VASTGOED JOURNAAL

Loaf: hoogwaardig lunchen, ook op kleinere locaties

27-10-2021 09:40

Als in een klein of middelgroot kantoor een compleet bedrijfsrestaurant *too much* is, biedt D&B The Facility Group met een bijzondere formule uitkomst. Loaf combineert de ontvangstfunctie met een hoogwaardig lunchconcept. Het aanbod kan bovendien makkelijk meebewegen met de wensen van de kantoorgebruikers.

Loaf

Loaf is het kleine zusje van het duurzame cateringconcept We Canteen. De formule is kostenefficiënt, modulair en zeer geschikt voor grab-and-go en take-away. Ideaal voor kleinere kantoorlocaties met minder dan 150 lunchgasten per dag.

VASTGOED JOURNAAL

Inge Oosterhoff is general manager van We Canteen, onderdeel van integraal facilitair dienstverlener D&B The Facility Group. Daarvoor werkte zij bij D&B als implementatie-manager. Zij studeerde hospitality management aan Stenden Hogeschool in Leeuwarden.

Oud-horecaondernemer Merijn de Launay is sinds begin dit jaar manager new business- real estate bij D&B. Eerder was hij betrokken bij de uitrol in Nederland van het Belgische koffie-concept Vascobelo. Hij studeerde hospitality management aan Hogeschool Saxion.

De ontwikkeling van Loaf is twee jaar geleden op gang gekomen, zegt general manager Inge Oosterhoff. “We merkten dat veel vastgoed te klein was voor de vestiging van een volledig bedrijfsrestaurant. Het door ons ontwikkelde We Canteen biedt een complete foodcourt met een breed, duurzaam assortiment aan eten en drinken. We Canteen koopt bovendien een deel van de producten in bij lokale ondernemers. Zo’n mooie formule vereist dat er dagelijks minimaal honderd mensen komen lunchen. Op veel plekken, al gaat het om mooie panden op mooie locaties, is de aanloop veelal te beperkt. We hadden simpelweg geen concept om ook op die kleinere of middelgrote locaties in de behoefte aan goede koffie en een mooie lunch te voorzien, terwijl D&B daar al wel andere diensten als schoonmaak en beveiliging leverde.”

Mooie kansen
De Covid-19-uitbraak sterkte haar in de overtuiging dat er goede kansen liggen voor meer kleinschalige bedrijfscatering. “Veel mensen werkten tijdens de pandemie thuis. Bedrijfsrestaurants sloten ook vanwege de overheidsmaatregelen de deuren, maar de achterblijvers hadden wel behoefte aan goede koffie of een smakelijke lunch. De aanwezigheid van andere D&B-medewerkers maakte het voor ons logisch diensten met elkaar te combineren: de receptionist die ook de rol van barista vervult. En zo waren we in staat onze dienstverlening op niveau houden”, aldus Oosterhoff.

Loaf is lekker en Loaf is persoonlijk, meldt D&B op de website. “Gastvrijheid is een belangrijke waarde binnen ons hele bedrijf. We bieden vijf-sterren hospitality. Ook met Loaf. Producten moeten lekker zijn. Onze dienstverlening moet gastvrijheid uitstralen; het moet persoonlijk zijn. De persoonlijkheid van de man of vrouw die daar voor ons staat bepaalt het succes. En niet op de laatste plaats is het belangrijk de huurders goed te kennen. Ons product moet passen bij de aard van hun bedrijf. Wij streven altijd naar maatwerk; bij de één bieden we wat hippere producten dan bij een ander”, aldus manager new business Merijn de Launay.

Goede locaties
Loaf richt zich in de praktijk op multi-tenant gebouwen van drieduizend tot tien-, twaalfduizend m2 op goede locaties voornamelijk in Amsterdam en de andere grote steden. Complexen waar mensen, ook de D&B medewerkers, graag willen werken en waar de middelen voorhanden zijn om een bepaald

dienstverleningsniveau te realiseren. De Launay: “Maar het budget is daar zeker niet oneindig. Het zijn de plekken waar het budget ontbreekt om zowel de receptie te bemannen, als een aparte koffiebar te exploiteren. Door een slimme combinatie van functies kunnen we toch een hoogwaardig aanbod met mooie, verse producten realiseren.”

Het gaat om meer dan alleen het eten en het drinken, benadrukt Oosterhoff. “Het gaat bij ons om het realiseren van een concept. We denken bij de komst van een Loaf mee met de positionering, de uitstraling en de praktische invulling. Een lawaaierige koffiemachine moet niet pal naast de telefoon staan. Als het nodig is, dan zitten wij voor een goede inpassing met de architect aan tafel. We zijn betrokken bij het overleg met de huurders. Als wij dan ook wat betreft de dagelijkse bezetting de beste match vinden, dan zit Loaf goed.”

Hoe gaat het verder met Loaf?
De Launay: “Veel kantoorpanden kennen zo vlak na de pandemie geen volledige bezetting. Het kan nog wel een tijd duren voordat mensen weer massaal op kantoor aanwezig zijn. Loaf kent een modulaire opbouw; ons assortiment kan meegroeien. Wellicht ontstaat in een pand op enig moment alsnog een zekere scheiding tussen receptie en koffiebar enerzijds en een wat ruimer, beter gesorteerd food-deel anderzijds. Ons concept is bovendien crisis-proof: het andere uiterste kan zijn dat eten en drinken wordt afgeschaald en dat we alleen een receptie met basis hospitality aanbieden.”

Nieuwe vestigingen
Loaf is inmiddels te vinden op twee locaties; een viertal vestigingen zit in de pijplijn. D&B wil de komende jaren het merk laten groeien. Oosterhoff: “We zijn kritisch en schrijven niet overal op in. Er moet een fit zijn met de eigenaar van het gebouw en de huurders, we kiezen bewust voor die plekken waar we echt gevestigd willen zijn. Als we volgend jaar vijf Loafs openen, dan zou dat mooi zijn.”

Check de website van Loaf: loaf.today

Redactie