

'Horeca kan als uithangbord van kantoor fungeren'

06-11-2017 11:51

Kantoorconcepten en traditionele kantoorruimte gaan steeds vaker hand in hand met vernieuwende inpanidige horecaconcepten. Door de komst van third places verandert zelfs de bakker op de hoek in een werkplek. Een trend die altijd overal werken faciliteert. Horeca in kantoren dient hierdoor meer dan ooit onderscheidend, verrassend en vernieuwend te zijn om als uithangbord en imagooversterker van het gebouw te fungeren. Een bijdrage van Lotte Windey van HTC Advies.

Third Places



De flexibiliteit van werk en privé met elkaar afwisselen neemt steeds verder toe. Even sporten of een pakketje ophalen tijdens werktijd is steeds normaler. Naast dat men minder denkt in traditionele tijds-kaders, verdwijnt ook het denken in traditionele plekken. Thuis vormt 'the first place', de werkplek op kantoor 'second place' en de genoemde 'third place' zijn locaties waar werk en eten en drinken samen komen.

"Door het verdwijnen van gekaderde momenten (werktijden, lunchtijd, vrije tijd) en het verdwijnen van gekaderde plekken (thuis en werk) ontstaan third places."

De vraag naar horeca

Deze trend maakt dat niet alleen meer de koffietent op de hoek een potentiële werkplek is, maar ook de bloemist, fietsenmaker en bibliotheek plekken zijn waar gewerkt kan worden. Hierbij staat één kenmerk altijd voorop: er is uitstekende horeca aanwezig.

Kwalitatief goede horeca trekt mensen naar je locatie die voor levendigheid en nieuwe klandizie zorgen. In wat voor gebouw de horeca zich bevindt maakt niet langer meer uit, deze smelt moeiteloos samen met een retail- of kantoorlocatie. Een sterk horecaconcept is een bestemming op zich.

Horeca als trekpleister

Het succes van een horecaconcept in een kantoorgebouw zit in vernieuwing en variatie. Gebouwgebruikers die elke dag lunchen zijn niet op zoek naar een 'single line product formule', maar willen verrast worden. Op maandag een verse paprikasoep en op woensdag een salade die je zelf kan samenstellen.

Een combinatie tussen een gevarieerd menu dat meebeweegt met seizoenen en evenementen, gastvrij ondernemerschap en een inspirerende ruimte waar gewerkt, ontspannen en gegeten kan worden zorgen ervoor dat de kantoorgebruiker langer en vaker gebruik maakt van de horeca binnen een kantoorgebouw dan ooit te voren.

Ontbijten op kantoor

Ondanks de verschuiving en vernieuwing in de kantorenmarkt en het verruimen van de werktijden door flexibiliteit beperkt de horeca zich nog grotendeels tot alleen het aanbieden van de lunch.

Waarom beperken tot de lunch en de vrijdagmiddagborrel? Een ontbijt met vers fruit, yoghurt en diverse toppings als kickstarter van de werkdag of bij werken tot in de late uurtjes een salade in het restaurant eten die je zelf kan samenstellen. Gemak en comfort staan hierbij altijd voorop, eigenschappen die tot de prioriteiten van millennials behoren. Kantoren ontwikkelen zich verder als creatieve, ontmoetingsbroedplaatsen. waar werken een onderdeel is van de activiteiten en niet langer de hoofdzaak.

Verlengen openingstijden vergroot succes

Door het aanbod en assortiment van de horeca te vergroten wordt naast de groep kantoorgebruikers een nieuwe doelgroep aangesproken. Voorwaarde hiervoor is dat de horeca makkelijk toegankelijk moet zijn voor externe gasten.

Een horecalocatie op de begane grond buiten de beveiligingsschil is de ideale locatie. Door constante röhring in de horeca en bij de entree van het gebouw ontstaat een nieuwe groep ambassadeurs die fungeren als ultieme adapters van het kantoor met al haar verschillende faciliteiten en mogelijkheden. Een gebouw waar mensen ontmoeten, werken, elkaar inspireren, ontspannen en natuurlijk eten en drinken.

Lotte Windey van HTC Advies

Voor Horecava in januari 2018 in de RAI Amsterdam is HTC Advies content partner. Op het Innovation & TrendLAB worden 4 metatrends uit de branche uitgelicht, waar Third places er één van is. Wilt u meer weten over dit onderwerp? Of wilt u eens sparren over horeca of hospitality binnen uw gebouw? Laat het mij weten via l.windey@htcadvies.nl of tel. 036-30 30 500.

Redactie