



## Dossier de presse

### Co-oking : un nouvel espace de coworking culinaire à Bruxelles

Co-oking, le premier espace de coworking culinaire à Bruxelles a ouvert le 26 Octobre à Anderlecht. Co-oking est une cuisine partagée de 280 m<sup>2</sup> disponible à la location pour les professionnels et les gourmets. Co-oking est aussi un incubateur pour les start-up de l'alimentation.

Co-oking ouvre ses portes pour la Journée de l'artisan le 22 Novembre, de 10h à 17h et propose ateliers, dégustations et autres découvertes culinaires tout le long de cette journée.

### **L'atelier**

Rue Henri Joseph Genesse 34, 1070 Anderlecht

Notre atelier de co-working culinaire est situé à Bruxelles. D'une surface de 280 m<sup>2</sup>, il dispose de 4 postes de travail où 4 équipes de 2 co-okers peuvent travailler en simultané sur des plages horaires de 5 heures. Il peut donc y avoir 8 coworkers en simultané dans la cuisine partagée. Les coworkers ont leur propre zone de cuisson, plan de travail et robot de cuisine et partagent le gros matériel : 2 fours professionnels, une sous-videuse, un mixeur professionnel, une cellule de refroidissement, un lave-vaisselle professionnel.

Co-oking met à disposition de ses clients une batterie de casserole simple et une dotation en matériel et ustensiles de cuisine tels que chariot de service, chariot échelle 20 niveaux, plaques gastro inox, bacs gastro, écumoire, lèche plats, fouet, chinois, «cul de poule», spatules, etc...

A la fin de la prestation, les co-okers doivent nettoyer leur plans de travail et leur vaisselle et ustensiles. En revanche, le nettoyage de la cuisine dans son ensemble est un service Co-oking.

Les co-okers peuvent également bénéficier d'espaces de stockage: deux chambres froides matières premières et produits finis, une réserve sèche et des armoires fermées pour le matériel.

### **Les services Co-oking**

Co-oking propose un service de A à Z pour les entrepreneurs culinaires.

Du parking au stockage, nous permettons aux entrepreneurs de se concentrer sur leur production sans se soucier d'autres aléas.

A l'achat d'un pack, nous proposons les services suivants: Initiation à la cuisine, parking sécurisé, nettoyage général, gestion des déchets, stockage sec, stockage froid, accès wifi, bureau. Pour les packs au delà de 30h, nous proposons un coaching communication et développement d'entreprise gratuit.

### **Réserver un poste de travail ou l'atelier entier**

Co-oking met à disposition des postes de travail par tranches horaires de 5 heures. Nous

proposons 6 différents packs avec des tarifs dégressifs. Il est également possible de réserver en soirée ou durant le week end. Il suffit pour réserver d'acheter des crédits de réservation et ensuite de réserver sa plage horaire dans le calendrier en ligne.

## **Les fondateurs**

Co-oking, ce sont trois fondateurs unis par les réseaux d'entrepreneurs bruxellois et motivés par tout ce qui se fait de bon dans l'assiette. Véronique Flammang, coordinatrice au 1819 est experte en développement d'entreprise. Cédric Le Goupil, chef d'une cuisine collective, connaît tout des normes, de l'infrastructure et du fonctionnement d'une cuisine professionnelle. Elodie Bouscarat, une communicante passionnée de cuisine et de mots, met en lettres et en images le projet.

## **Nos partenaires**

Kenwood (robots de cuisine)

Distrinox (cuisines professionnelles)

Multivac (sous-videuse)

Forges Adour (plancha)

Citydev (bâtiments)

Raf Beckers (photos)

Les KissBankers (nos crowdfunders)

Simone a soif (boissons désaltérantes sans sucre)

Brussels Beer Project (bières)

Hidden District (vins)

## **Quelques exemples de Co-okers et leurs produits**

Isabelle Mathieu, L'Atelier Pat'Achou : Cake Design, création de gâteaux en 3D & pièce montée

Gulay Sen, Food Truck Fresh Cooking : food truck wraps et traiteur évènements

Geraldine Nemery, Klet Mariette : crêpes et galettes sans allergènes.

Odile Guyader, La Petite Fabrique des Terrines : pâtés et terrines bio

Lamia M'Rad Dali, Soup'Herb, soupes et potages bio

Laura Patricio, Mademoiselle Lou, glaces et sorbet aux saveurs étonnantes (foie-gras, cranberries et campari, céleri, gingembre, betteraves-balsamique, roquefort et miel)

**Contact presse : Elodie Bouscarat, [elodie@co-oking.be](mailto:elodie@co-oking.be) 0479962249**