forschungsprozess in enger Zusammenarbeit mit dem Projektteam. Aufbauend auf dem Sustainability Innovation Canvas führte die FHNW qualitative Interviews mit Foodpreneur:innen sowie Küchenbetreiber:innen in der Region Basel durch und untersuchte dabei Nutzerbedürfnisse, Onboarding- und operative Anforderungen sowie Governance-Fragen von Shared-Use-Küchen. Die Ergebnisse wurden in Personas – drei Foodpreneur-Typen und vier Typen von Küchenbetreiber:innen – überführt und bilden die Grundlage für die Identifikation zentraler Spannungsfelder sowie für konkrete Empfehlungen zur Weiterentwicklung der Plattform und des Ökosystems.

Ergebnisse	Erkenntnisse
• Identifikation von drei Foodpreneur-Typen: Mobile Streetfood-Entrepreneurs; "Food Scientists"; Food-Künstler:in. • Identifikation von vier Typen von Küchenbetreiber:innen: Der institutionalisierte Ressourcenoptimierer; die unabhängige, einkommensabhängige Betreiber:innen; die eventorientierte Mehrzweckküche; der Inkubator und Innovations-Hub. • Herausarbeitung zentraler Spannungsfelder zwischen Flexibilität und Verlässlichkeit, Vielfalt und	• Ein einheitliches „One-Fits-All“-Küchenmodell gibt es nicht und wäre darüber hinaus auch nicht tragfähig. • Das Angebot, welches die Pilotküche ermöglichte, eignet sich besonders für Unternehmen in einer frühen Phase. Für die Anforderungen etablierter Betriebe braucht es flexiblere Modelle. • Erfolgreiche Shared-Kitchen-Modelle benötigen differenzierte Governance-Strukturen, modulare Zugangs- und Preismodelle, aktives Vertrauens- und

Standardisierung sowie Infrastrukturzugang und Ökosystemunterstützung.	Community-Management sowie eine vermittelnde Akteursrolle zur Aktivierung des Ökosystems.
--	---

Gesamtwirkung

Das Pilotprojekt zeigte, dass die Nachfrage nach gemeinsam genutzter Kücheninfrastruktur in Basel **konkret und hoch** ist und die verfügbaren Kapazitäten übersteigt. Es bestätigte, dass Shared Kitchens in ein **breiteres Unterstützungsökosystem** eingebettet sein müssen und nicht als reine Vermietungs- oder Technologieplattform funktionieren.

Das Projekt machte deutlich, dass **physische Infrastruktur der zentrale Skalierungsfaktor** bleibt. Es bestätigte die **Herausforderungen geteilter Nutzung** (bspw. Reinigung, Nutzung Geräte) und dass diese überwunden werden können durch proaktive Arbeit mit der Community („Kümmerer:in“ als zentrale Funktion/Rolle).

Der Reallabor-Ansatz ermöglichte belastbare Erkenntnisse und eine solide empirische Grundlage für zukünftige Entwicklungen. Er ermöglichte die Nachfrage nach professioneller Küchen-Infrastruktur zu differenzieren und die Bedürfnisse unterschiedlicher Typen von Foodpreneurs zu analysieren und zu verstehen.

Validierung der Kernannahmen

Attraktivität – Foodpreneurs suchen einen einfacheren Zugang zu gemeinsamer Kücheninfrastruktur und Community-Unterstützung.

→ **Bestätigt.** Die Nachfrage überstieg die Kapazitäten deutlich; Foodpreneurs schätzen reduzierte Einstiegshürden und kollegialen Austausch. Potenzielle Konfliktfelder durch gemeinsame Nutzung von Infrastruktur lassen sich durch gute, klare Regelwerke und proaktive Community-Arbeit entschärfen. Der Bedarf an strukturierter Expert:innenunterstützung muss weiter validiert werden.

Machbarkeit – Küchenbetreiber:innen sind bereit, ungenutzte Infrastruktur unter klaren Bedingungen zu teilen.

→ **Bestätigt.** Eine Beteiligung erfolgte dort, wo Governance, Verantwortlichkeiten und administrativer Aufwand klar geregelt waren. Die Rolle einer Intermediärin („Kümmerer:in“) ist zentral.

Tragfähigkeit – “Kitchen Sharing” ist ein Business Case, der auch mit einer technisch schlanken online Plattform funktioniert.

→ **Bestätigt.** Küchen teilen kann selbsttragend funktionieren und Mehrwert für alle Beteiligten schaffen. Dafür ist keine technisch aufwändige Plattform nötig, sondern ein Kümmer:in, welche eine reibungslose Zusammenarbeit aller Beteiligten sicherstellen kann.

Operative Einschränkungen und Lernerfahrungen – Implikationen für die Weiterentwicklung

Die Validierungsphase machte mehrere operative Engpässe sichtbar, die für die Ausgestaltung der nächsten Entwicklungsphase von *Shared Kitchen Basel* zentral sind. Diese Einschränkungen stellen die Relevanz des Konzepts nicht infrage, sondern verdeutlichen, wo gezielte Investitionen und strukturelle Weiterentwicklungen notwendig sind, um vom Pilotprojekt zu skalierbarer Wirkung zu gelangen.

Infrastruktur- und Kapazitätsmanagement

Erstens stützte sich das Pilotprojekt auf eine einzelne gastronomische Küche – eine bewusste, ressourcenschonende Entscheidung, die fokussiertes Lernen ermöglichte, jedoch die Flexibilität einschränkte. Unterschiedliche Produktionsbedürfnisse, Lageranforderungen sowie die parallele Nutzung durch mehrere Foodpreneurs konnten nicht vollständig abgebildet werden, was die Zusammenarbeit mit lokalen Produzent:innen, Start-ups und bildungsorientierten Formaten begrenzte. Die weitere Entwicklung erfordert daher modulare, produktionsreife Shared-Kitchen-Strukturen, die anpassungsfähige Arbeitsabläufe und skalierbare Kapazitäten ermöglichen.

Plattform-, Onboarding- und Governance-Prozesse

Zweitens waren Onboarding-, Compliance- und Vertragsprozesse teilweise manuell, was zu erhöhtem Koordinationsaufwand und geringerer Planungssicherheit führte.

Governance-Aspekte wie Zugangsrechte, Haftungsfragen und Regelungsetzung wurden nicht durchgängig durch digitale Werkzeuge unterstützt. Eine Weiterentwicklung der Plattform ist notwendig, um ein reibungsloseres Onboarding und Scheduling, klarere Nutzungsregeln sowie mehr Transparenz zu ermöglichen, ergänzt durch grundlegende Community-Funktionen wie gemeinsame Kalender und Event-Übersichten.

Ökosystemkoordination und Experteneinbindung

Schließlich blieb die Vermittlung zwischen Foodpreneur:innen und Expert:innen begrenzt. Ohne ein klar definiertes Einstiegsangebot oder gezielte Moderation war es schwierig, Bedarf, Zahlungsbereitschaft und Priorisierung von Unterstützungsleistungen zu erfassen. Die nächste Phase sollte daher auf strukturierte Einstiegsangebote, eine aktive Ökosystemkoordination sowie gezielte Partnerschaften mit lokalen Akteuren fokussieren.

Insgesamt zeigen diese Lernerfahrungen den Bedarf an gezielten Investitionen in modulare Infrastruktur, weiterentwickelte digitale Koordinations- und Governance-Tools sowie eine proaktive Ökosystemmoderation. Die Bearbeitung dieser Engpässe ist entscheidend, um *Shared Kitchen Basel* zu einer skalierbaren, verlässlichen und ortsgebundenen Plattform für nachhaltiges Food-Entrepreneurship und regionale Innovation weiterzuentwickeln.

Fazit und Empfehlungen

Die Pilotphase hat gezeigt, dass die Nachfrage nach geteilter Kücheninfrastruktur in Basel hoch ist und die verfügbaren Kapazitäten übersteigt. Um vom erfolgreichen Reallabor zu nachhaltiger Wirkung zu gelangen, wird eine gezielte Weiterentwicklung empfohlen.

1. Fortführung und Skalierung des Projekts

Shared Kitchen Basel soll in einer zweiten Pilotphase räumlich, organisatorisch und wirtschaftlich weiterentwickelt werden – mit Fokus auf reale Produktionsbedürfnisse und lernende Skalierung.

2. Ausbau und Differenzierung der Infrastruktur

Erweiterung des Raumportfolios um zusätzliche Küchen- und Produktionsräume mit unterschiedlichen Nutzungsmodellen (stundenweise bis dauerhaft), insbesondere durch einen ergänzenden Küchenhub mit paralleler Nutzung.

3. Aktivierung des Ökosystems

Gezielte, niederschwellige Austausch- und Unterstützungsformate zur besseren Vernetzung von Foodpreneurs und Expert:innen sowie zur weiteren Validierung von Bedarf und Zahlungsbereitschaft.

4. Stärkung der intermediären Rolle

Ausbau von Shared Kitchen Basel als vermittelnde Plattform zwischen Foodpreneurs, Küchenbetreiber:innen und Expert:innen, mit aktivem Community-Management.

5. Klärung von Governance, Pricing und Prozessen

Weiterentwicklung klarer Zugangs-, Nutzungs- und Preismodelle sowie strukturierter Onboarding- und Governance-Prozesse, unterstützt durch einfache digitale Koordination.