

Onderscheidende horeca verhoogt waarde vastgoed

03-04-2017 11:06

Onderscheidende horeca neemt een steeds prominentere plaats in binnen kantoorconcepten. De eerste drijvende kracht achter deze ontwikkeling is de komst van de millennials-generatie in het werkproces. Een verhelderend artikel hierover van Michiel van Noort van HTC Advies.

Het opdoen van ervaringen staat bij deze millennials-generatie voorop zowel in werk- als privéomgevingen. Ook is voor hen de betekenis van hun inzet van belang en zijn ze begaan met maatschappelijke thema's. Anders dan de voorgaande generaties hebben deze millennials significant andere wensen en eisen met betrekking tot eten en drinken in hun dagelijks leven.

De tweede drijvende kracht is het feit dat bedrijven zich steeds meer moeten inspannen om de juiste mensen van de millennials-generatie binnen te krijgen en te behouden.

Identiteit nieuwe werkers

Zowel bedrijven als vastgoedpartijen die op deze ontwikkelingen inspelen, voegen actief en heel bewust onderscheidende horeca toe aan hun kantooromgeving of vastgoed. In deze panden zie je in de centrale hal een barista zijn kunsten vertonen in een design coffeebar of kan je in het rooftop-restaurant sushi eten. Ook ver doorgevoerde thema's als waste, verantwoord leven en healthy lifestyle sluiten aan bij de identiteit van de nieuwe werkers.

Echter lijkt het nog voor veel partijen binnen de vastgoedbranche moeilijk om het geld kostende standaard bedrijfsrestaurant te vervangen door een horecaconcept dat daadwerkelijk waarde toevoegt aan het pand. Een oorzaak kan gevonden worden in de onbekendheid van de verschillende conceptmogelijkheden.

Absolute aanrader

Een middag rondlopen op de Amsterdamse Zuidas is in dit geval een absolute aanrader. In een straal van nog geen vierkante kilometer zijn de meest actuele horecaconcepten terug te vinden. Bijvoorbeeld het organic fastservice concept The Barn. Een horecaconcept dat volgens de principes gezond, duurzaam en betaalbaar werkt en genomineerd is voor de Horecava Innovation Award 2017. Of SLA, een fastservice horecaconcept met organic salades. Ook Market 33, een Foodmarket met 10 trendy horecaconcepten die aanvullend op elkaar zijn en 1*Michelin restaurant Bolenius, grondlegger van de 'Amsterdamse' keuken met een eigen moestuin, kunnen veel inspiratie opleveren.

Aanpassen aan nieuwe doelgroepen

Voor veel partijen is dit nog een stap te ver. Weet dan dat ook de bedrijfscaterers de klassieke bedrijfskantine formules steeds meer aanpassen aan de wensen en eisen van de nieuwe doelgroepen. Hutten catering bijvoorbeeld speelt in op de bewustwording van de Millennials over de ongewenste gevolgen van de consumptiemaatschappij en heeft zijn eigen 'verspillingsfabriek' ontwikkelt om foodwaste tegen te gaan.

Caterers zoeken daarnaast steeds meer samenwerking met kleine, onderscheidende horecapartijen om afwisseling, dus beleving, te kunnen bieden. Zo ontwikkelt ISS momenteel een foodcourt met 8 horecaconcepten in het Hofhouse in Den Haag. We Canteen is onlangs met een combinatie van pop-up concepten in het WTC Amsterdam gestart en Cormet Catering verzorgt de invulling van de horecaconcepten op de HvA/UvA.

Allemaal onderscheidende concepten die aansluiten op de veranderende vraag en tegelijkertijd passen binnen zakelijke omgevingen.

Grote verschillen

We zien nog grote verschillen tussen horeca-exploitanten en de bedrijfscateraars. Waar cateraars gewend zijn om met 3 tot 5-jarige contracten te werken, in de huid te kruipen van de opdrachtgevers en gedeeltelijk mee te investeren, is het nog een uitdaging om de juiste horeca-ondernemer te vinden bij een locatie en die aansluit bij de visie van pandeigenaar of beheerder op die plek.

Circulariteit actueel thema

Daarnaast zijn cateraars veel beter dan horeca exploitanten in staat om in te spelen op een van de meest actuele thema's binnen de vastgoedbranche van dit moment: circulariteit. Zowel de grote als kleinere cateraars zijn al in meer of mindere mate actief om circulariteit in hun bedrijfsprocessen in te passen.



Wilt u weten op welke manier? [Klik dan hier om de wrap-up te zien](#) van de door HTC Advies georganiseerde branche bijeenkomst met als thema 'Circulariteit in Catering'. Wilt u een trendtour over de Zuidas, met één van onze Foodservice & Hospitality experts sparren over mogelijkheden voor onderscheidende horecaconcepten in uw pand óf bent u geïnteresseerd om deel te nemen aan een kennismiddag 'Circulariteit in Foodservice'? Laat het mij weten via m.vannoort@htcadvies.nl of 036-30 30 500.

Michiel van Noort
HTC Advies