

BIUROWCE OD KUCHNI

OFERTA GASTRONOMICZNA
W BUDYNKACH BIUROWYCH

Polska | 2019





Źródło: Shutterstock

Wstęp

JEDZENIE POZA DOMEM STAJE SIĘ CORAZ BARDZIEJ POPULARNE. WYNIKA TO ZE ZMIANY TRYBU ŻYCIA, PRACY, WIELKOŚCI GOSPODARSTW DOMOWYCH, SPOSOBÓW SPĘDZANIA WOLNEGO CZASU I WRESZCIE MODY.

Poza domem jadamy śniadania na mieście, obiady w pracy, chodzimy na służbowe kolacje, umawiamy się na kawę z przyjaciółką, „wyskakujemy” na drinka czy świętujemy z rodziną. Zatem co i gdzie warto zjeść rano, w trakcie dnia pracy czy wieczorem?

Oferta gastronomiczna rośnie i jest coraz bardziej urozmaicona – od studenckich/pracowniczych kantyn przez fast foody, jedzenie na telefon (w tym diety pudełkowe), kanapki lub gotowe dania z pobliskiego sklepu spożywczego czy kawiarni, sałatki od „pana kanapki” po mikrofałę w biurach, gdzie można podgrzać przyniesiony posiłek. Obok miejsc nauki/pracy funkcjonuje ogromna różnorodność kawiarni, cukierni, barów, restauracji i klubów. Do wyboru są prawie wszystkie kuchnie świata – włoska, francuska, grecka, hiszpańska, amerykańska, kuchnie azjatyckie, arabskie, a także dla wegetarian/wegan, fusion i oczywiście wciąż najbardziej popularna tradycyjna kuchnia polska.

W niniejszym raporcie przyjrzelśmy się, jak kwestie jedzenia poza domem rozwiązuje ponad półmilionowa grupa pracowników warszawskich biurowców, przebywająca w swoich miejscach pracy najczęściej w godzinach 9.00-18.00. Za materiał posłużyły nam opinie blisko 200 osób w nich

pracujących, zebrane w anonimowych ankietach oraz badanie przeprowadzone przez ekspertów Colliers International. Badanie oferty handlowo-usługowej biurowców stolicy, przeprowadzone w styczniu-marcu br., tym razem skupione było na ofercie gastronomicznej – zasobach i typach lokali, ich lokalizacji, operatorach gastronomicznych (sieciowych i indywidualnych), dostępnych rodzajach kuchni oraz czynszach i warunkach najmu. Odwiedziliśmy łącznie ponad 500 biurowców, wypiliśmy dziesiątki litrów kawy i herbaty oraz zjedliśmy kilkadziesiąt lunchy w bistro, kawiarniach i restauracjach.

Tradycyjnie w raporcie zamieściliśmy również wypowiedzi wybranych specjalistów z branży gastronomicznej dotyczące specyfiki prowadzenia tego rodzaju działalności w budynkach biurowych, za które ich autorom serdecznie dziękujemy.

Proponujemy także Państwu kilka przykładów alternatywnych/innovacyjnych sposobów na jedzenie poza domem w trakcie dnia pracy, dostępnych w Warszawie lub innych dużych miastach. Warto je wypróbować.

Zapraszamy i smacznego!

Rynek biurowy Warszawy

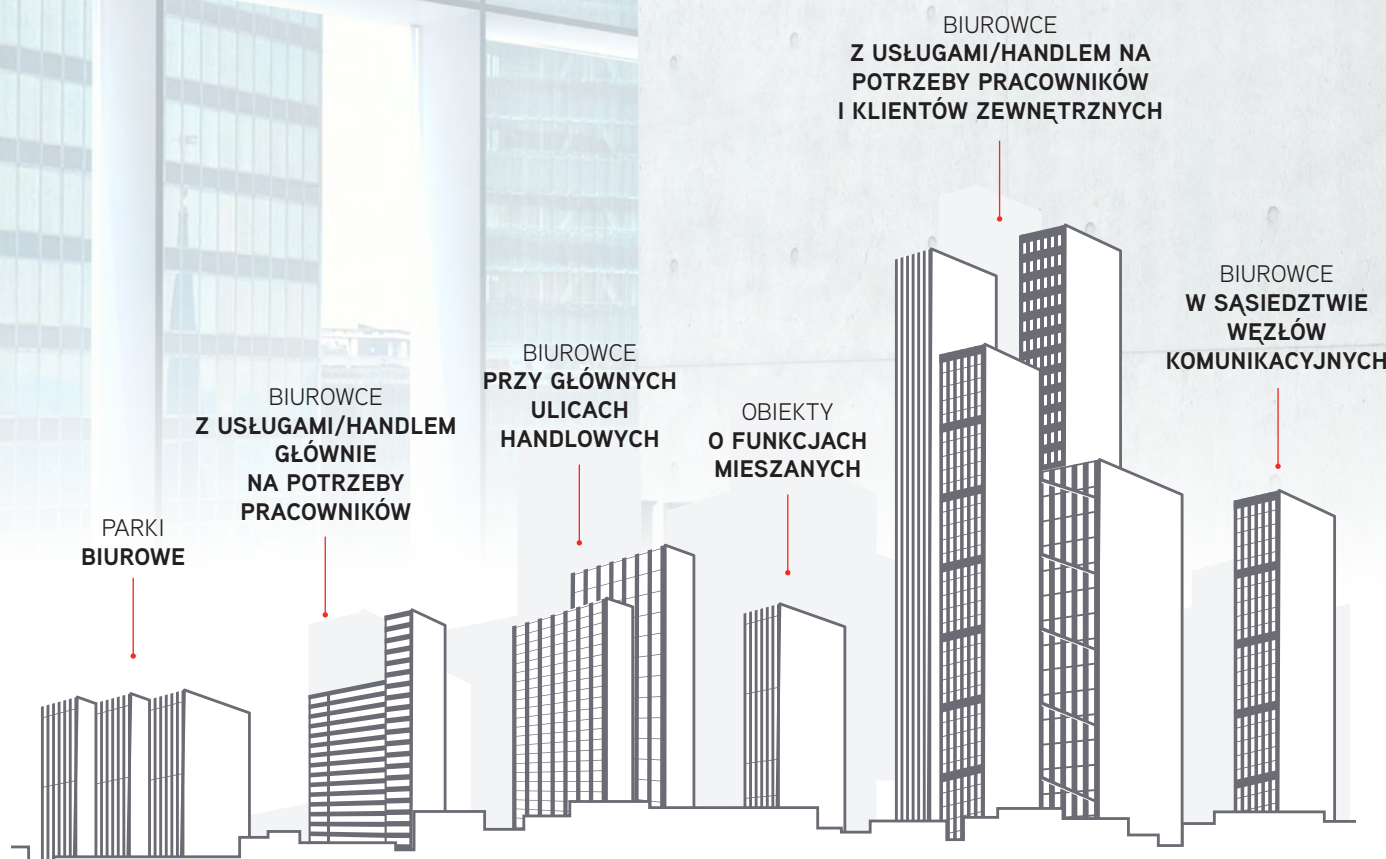
WARSZAWA TO NAJWIĘKSZY RYNEK BIUROWY W KRAJU,
ZNAJDUJE SIĘ TU KILKASET BUDYNKÓW BIUROWYCH
O ŁĄCZNEJ POWIERZCHNI BLISKO 5,5 MLN M²,
ZLOKALIZOWANYCH W 10 STREFACH BIZNESOWYCH.

Tylko w ubiegłym roku oddano do użytku 23 obiekty (233 tys. m²), a w roku bieżącym rynek powiększy się o kolejne 21 (266 tys. m²). Wybudowana powierzchnia jest bardzo szybko absorbowana, a zainteresowanie najmem nie słabnie – w 2018 r., popyt brutto ukształtował się na poziomie 860 tys. m². Na koniec czwartego kwartału ubiegłego roku współczynnik pustostanów wyniósł 8,7%, osiągając po raz pierwszy od pięciu lat wartość jednocyfrową. Czynniki bazowe utrzymują się na stabilnym poziomie. W strefie centralnej najemcy muszą zapłacić 16-24 EUR/m²/miesiąc, natomiast poza centrum 12-17 EUR/m²/miesiąc.

Szacuje się, że w warszawskich biurowcach pracuje około pół miliona pracowników. Na ich użytek większość budynków oferuje moduły handlowo-usługowe, ulokowane głównie w parterach.



Podział budynków biurowych wg typu handlu



Na przestrzeni ostatniej dekady obserwujemy wzrost znaczenia infrastruktury uzupełniającej w inwestycjach biurowych. W związku z niską stopą bezrobocia trwa walka pracodawców o talenty a przyjazne biuro staje się dodatkowym elementem motywacyjnym. Trend zmiany przestrzeni pracy i otoczenia biznesowego będzie sprzyjał powiększaniu i urozmaicaniu części handlowo-usługowych w biurowcach.

Warszawski rynek biurowy oferuje 350 tys. m² powierzchni handlowo-usługowej w 1,3 tys. lokalach. Biorąc pod uwagę lokalizację, największa ilość powierzchni handlowo-usługowych znajduje się w strefach Centrum, COB oraz Mokotów, w najbardziej atrakcyjnych obszarach biurowych.

Pod względem roli jaką pełnią części handlowo-usługowe, największa ilość tego typu powierzchni znajduje się w biurowcach przy głównych ulicach handlowych, obiektach z handlem, usługami i gastronomią głównie na potrzeby pracowników oraz w parkach biurowych.

Gastronomia, obok usług (w tym finansowych), to ważny element oferty handlowo-usługowej warszawskich biurowców – stanowi, licząc wg liczby lokali aż 35% całej oferty. Sektor ten jest przedmiotem analiz zaprezentowanych w niniejszym raporcie.

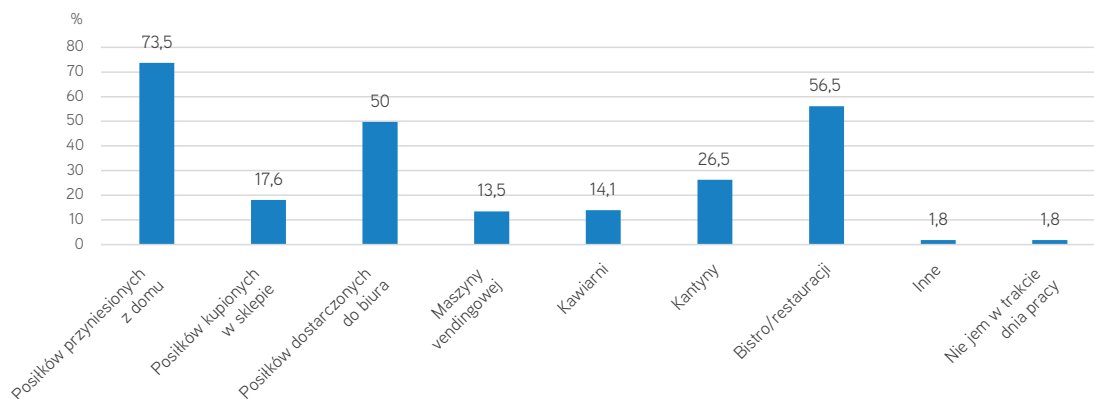
Oczekiwania użytkowników

NA POTRZEBY NINIEJSZEGO RAPORTU EKSPERCI COLLIERS PRZEPROWADZILI ANKIETĘ WŚRÓD BLISKO 200 PRACOWNIKÓW WARSZAWSKICH BIUROWCÓW.

Badanie dotyczyło oczekiwań względem infrastruktury gastronomicznej w miejscach pracy, ze szczególnym uwzględnieniem największych obszarów biurowych Śródmieścia, Mokotowa i Woli. W ankiecie zapytaliśmy, z jakiej oferty korzystają najczęściej, ile pieniędzy i czasu przeznaczają na posiłki w trakcie dnia pracy a także z jakiego typu kuchni najchętniej korzystają i czym kierują się dokonując wyboru. Chcieliśmy również wiedzieć czego brakuje ankietowanym w ich miejscach pracy.

Tylko 7% ankietowanych wybrało „jedzenie przyniesione z domu” jako jedyną odpowiedź na pytanie o posiłki w pracy, pozostali wymienili ten sposób jako jeden z trzech najpopularniejszych. Trzy najczęściej występujące w badaniu odpowiedzi dot. zwyczajów żywieniowych pracowników biurowców to: „korzystam z posiłków przyniesionych z domu” (73,5%), „korzystam z bistro/restauracji” (56,5%) oraz „korzystam z posiłków dostarczanych do biura” (50%).

W TRAKCIE DNIA PRACY KORZYSTAM Z (MAX. 3 ODPOWIEDZI DO WYBORU):

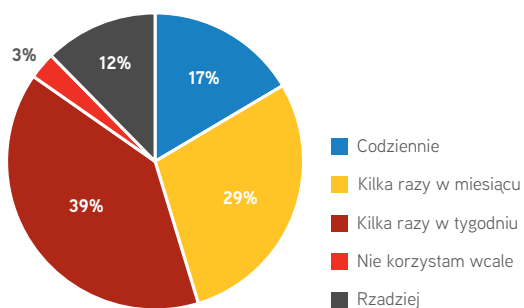


Źródło: Colliers International, czerwiec 2019

Ankietowani korzystają z oferty gastronomicznej w swoich miejscach pracy kilka razy w tygodniu (39%) lub kilka razy w miesiącu (29%), jedynie 17% korzysta z niej codziennie.

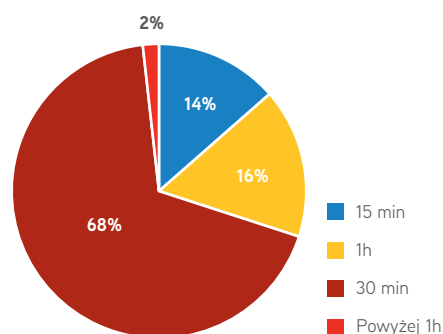
Największa grupa ankietowanych (68%) przeznaczą na lunch w trakcie dnia pracy 30 minut. Co ciekawe, kobiety przeznaczają na lunch więcej czasu niż mężczyźni, a różnica wynosi ponad 32%.

**Z OFERTY GASTRONOMICZNEJ W BIURZE
(LUB JEGO NAJBLIŻSZYM OTOCZENIU) KORZYSTAM:**



Źródło: Colliers International, czerwiec 2019

**W TRAKCIE DNIA PRACY
NA LUNCH PRZEZNACZAM:**

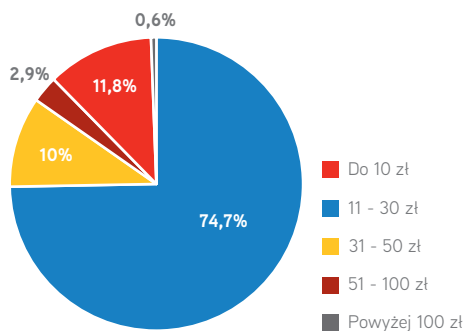


Źródło: Colliers International, czerwiec 2019



Źródło: Shutterstock

W TRAKCIE DNIA PRACY NA LUNCH PRZEZNACZAM:

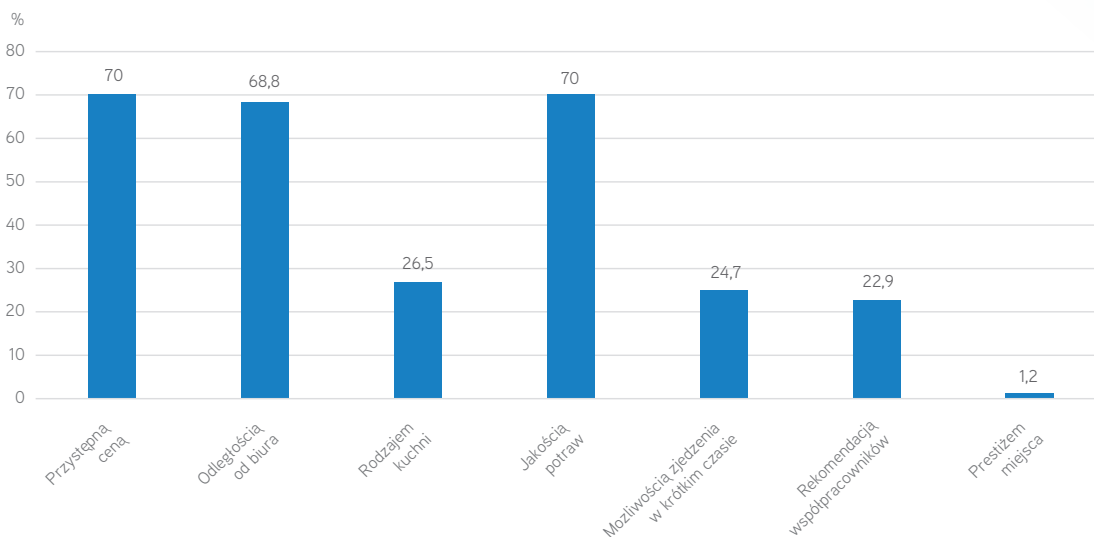


Źródło: Colliers International, czerwiec 2019

Wydatki na jedzenie w trakcie dnia pracy to najczęściej 11-30 PLN, tak odpowiedziało aż 74,7% ankietowanych.

Trzy najważniejsze kryteria wg ankietowanych, wpływające na wybór lokalu w miejscu pracy, to przystępna cena (70%), odległość od biura (68,8%) i jakość potraw (70%). Te trzy kategorie traktowane łącznie stanowią 26,4% odpowiedzi – ankietowani lubią dobre jedzenie, w przystępnej cenie, blisko pracy.

BĘDĄC W PRACY PRZY WYBORZE LOKALU GASTRONOMICZNEGO KIERUJĘ SIĘ (MAX. 3 ODPOWIEDZI DO WYBORU):



Źródło: Colliers International, czerwiec 2019

PORANNE
DROŻDŻÓWKI
DO KAWY



Marzenia pracowników warszawskich biurowców

FOODTRUCKI
Z OFERTĄ KUCHNI
TEMATYCZNYCH

KANTYNY
Z DOSTĘPEM
DO ŚWIATŁA
DZIENNEGO

**WIĘKSZA
RÓŻNORODNOŚĆ
ZUP**

**MIEJSCA,
GDZIE MOGĘ ZJEŚĆ
BIO-WARZYWA**



Oferta gastronomiczna warszawskich biurowców

W WARSZAWSKICH BIUROWCACH DZIAŁA PONAD 540
RÓŻNEGO RODZAJU LOKALI GASTRONOMICZNYCH, JEDNA
PIĄTĄ Z NICH STANOWIĄ KAWIARNIE, POZOSTAŁE TO
KANTYNY, BISTRO, RESTAURACJE I BARY Z ALKOHOLEM
I PRZEKĄSKAMI.





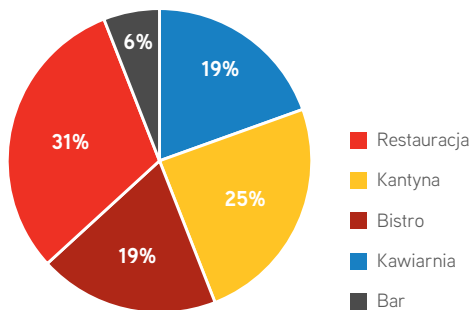
Źródło: Shutterstock

Lokale gastronomiczne ulokowane są głównie w parterach biurowców (85%), na poziomach -1 i -2 znajdują się jedynie kantyny i bistro (5%), a na poziomach +1 i wyżej kantyny i restauracje (10%). Większość lokali posiada witryny, jednak w przypadku aż 25% lokali są to witryny wewnętrzne, bez bezpośredniego wyjścia na ulicę.



Źródło: Shutterstock

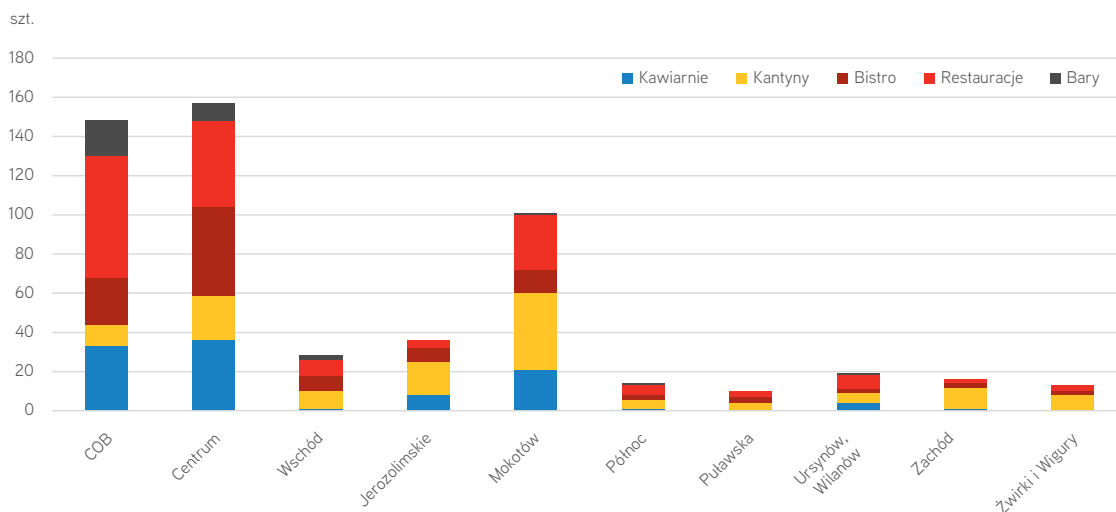
TYPY LOKALI GASTRONOMICZNYCH W WARSZAWSKICH BIUROWCACH



Źródło: Colliers International, czerwiec 2019

Analizując poszczególne strefy biurowe można zauważyć, że najbogatsza oferta gastronomiczna dostępna jest w Centrum, COB i na Mokotowie. W tych właśnie obszarach znajduje się największa liczba kawiarni, służących zarówno pracownikom, jak i turystom oraz mieszkańcom. Jeśli chodzi natomiast o kantyny, to najwięcej ulokowanych jest w strefach Mokotów i Centrum – starej i nowej dzielnicy biurowej. Duży wybór bistro i restauracji znajdziemy w strefach Centrum i COB, charakteryzujących się intensywnym natężeniem ruchu zarówno o profilu biznesowym, jak i turystycznym. Bary ulokowały się z kolei w biurowcach w COB, czyli w ścisłym centrum Warszawy.

TYPY LOKALI GASTRONOMICZNYCH WG STREFY BIUROWEJ



Źródło: Colliers International, czerwiec 2019



Drogę rozwoju wyznaczają oczekiwania naszych klientów

(...) Klienci cateringu biurowego, czyli tzw. „pana kanapki”, to osoby, które odwiedzamy na terenie biura w godzinach ich pracy. Cieszy się on coraz większym zainteresowaniem wśród klientów, a na ten fakt wpływa wiele aspektów.



Dużą rolę odgrywa tu oszczędność czasu, brak konieczności opuszczenia biura w celu zakupu drugiego śniadania lub lunchu, brak ograniczeń lokalizacyjnych w dowozie posiłków, atrakcyjne ceny, a także fakt, że pojawiajemy się w biurze w preferowanych przez klienta godzinach. Obserwujemy, że pracownicy biur coraz częściej świadomie rezygnują z przygotowywania posiłków w domu. Rosnący popyt przyczynił się do nasycenia rynku konkurencji, co jednak stało się motorem napędowym naszej firmy.

W ciągu ostatnich lat zauważyliśmy znaczny wzrost zainteresowania cateringiem komercyjnym, w którego skład wchodzi również catering biurowy. Klienci doceniają szeroką ofertę, zróżnicowane menu i coraz większą dbałość o jakość produktów. Drogę rozwoju wyznaczają

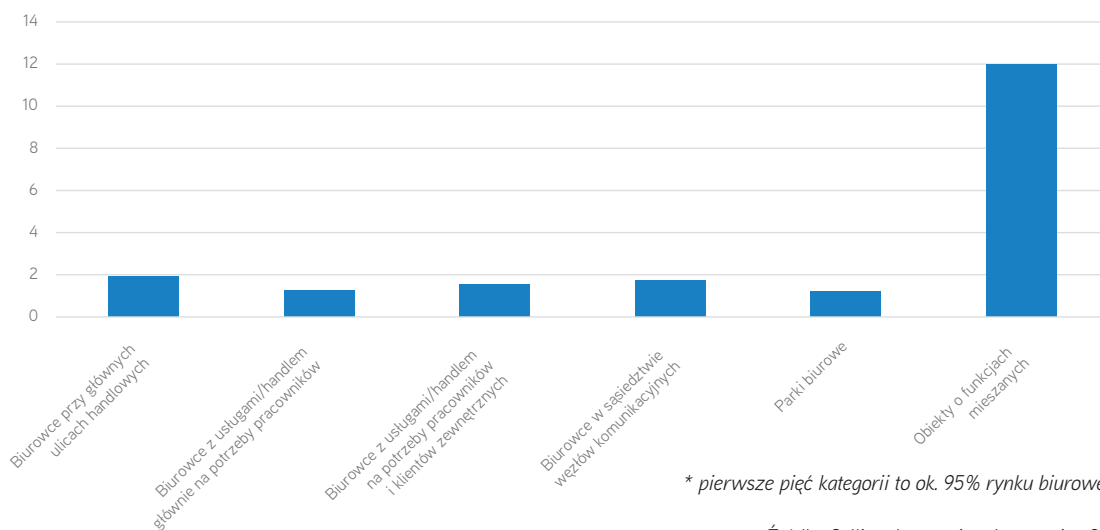
oczekiwania naszych klientów. W naszym kraju z roku na rok rośnie świadomość żywieniowa, zwraca się coraz większą uwagę na pochodzenie, sposób przygotowania, jakość i skład produktów.

Staramy się wyjść naprzeciw oczekiwaniom, kładąc duży nacisk na jakość produkcji, która pozostając pod nadzorem technologów i dietetyków jest ciągle doskonała. Planujemy rozwój na płaszczyźnie tzw. diet wykluczających, jak np. bez glutenu, cukru, laktozy, a także wegańskich (...).

Wielkość i typ oferty gastronomicznej dostosowane są zwykle do roli jaką pełni dany biurowiec, stąd największa liczba lokali pod tego typu działalność znajduje się w biurowcach zlokalizowanych przy głównych ulicach handlowych (ponad 130 lokali) oraz tych, których lokalizacja sprawia, że obsługują zarówno pracowników, jak i klientów zewnętrznych (blisko 120 lokali). Średnio jednak, największe moduły gastronomiczne mają z oczywistych względów obiekty o funkcjach mieszanych (12 lokali), a w następnej kolejności biurowce przy głównych ulicach handlowych (1,9 lokalu) i w sąsiedztwie węzłów komunikacyjnych (1,7 lokalu).

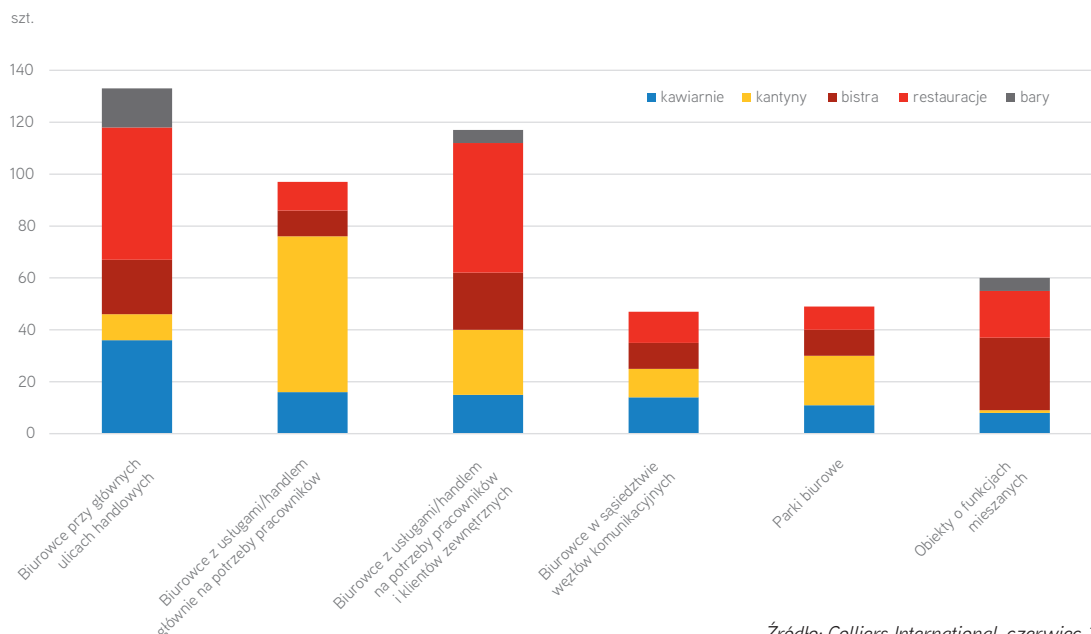
W biurowcach przy warszawskich głównych ulicach handlowych najchętniej lokują się kawiarnie. Z kolei, z oczywistych względów, w biurowcach z handlem i usługami głównie na potrzeby pracowników dominują kantyny. Najlepsze miejsca na bistro i restauracje to biurowce przy głównych ulicach i te dostępne również dla klientów zewnętrznych. Dodatkowo bistro serwujące szybkie i proste dania dobrze radzą sobie także w obiektach o funkcjach mieszanych. Domeną barów są natomiast biurowce zlokalizowane przy głównych ulicach handlowych.

ŚREDNIA ILOŚĆ LOKALI GASTRONOMICZNYCH NA OBIEKT WG ROLI JAKĄ PEŁNI BIUROWIEC*



Źródło: Colliers International, czerwiec 2019

TYPY LOKALI GASTRONOMICZNYCH WG ROLI JAKĄ PEŁNI BIUROWIEC



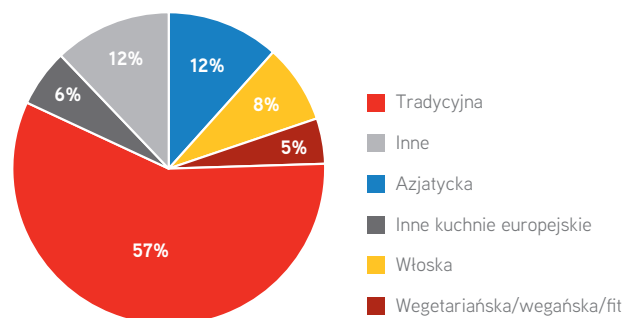
Źródło: Colliers International, czerwiec 2019

Warszawskie biurowce oferują dużą różnorodność kuchni, zarówno europejskich, jak i egzotycznych. Z uwagi na swoją uniwersalność dominuje kuchnia tradycyjna, polska, stanowiąca blisko 60% oferty gastronomicznej w biurowcach. Wyraźnie widoczna jest też popularność kuchni azjatyckich oraz ulubionej przez Polaków kuchni włoskiej. Pozycje „inne kuchnie europejskie” i „inne”, stanowiące łącznie aż 18% oferty, wskazują na otwartość klientów na nowe doświadczenia kulinarne. W biurowcach bowiem znajdziemy także restauracje serwujące dania kuchni bałkańskiej, hiszpańskiej, bliskiego wschodu, Meksyku, Japonii, a nawet Karaibów. Do próbowania nowych potraw i zdrowego trybu życia zachęcają pracowników biurowych bary i restauracje wegetariańskie i wegańskie, nieistniejące na rynku jeszcze dekadę wstecz.

W warszawskich biurowcach działa około 40 sieci gastronomicznych prowadząc w nich ponad 140 lokali. Większość, jak dotychczas, zdecydowała się jedynie na 3-5 lokali w tych specyficznych lokalizacjach. Największymi „sieciówkami” na warszawskim rynku biurowym są kawiarnie oraz kantyny.

Miejsce na spotkania w kawiarniach zapewniają Green Caffè Nero, Costa Coffee czy Starbucks. Wśród lokali pełniących rolę kantyn wymienić należy: Olimp, Sodexo, Warsztat Kulinaryny i Connect Lunch Bar. Sieciowe bistra i restauracje w biurowcach to między innymi: Frankie's, Bobby Burger i Sphinx. Spotkania po pracy pracownicy warszawskich biurowców mogą organizować w barach takich jak Bierhalle czy Coctail Bar Max & Dom Whisky.

TYPY KUCHNI DOSTĘPNE W WARSZAWSKICH BIUROWCACH



Źródło: Colliers International, czerwiec 2019

Zdecydowana większość lokali gastronomicznych w biurowcach to koncepty indywidualne, o dużej różnorodności typów i rodzajów kuchni. Koncepty indywidualne przyciągają także oryginalnymi nazwami, wśród których znajdziemy na przykład Wspólny Mianownik (Mała Pasta), Talerzyki (Mokotowska 33/35), Róg Mysikrólika (Puławska 395) czy Dyletanci (Rozbrat 44A).

Do lokalizacji, które wzbudziły zainteresowanie ekspertów przeprowadzających niniejsze badania należy kompleks gastronomiczny w The Park, w którym funkcjonują marki - BREIZH by Rhubarbe & Basilic, Stacja Orient i Soul Food Burgers, a także Olimp i Green Caffè Nero.

WYBRANE SIECI GASTRONOMICZNE PROWADZĄCE POWYŻEJ 5 LOKALI W WARSZAWSKICH BIUROWCACH

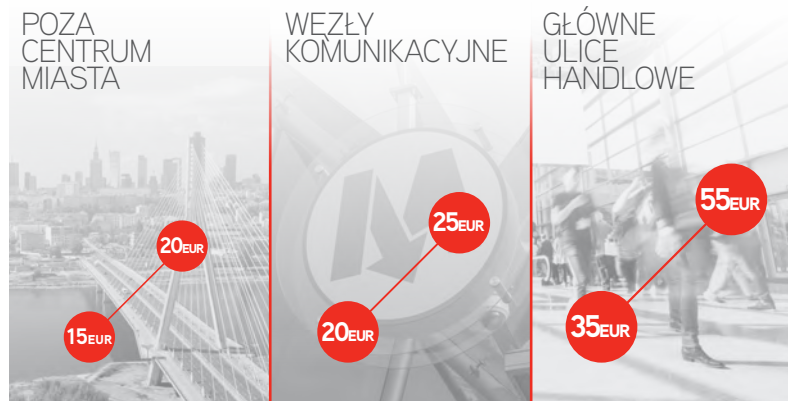


W sercu biurowego Mokotowa, przy ul. Domaniewskiej, ulokowała się natomiast restauracja Artkitchen, ambitnie łącząca kuchnię, sklep z winami i przestrzeń do działań artystycznych. Z kolei przykładem dobrze zaaranżowanej kantyny, zdaniem ekspertów, jest Mandarynka, znajdująca się w Miasteczku Orange.

Do niedawna deweloperzy obiektów biurowych przyjmowali strategię jak najbardziej elastycznego planowania powierzchni najmu w parterach swoich inwestycji. Pozwalało to na dużą dowolność w zakresie ich zagospodarowania ale jednocześnie niosło za sobą szereg problemów technicznych utrudniających lub wręcz uniemożliwiających wejście w takie lokalizacje potencjalnym najemcom z sektora gastronomii. Od kilku lat zaobserwować można zmiany w podejściu do części handlowo-usługowych biurowców. Deweloperzy znacznie bardziej świadomie kształtują składy branżowe i przewidują specyficzne wymagania takich najemców. Ma to swoje odzwierciedlenie również w warunkach najmu, choć nadal notujemy duże rozwarstwienie w zakresie stawek czynszowych, w zależności od lokalizacji. W analizowanym segmencie rynku coraz częściej obserwujemy zachęty dla najemców, w tym partycypację właściciela w kosztach aranżacji powierzchni czy wykonawstwa oraz zwolnienia czynszowe i step rent, w zależności od poziomu zasiedlenia biurowca.

Najwyższe stawki czynszowe w powierzchniach parterów budynków biurowych w centrum miasta plasują się w przedziale 35-55 EUR/m²/miesiąc,

POZIOM STAWEK CZYNSZOWYCH ZA POWIERZCHNIĘ HANDLOWO-USŁUGOWĄ W PARTERACH BIUROWCÓW



Źródło: Colliers International, czerwiec 2019

z ofertą skierowaną głównie do pracowników i okolicznych mieszkańców – 15-20 EUR/m²/miesiąc. Czynsze w wysokości 25-35 EUR/m²/miesiąc oferowane są za lokale handlowo-usługowe w takich strefach biurowych jak COB, Centrum i Mokotów. W mniej atrakcyjnych lokalizacjach biurowych kształtują się one na poziomie 15-20 EUR/m²/miesiąc.

Stawki dyktuje także wielkość lokalu i jego usytuowanie w budynku, choć różnice nie są tak duże jak w przypadku samej lokalizacji obiektu. Poziom kosztów eksploatacyjnych zależny jest natomiast głównie od położenia budynku –

w strefach centralnych przekracza on 20 PLN/m²/miesiąc, a poza nimi kształtuje się na poziomie 15-17 PLN/m²/miesiąc. Dodatkową opłatą ponoszoną przez najemcę handlowo-usługowego w biurowcu jest add-on factor, czyli udział w części wspólnej powierzchni biurowca.

Powyższe stawki czynszowe to poziom wyjściowy do negocjacji, czynsze transakcyjne dla najemców gastronomicznych

są niższe i zależne od innych warunków wynegocjowanych w pakietach najmu a także typu konceptu (kawiarnia, restauracja, kantyna), lokalizacji w budynku czy widoczności i dostępności dla klientów zewnętrznych.



Źródło: Shutterstock

przy czym znane są przypadki, gdzie oczekiwane czynsze przekraczają nawet 100 EUR/m²/miesiąc. Stawki w biurowcach zlokalizowanych w sąsiedztwie węzłów przesiadkowych to poziom 20-25 EUR/m²/miesiąc, natomiast w biurowcach

Dopóki deweloperzy będą budować biurowce, my będziemy rozwijać naszą działalność

(...) Pierwsze nasze lokale w biurowcach powstały ponad 7 lat temu! I ciągle w nich jesteśmy, co przy konkurencji na rynku, odczytujemy jako sukces. Co roku pojawiają się też nowe lokalizacje biurowe. Można powiedzieć, że jesteśmy długodystansowcami.

Pracujemy w zamkniętym środowisku, znamy naszych klientów, oni znają nas. Nie możemy pozwolić sobie na jakikolwiek błąd. Klienci doceniają, że produkt który dostarczamy jest przygotowywany na miejscu, w znanych i sprawdzonych warunkach. Jest świeży i spełnia ich oczekiwania. Utrzymujemy niezmiennie wysoką jakość i serwis. A to przekłada się na dobrą i stabilną kooperację z najemcami.

Biurowce rządzą się swoimi prawami. Naszym zadaniem jest jak najlepiej poznać miejsce i dostosować do niego ofertę i sposób działania.



Jak to robimy?
Pracujemy zazwyczaj od 7.00 do 20.00, czyli dopasowujemy godziny pracy do specyfiki pracy korporacyjnej. Nasza oferta zmienia się w ciągu dnia – od propozycji śniadaniowych, przez lunchy, po chleb na kolację. Oczywiście przez cały dzień

nie może zabraknąć słodkich przekąsek do kawy.

Rynek rozwija się dość stabilnie i zauważalnie w kierunku naturalnych produktów. Świadomość, zdrowe nawyki żywieniowe klientów, przy jednoczesnym tempie życia sprawiają, że coraz bardziej poszukiwane są zdrowe produkty gotowe. Rozszerzamy więc naszą ofertę dań gotowych – sałatek, zup. Wprowadzamy różne rodzaje pieczywa – bio, bezglutenowe, z ziarnami. I jak zawsze – zwracamy baczną uwagę na jakość produktów, które tworzą naszą ofertę. (...)

BARTŁOMIEJ RYCHCIK

WŁAŚCICIEL PUNKTÓW FRANCYZOWYCH GORAĆO POLECAM! NOWAKOWSKI

Jeść alternatywnie i innowacyjnie

KONKURENCJĄ DLA KLASYCZNEJ GASTRONOMII
STAJĄ SIE CORAZ CZĘŚCIEJ BARDZO RÓŻNORODNE
KONCEPTY TYPU FOOD DELIVERY, CO-EATING
CZY FOODSHARING.





Źródło: Shutterstock

BAROWOZY (FOOD TRUCKS)

Wzrastająca popularność tej formy „street food” powoduje, że barwozy na stałe lub okresowo goszczą w kompleksach biurowych, zapewniając obsługę gastronomiczną pracowników. Stanowią dodatkową atrakcję i pretekst, aby odejść na chwilę od biurka, wyjść na zewnątrz i przy okazji lunchu poznać osoby z sąsiedztwa. Taki typ gastronomii to dobry partner dla zarządców budynków biurowych, dysponujących odpowiednio dużym parkingiem i infrastrukturą techniczną. Barwozy sprawdzają się nie tylko w „pustyniach kulinarnych”, ale także w miejscach, gdzie funkcjonuje tradycyjna gastronomia. Na przykład w Krakowie często goszczą w sąsiedztwie Bonarka 4Business i Enterprise Park, mimo, że znajdująca się opodal Bonarka City Centre oferuje szeroki wybór kawiarni, barów i restauracji.



Źródło: Shutterstock

KAWIARNIA W BIURZE

Kawiarnia stanowi obecnie bardzo często integralną część biura. Zwykle jest to wydzielone, samoobsługowe miejsce ze stolikami, barem i maszyną do kawy/herbaty i drobnymi przekąskami. Nowością w Polsce są jednak pierwsze kawiarnie w biurach, prowadzone przez zewnętrznych operatorów. Tego typu kawiarnię otworzyła na przykład sieć Green Caffè Nero w biurze firmy Deloitte Polska w warszawskim biurowcu Q22. Lokal, pełniący także funkcje konferencyjne, znajduje się na 20 piętrze budynku. Obsługiwani w nim są zarówno pracownicy, jak i ich goście, służy jako miejsce relaksu i spotkań.

CO-EATING

Ideą coworkingu jest współpraca z innymi użytkownikami przestrzeni, służą temu również właściwie zorganizowane funkcje gastronomiczne. Ważnym punktem biura coworkingowego jest kuchnia czy kawiarnia zaprojektowana w sposób elastyczny, tak, aby można było w niej organizować różnych



Źródło: Shutterstock

rodzaju działania integrujące. Do takich należą na przykład bezpłatne śniadania raz w tygodniu lub piątkowe piwo w centrach WeWork. Firmowe poczęstunki nie są tylko domeną biur coworkingowych. Tego typu inicjatywy podejmują okazjonalnie lub na stałe duże firmy działające na rynku polskim. Firma Skanska w swojej głównej siedzibie proponuje pracownikom codzienne śniadania. Do standardu weszło regularne dostarczanie owoców, a w Colliers International także świeżych ziół do przyrządzania gorących i zimnych napojów.

SHOW COOKING

Restauracje w biurowcach będące mini food courtami, w których znajduje się kilka stanowisk gastronomicznych prowadzonych przez



Źródło: Shutterstock



Kawiarnia orężem w bitwie o pracownika...

(...) Punktem wyjścia do zrozumienia naszego konceptu kawiarni dla pracowników wewnątrz biura, który rozwijamy wspierani przez Colliers, jest zrozumienie nowej sytuacji na rynku pracy. Diagnoza, w skrócie sprowadza się do kilku elementów, tj. rotacji

związanej z niezwykle łatwością znalezienia nowego miejsca pracy, anonimowości pracowników w dużych firmach, ekspansji przestrzeni coworkingowych z całą ich specyfiką działania oraz rewolucji w aranżacji przestrzeni biurowych poprzez przełamywanie obowiązujących standardów.

Tak narodził się pomysł stworzenia kawiarni Green Caffè Nero w przestrzeni biurowej dla pracowników, gdzie ludzie będą mogli pracować i socjalizować się - pracować według potrzeb, indywidualnie lub w grupach, aranżować spotkania dla klientów, a jednocześnie mieć gwarancję, że kawę i herbatę przygotowują profesjonalni bariści. Kawiarnia jest tylko dla pracowników, klientów firmy i gości co oznacza, że nie ma wstępu dla wszystkich „z ulicy”.

Taka kawiarnia w niczym nie różni się jednak od tej, do której można wstąpić z ulicy, żyje razem z pracownikami od poniedziałku do



piątku, z jednym wyjątkiem, ceny są kilkukrotnie niższe od tych, które spotykamy w kawiarniach na mieście (stosujemy różne formy rabatowania).

Nie ograniczamy się tylko do serwisu kawowego, w naszej kawiarni w ofercie mamy świeże kanapki, domowe ciasta

i ciasteczka. Podsiadamy także własny catering, dostarczamy jedzenie na spotkania, ale również zaopatrujemy całe piętra pracowników w kanapki, dania lunchowe oraz tzw. posiłki w pudełkach dostosowane do różnych form diet.

Tym wszystkim zajmuje się nasza piekarnia, która codziennie dostarcza świeże produkty wykonane z naturalnych składników, a każdy produkt jest robiony ręcznie. Mamy także coś ekstra, nie jest to jeszcze rynek masowy, ale oferta dla pracodawców, którzy szukają nowych form benefitów dla swoich pracowników - domowe śniadania, które zamawia pracodawca, a kwintesencją tego pomysłu jest integracja pracowników i celebrowanie wspólnych chwil w ogólnodostępnych przestrzeniach. W taki sposób dzień po dniu wspólnie z pracodawcą przyczyniamy się do budowania przewagi konkurencyjnej w bitwie o pracownika. (...)

zewnętrznych operatorów zmieniających się sezonowo, są nowym pomysłem na kantyny pracownicze. Dzięki aranżacji przestrzeni i zastosowanym rozwiązaniom technologicznym są także miejscami spotkań, nauki, pracy i relaksu. Tego typu nowości do swoich kantyn wprowadza np. Sodexo.



APLIKACJE GASTRONOMICZNE

Rynek dostaw posiłków on-line rozwija się w Polsce bardzo szybko, jednak do korzystania z niego zniechęcają długi czas dostawy czy trudności z zamawianiem. Naprzeciw oczekiwaniom klientów wychodzą firmy tworzące wygodne aplikacje mobilne grupujące restauracje znajdujące się w pobliżu budynku biurowego i pozwalające za pomocą kilku kliknięć wybrać, zamówić i zapłacić za lunch. Skraca to znacząco czas dostawy, upraszcza wybór i umożliwia sprawną płatność. Tego typu system funkcjonuje na przykład w kompleksie Warsaw Spire.

JEDZENIE NA WYNOS (TAKE AWAY)

W warszawskich biurowcach to bardzo popularna forma „lekkiej” gastronomii - poza kawą, herbatą, sokiem, na wynos można kupić zupę w pudełku, pizzę, sałatkę, kanapkę czy ciastko. Szczególnie dużym powodzeniem cieszy się oferta piekarni (Galeria Wypieków Lubaszka, Gorąco Polecam! Nowakowski), gdzie oprócz szerokiego wyboru pieczywa na miejscu można zjeść szybką przekąskę lub kupić na wynos prosty lunch. Lunche typu „take away” można kupić także w kawiarniach, bistro, restauracjach, lokalach fast food, a nawet w sklepach spożywczych i kioskach z prasą.

VENDING

W Polsce do łask wróciły maszyny vendingowe stworzone w latach 40tych w USA, a asortyment sprzedawanych produktów i jakość obsługi rośnie. W tę branżę dynamicznie wkracza technologia pozwalająca między innymi na płatności za pomocą aplikacji mobilnych, zbieranie i analizę big data, promocję, reklamę i komunikację z klientem za pomocą sztucznej inteligencji i nowoczesnej logistyki. Vending, najmłodszy kanał sprzedaży bezpośredniej, wkracza także do biurowców z ofertą spożywczą i gastronomiczną - dziś w automatach można kupić nie tylko kawę, herbatę, napoje i drobne przekąski, ale także gotowe dania obiadowe do podgrzania, produkty fit, wegańskie, mleczne czy ekologiczne.

FOODSHARING

Stworzona w Niemczech idea nieodpłatnego dzielenia się jedzeniem i sprzeciwu wobec jego marnotrawienia w obliczu istniejącego na świecie głodu, przybrała w Polsce formę społecznego ruchu o nazwie Jadłodzielnia. Stworzona platforma wymiany, zrzeszająca osoby prywatne, sklepy i restauracje, działa zarówno w „realu” (lodówki/szafki w miejscach publicznych), jak i na płaszczyźnie cyfrowej (strona internetowa/media społecznościowe). Platforma działa obecnie w kilkunastu miastach i służy osobom społecznie odpowiedzialnym - starszym i młodszym, tym o dobrym statusie materialnym, jak i tym o niskich dochodach. Czy wkroczy do biurowców?





Apetyczne miejsce spotkań

(...) Dzisiejsze biurowce to nowoczesne przestrzenie, w których spotykają się rozmaite specjalizacje, technologie, języki i kultury. Kantyna powinna odzwierciedlać tę różnorodność, oferując możliwość szybkiego zamówienia dań dostosowanych do indywidualnych preferencji smakowych.

Dynamiczne tempo życia sprawia, że spożywanie posiłków poza domem staje się normą – można wygodnie zaoszczędzić czas przeznaczany na zakupy i gotowanie. Rośnie również świadomość żywieniowa, dlatego liczy się nie tylko smak, ale też doskonała jakość składników.

Stworzyliśmy rozpoznawalne koncepty, które doskonale sprawdziły się w przestrzeniach handlowych, łącząc przytulność restauracji z systemem szybkiego jedzenia na wagę. Posiłki codziennie są przyrządzane, miksowane, gotowane i pieczone na miejscu, a kucharze używają świeżych surowców

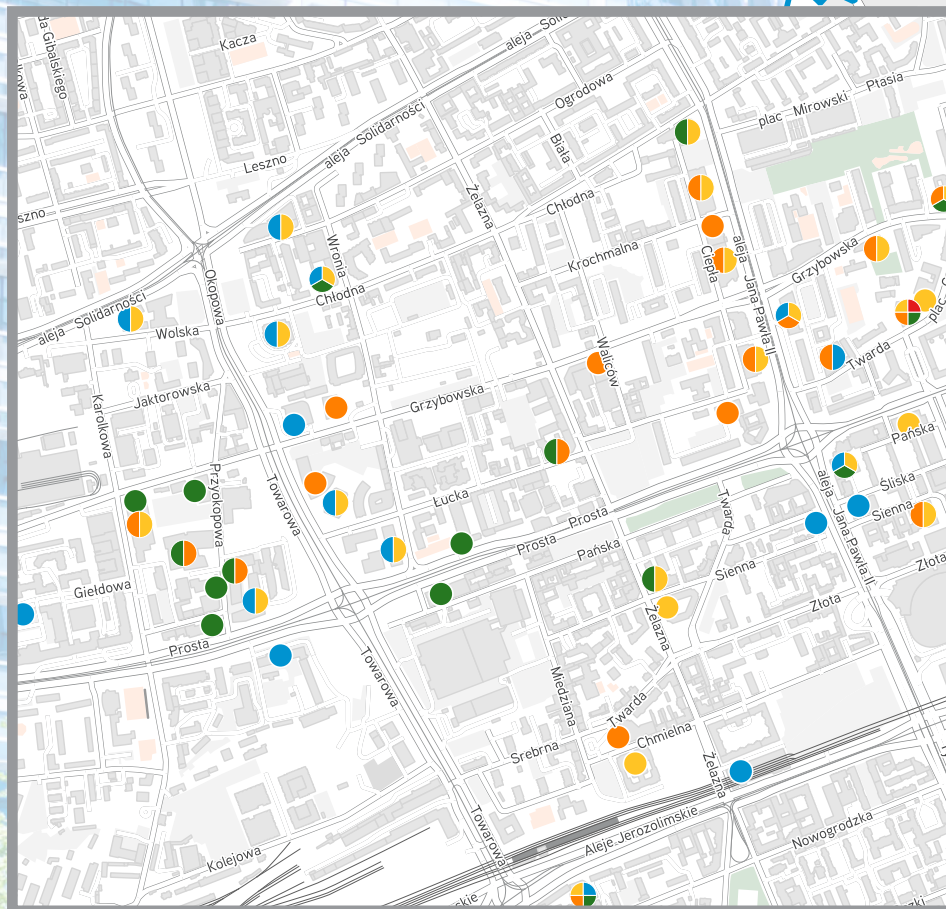


ze sprawdzonych źródeł. W Kuchni Marché goście mają do wyboru wiele tradycyjnych dań kuchni polskiej z elementami kuchni świata, wegetariańskie przekąski, niskokaloryczne dania fitness, owocowe soki i orzeźwiające koktajle. EXPRESS ORIENTAL to spektakularny, azjatycki

live cooking, a SEVI KEBAB oferuje specjały przygotowywane przez tureckich kebab masterów. Ukłonem w stronę polskiej tradycji jest LEPIONE, serwujące znakomite pierogi, kluski, placuszki czy pyzy.

Rozwijając koncepty w biurowcach, dbamy o to, by kantyny przestały pełnić funkcję „stołówek pracowniczych”, stając się przestrzenią twórczych, owocnych spotkań przy stole. Przytulny wystrój, utalentowani kucharze, znakomite menu i apetyczne zapachy tworzą wyjątkowy klimat. Współczesna kantyna to miejsce, do którego można zaprosić na lunch zarówno pracowników, jak i kontrahentów biznesowych. (...)

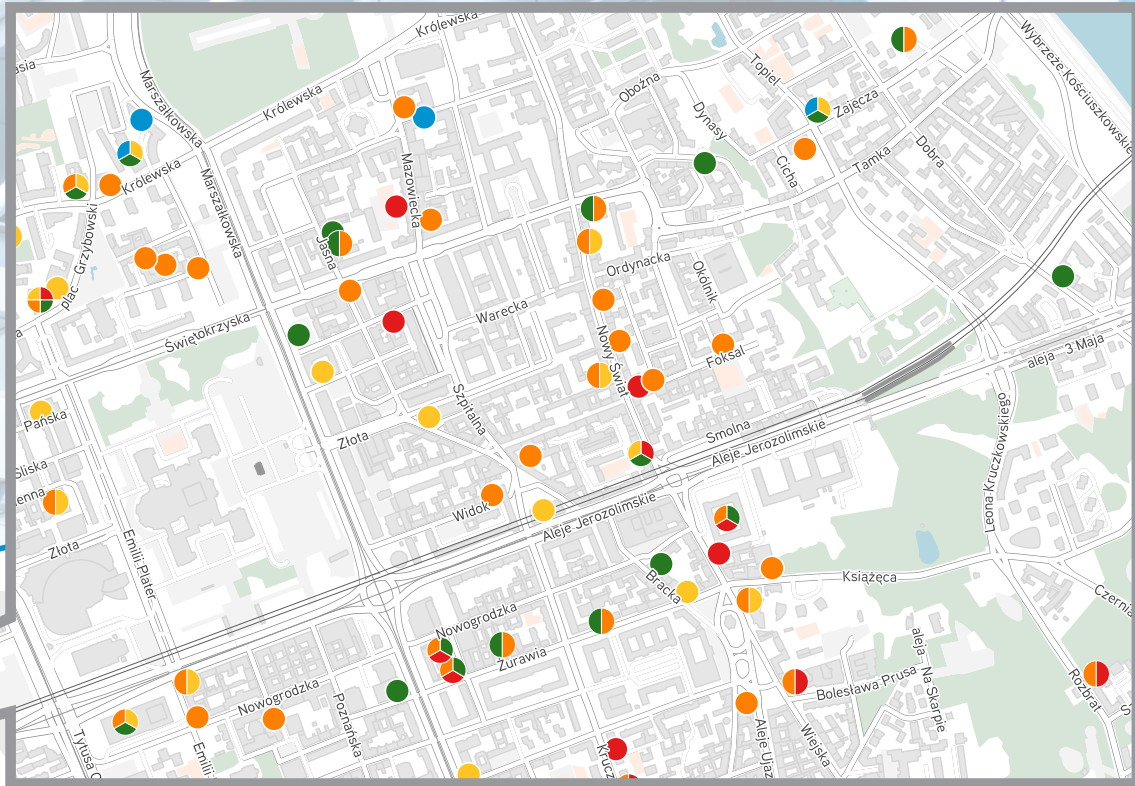
Centrum Zachodnie



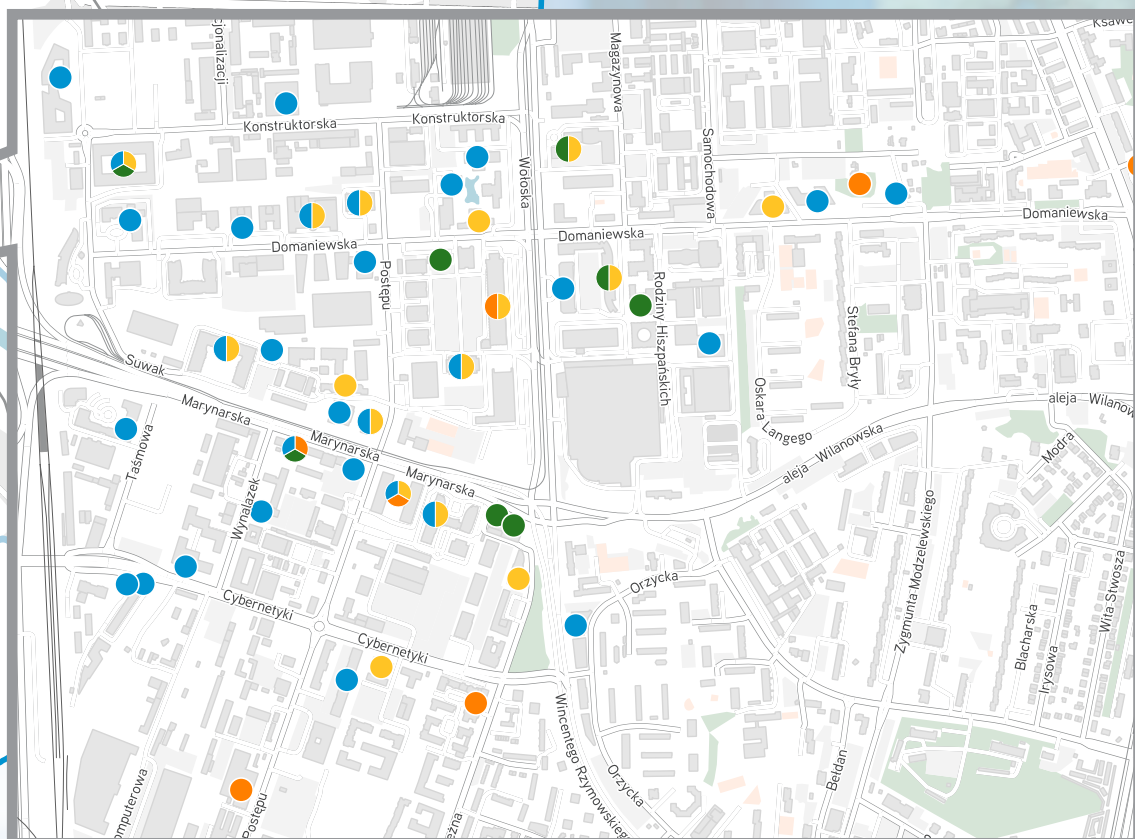
Gastronomia w biurowcach

- BAR
- BISTRO
- KANTYNA
- KAWIARNIA
- RESTAURACJA

Centralny Obszar Biznesu



Służewiec



Trendy na przyszłość

OFERTA GASTRONOMICZNA
WARSZAWSKICH BIUROWCÓW
JEST BOGATA, RÓŻNORODNA I CIĄGLE ROŚNIE.





Źródło: Shutterstock

Zrozumienie, że funkcja gastronomiczna jest wartością dodaną dla budynku, szczególnie w kontekście nowych zjawisk na rynku pracy, powoduje, że deweloperzy coraz staranniej planują powierzchnie pod tego typu działalność i są elastyczni w zakresie warunków najmu.

Wprowadzany w Polsce od ubiegłego roku zakaz handlu w niedziele nie wpłynął negatywnie na ten specyficzny segment rynku jakim jest gastronomia w biurach. Co więcej, zaobserwować można, zarówno po stronie wynajmujących jak i najemców, dążenie do otwierania się na klientów zewnętrznych, wydłużanie godzin otwarcia czy zmiany w menu. Gastronomia staje się ważnym elementem nowoczesnego środowiska pracy zintegrowanego z otoczeniem. Kreuje także pozytywny wizerunek biurów jako miejsc dostępnych i przyjaznych lokalnym społecznościom.

Wśród nowych zjawisk na rynku warto zwrócić uwagę na segment inwestycji o funkcjach mieszanych, łączących biura z handlem, przy znaczącym udziale gastronomii. Inwestycje te wyznaczać będą nowe standardy infrastruktury uzupełniającej w biurach, a ich moduły gastronomiczne staną się miejscami spotkań, zabawy, pracy, nauki i odpoczynku. Już dziś jesteśmy świadkami sukcesu Koszyków, oczekując na ukończenie kolejnych inwestycji, w tym Elektrownia Powiśle, ArtN czy Browarów Warszawskich.

Drugim ciekawym trendem nawiązującym do najlepszych wzorców z rynków w Europie Zachodniej jest lokowanie gastronomii na najwyższych kondygnacjach wież biurowych. Tego typu koncepty podkreślać będą z jednej strony walory widokowe „drapaczy chmur”, a z drugiej wpływać korzystnie na ich wizerunek i prestiż. Niebawem do Panorama Sky Bar w hotelu Marriott czy The View w Spectrum Tower dołączy restauracja/bar na 46 i 48 piętrze budynku Varso.

Nowości w zakresie gastronomii związane są także ze zjawiskiem coworkingu, w którym tego rodzaju przestrzeń odgrywa zasadniczą rolę w networkingu i integracji członków tych organizacji. Co więcej, inspiracja wykracza poza coworking i związana jest z szeroko rozumianym well-being w miejscu pracy. Wspólne jadalnie domowych posiłków powstają w klasycznych biurach jak np. Warsaw Trade Tower, gdzie dostępne dla wszystkich najemców 170 m² na parterze wyposażono w wygodne blaty, szafki, zlewy i kuchenki mikrofalowe a także stoły obiadowe i telewizory.

Nowością na polskim rynku są także kawiarnie/kantyny na użytek własny firm, znajdujące się na powierzchniach biurowych najemców,



Źródło: Shutterstock

niedostępne dla klientów z zewnątrz. Spełniają rolę miejsc spotkań i integracji pracowników i ich gości. Stają się elementem pakietów socjalnych, dzięki bonom obiadowym i różnego rodzaju zniżkom. W dobie walki o pracowników jest to ciekawy wyróżnik, budujący nowoczesny wizerunek i identyfikację z firmą.

Zmieniają się również kantyny. Spragnionych consumer experience pracowników biurowych zapraszają w swoje progi swoiste studio kulinarne z miejscem na organizację pokazów (live cooking), prelekcji, warsztatów wspólnego gotowania i kosztowania różnorodnych kuchni autorskich. Operatorzy kantyn elastycznie aranżują powierzchnię, wydzielając strefy kawiarniane lub restauracyjne, jak to np. będzie miało miejsce w budynku biurowym Mennica Legacy Tower.

Konkurencją dla klasycznej gastronomii stają się coraz bardziej różnorodne koncepty typu food delivery, vending a nawet sklepy spożywcze, rozwijające swoją ofertę take away. Duży odsetek pracowników biurowców stawia także na jedzenie własne, przyniesione z domu.

Czym zatem wyróżnić się wśród ogromnej konkurencji? Z przeprowadzonych rozmów i analiz wynika jasno, że pracownicy warszawskich biurowców są ciekawi nowych smaków i wrażeń, brak im czasu na gotowanie w domu, zwracają coraz większą uwagę na zdrowy tryb życia/odżywiania i chętnie wracają do smaków dzieciństwa. Szczepła egzotyki i emocji, wygoda wyboru i zakupu posiłku, nutka nostalgii, świeże produkty ze sprawdzonego źródła, wspólnota stołu i kameralność oraz personalizacja oferty to elementy niezbędne do stworzenia udanego przepisu na moduł gastronomiczny w biurze.

ACROSS RETAIL: TWÓJ BIZNES Z PEŁNYM POTENCJAŁEM

TWOJE CELE BIZNESOWE

NASZA WIEDZA I SERWIS

ACROSS Retail

Aby osiągnąć sukces na dzisiejszym rynku, Twoja firma potrzebuje rozwiązań, które wykorzystają jej potencjał, zasoby i szanse. Platforma **ACROSS Retail** zapewnia pełny dostęp do wszystkich usług na rynku nieruchomości sprofilowany według potrzeb najemcy, właściciela, dewelopera lub inwestora w sektorze handlowym.

ACROSS Retail to suma doświadczeń naszych ekspertów, sztyt na miarę pakiet usług i dedykowany zespół doradczy rozumiejący Twój biznes – wszystko dostępne dla Ciebie w jednym miejscu. Wykorzystaj swój potencjał z naszą pomocą.

Colliers
INTERNATIONAL

KONTAKT

Marta Machus-Burek

Senior Partner | Director | Retail Advisory Services

+48 691 711 235

Marta.Machus-Burek@colliers.com

Dominika Jędrak

Director | Research and Consultancy Services

+48 666 819 242

Dominika.Jedrak@colliers.com

Katarzyna Michnikowska

Associate Director | Research and Consultancy Services

+48 607 559 587

Katarzyna.Michnikowska@colliers.com

Wszelkie prawa zastrzeżone © 2019 Colliers International.

Informacja zawarte w niniejszym dokumencie zostały pozyskane ze źródeł uważanych za rzetelne. Pomimo dołożenia należytych starań, nie gwarantujemy precyzji tych informacji. W związku z powyższym zachęcamy czytelników do konsultacji informacji i treści zawartych w tym raporcie z ich profesjonalnymi doradcami.

