

Coworking Küche Bern:

Flexible Profi-Infrastruktur und Spielraum für kulinarische Experimente

Seit Oktober 2025 steht in Zollikofen auf 120 Quadratmetern eine voll ausgestattete Profiküche – inklusive grosszügigem (Kühl-)Lager und einer Fläche für Mise-en-place, Events und Workshops auf weiteren 350 Quadratmetern.

• TEXT: LUKAS AESCHLIMANN; BILDER: ZVG.

Die Coworking Küche Bern bietet alles, was es braucht, um auf professionellem Niveau zu arbeiten – ohne Fixkosten und ohne Risiko. Dank flexiblen und individuellen Mietmodellen bezahlen Nutzerinnen und Nutzer nur, was sie wirklich brauchen, beispielsweise für die regelmässige Vorproduktion für den Betrieb, spontane Caterings oder zum Brechen von saisonalen Spitzen. «Die Coworking Küche gibt uns die Möglichkeit, unser gastronomisches Angebot mit unserem professionellen Anspruch und unserer Leidenschaft vorzubereiten ohne durch die knappen räumlichen Gegebenheiten im Restaurant eingeschränkt zu sein», betonen Julia und Jutta Bärenfaller vom Restaurant Frohsinn in Bern.

Küche als Teil des RegioFood Hub

Die Küche ist Teil des RegioFood Hub, einer Initiative zur Förderung eines regionalen und regenerativen Ernährungssystems. Rund 40 Akteurinnen und Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette tragen diese Idee mit. Nutzerinnen und Nutzer der Coworking-Küche profitieren so von einem starken Netzwerk aus innovativen Betrieben und Menschen, das neue Chancen in Beschaffung, Produktentwicklung und Erfahrungsaustausch eröffnet.

Die Kombination aus Produktionsküche und angeschlossenem Workshopraum macht den Ort besonders vielseitig. Er eignet sich dadurch ideal für Ausbildung, Schulungen und Teamtrainings. CCCB-Mitglieder können die Fläche auch exklusiv nutzen – etwa für den kollegialen Austausch, für Vorträge und Degustationen.





Das Frohsinn-Team nutzt die Coworking-Küche zur Vorproduktion.

Zugang zu Testcommunity

Darüber hinaus bietet die Küche ideale Bedingungen für Produktentwicklung und saisonale Aktionen – von Wild- und Festtagsvorbereitungen bis zu Degustationsmenüs. Über den RegioFood Hub erhalten Nutzerinnen und Nutzer zudem Zugang zu einer Testcommunity, die Feedback liefert und den Austausch zwischen Küche, Landwirtschaft und Verarbeitung fördert. Unterstützt wird dies durch Partner wie Bern ist Bio, die Gastronominnen und Gastronomen kostenlos beim Sourcing von Bio-Rohstoffen begleiten, oder die Schweizer Tafel, mit der eine Food-Save-Kooperation besteht. So entsteht ein Umfeld, in dem Qualität, Verantwortung und Wirtschaftlichkeit Hand in Hand gehen.

Die Coworking Küche Bern ist eine zeitgemässe Antwort auf die Herausforderungen der Gastronomie. Sie verbindet hochwertige Infrastruktur mit regionaler Vernetzung, schafft Raum für Ausbildung und Innovation und öffnet Türen zu neuen Partnerschaften. CCCB-Mitglieder sind herzlich eingeladen, die Küche zu besichtigen, zu testen oder eigene Formate zu planen und mit dem RegioFood Hub umzusetzen. Gemeinsam stärken wir die Berner Gastronomie – regional, nachhaltig und professionell.

www.regiofoodhub.ch



Grosszügige, offene Flächen inklusive Sonnenterrasse ermöglichen vielfältige Eventformate.