



## Persdossier

### Co-oking Brussels: de eerste culinaire coworkingruimte in ons land

Co-oking, de eerste culinaire coworkingruimte in ons land, is op 26 oktober geopend in Brussel. Co-oking is een gedeelde professionele keukenruimte van 280 m<sup>2</sup> voor verhuur aan culinaire ondernemers en particulieren. Co-oking is ook een incubator voor start-ups in de voedingssector.

Co-oking opent zijn deuren tijdens de Dag van de Ambachten op 22 november, van 10 tot 17u. Op die dag kunt u er terecht voor ateliers, proeverijen en andere culinaire ontdekkingen.

### Het atelier

Henri Joseph Genessestraat 34 (Paepsem), 1070 Anderlecht

Ons coworkingatelier is gelegen in het Brussels gewest. Het is 280m<sup>2</sup> groot, beschikt over 4 werkposten waar 4 teams van 2 co-okers tegelijkertijd kunnen werken in 5-urenshifts.

Er kunnen dus 8 coworkers tegelijkertijd aan de slag. De coworkers hebben elk hun eigen kookeiland, werkblad en keukenrobot en delen het groot keukenmateriaal zoals 2 professionele ovens, een sous-videuse (vacuüm), een professionele mixer, een koelcel en een professionele vaatwas.

Co-oking stelt aan zijn klanten ook materiaal ter beschikking als een batterij kookpotten en keukenmateriaal als een dienstkar met drie verdiepingen, kar met twintig schalen, inoxplaten en -bakken, inoxschuimspanen, pollepel en spatels.

Op het einde van de productie moeten de co-okers hun werkbladen en keukengerei schoon maken. De schoonmaak van de keuken gebeurt door Co-oking zelf.

De co-okers beschikken over verschillende stockageruimtes: twee koude kamers voor grondstoffen en bewerkte producten en een reserveruimte voor droge producten en kasten voor het materiaal.

### De diensten van Co-oking

Co-oking biedt een A tot Z-dienst aan voor culinaire ondernemers.

Van parking tot stockage, zorgt het ervoor dat zijn klanten zich zorgeloos kunnen concentreren op hun productie.

Bij aankoop van een pack, biedt Co-oking de volgende diensten aan:

Keukeninitiatie, beveiligde parking, algemene schoonmaak, afvalbeheer, droge opslag, koude opslag, wifitoegang, toegang bureau en gratis bedrijfsontwikkeling- en communicatiecoaching.

### Een werkpost of het volledige atelier reserveren

Co-oking stelt werkposten ter beschikking in uurpakketten van vijf uur. We stellen 6 packs voor met degressieve tarieven. Het is ook mogelijk om 's avonds of in het weekend te boeken. Het volstaat om te reserveren in de kalender, credits aan te kopen en een uurpakket te reserveren.

## De oprichters

Co-oking ? Dat zijn drie gemotiveerde partners die gepassioneerd zijn door al het goede van de keuken. Véronique Flammang, coördinatrice bij 1819 (de hulplijn voor ondernemingen) is experte in bedrijfsontwikkeling. Cédric le Goupil, chef van een collectieve keuken met twintig jaar ervaring in de horeca, kent alles over de normen, infrastructuur en materiaal. Elodie Bouscarat, een communicatiespecialiste, is gepassioneerd door goede keukens en teksten en zorgt voor de communicatie van dit project.

## Onze partners

Simone a soif (drank)

Brussels Beer Project (bier)

Hidden District (wijn)

Kenwood (keukenrobots)

Distrinox (professionele keukens)

Multivac (sous-videuse)

Forges Adour (plancha)

Citydev (gebouw)

Raf Beckers (photos)

Les KissBankers (onze crowdfunders : bedankt!!)

## Voorbeelden van Co-okers en hun producten

Isabelle Mathieu, l'atelier Pata'chou, pâtisserie en cake design

Gulay Sen: Food Truck Fresh Cooking, wraps en traiteur

Geraldine Nemery, Klet Mariette, gluten- en lactosevrije pannenkoeken

Odile Guyader, La Petite Fabrique des Terrines, biopatés en terrines

Lamia M'Rad Dalli : Soup'herb, biosoups

Laura Patricio, Mademoiselle Lou, ijs en sorbet (verschillende smaken: foie-gras, cranberries en campari, selderij, gember, rode biet-balsamiek, roquefort en honing...)

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