



▲ Kantoren krijgen een andere invulling: oppervlakten zullen 10 tot 15% minder groot worden, de inrichting zelf zal wijzigen en het bedrijfsrestaurant zal fungeren als een ontmoetingsplek die de hele dag door kan worden gebruikt.

# Facilitaire dienstverleners spelen in op transformatie van kantoren

Door corona ondergaan kantoren een grondige en blijvende transformatie. Facilitaire dienstverleners kunnen helpen om te voldoen aan de nieuwe noden die zich daarbij stellen. Meer uitleg door Wouter Ommeslag, algemeen directeur van Facilicom Solutions. **Tekst:** Joris Hendrickx



**Wouter Ommeslag**

Algemeen directeur  
Facilicom  
Solutions

## Hoe zullen kantoorruimtes er uitzien in het postcoronatijdperk?

“Ook na corona zal het thuiswerken deels aan zet blijven. Hierdoor is ieder bedrijf momenteel druk in de weer met het ontwikkelen van een visie en policy over thuiswerk. Voor facility management zal dat een aanzienlijke impact hebben, want het kantoor zal voor een groot stuk een andere invulling krijgen. Kantooroppervlakten zullen 10 tot 15% minder groot worden, maar ook de inrichting zelf zal wijzigen. Kantoren worden echte ontmoetingsplaatsen waar medewerkers naartoe komen om elkaar fysiek te zien, om te brainstormen en belangrijke gesprekken te voeren waarvoor een online omgeving zich minder goed leent.”

## Hoe speelt Facilicom daar op in?

“Naast de puur operationele diensten die we vanuit Facilicom leveren zoals catering, bewaking, schoonmaak en receptie, zetten we met onze consultancyafdeling nu nog sterker in op het meedenken en advies verlenen rond activity-based werken. Daarbij kijken we via metingen en interviews hoe vaak mensen aanwezig zijn, welk soort ruimte ze dan nodig hebben, hoeveel uren ze vergaderen of brainstormen, enz. Op basis van al die

wetenschappelijke inzichten stellen we vervolgens een plan op dat duidelijk maakt hoeveel vierkante meter er nodig is en hoe die best kan worden ingericht om aan de nieuwe noden van je bedrijf en je medewerkers te kunnen voldoen in het postcoronatijdperk.”

## Welke impact zal dit hebben op de organisatie van de catering?

“Het bedrijfsrestaurant wordt een ontmoetingsplek die de hele dag door kan worden gebruikt. Uiteraard veranderen hierdoor niet enkel de openingsuren, maar vooral ook de catering zelf. Zo zullen we evolueren van de klassieke selfservice met een dienblad naar een ruimer aanbod van diverse maaltijden en snacks.”

**“ Investeren in een hygiënische en gezonde werkplek loont: het vermindert het ziekteverzuim en maakt je bedrijf aantrekkelijker in de war for talent.**

## Hoe kan Facilicom helpen om de werkplek coronaproef te maken?

“Bij het binnenrijden van de parking kunnen we nummerplaatherkenning toepassen, zodat chauffeurs niet meer op een knop moeten duwen om de slagboom te openen. Aan het onthaal kunnen we een desinfectiezuil plaatsen, en thermocams meten tegelijk de lichaamstemperatuur. Is die te hoog,

dan kan onze bewakingsagent de betreffende persoon aanspreken. De receptie zelf kunnen we inrichten met plexischermen, vloerstickers en signalisatie. Vervolgens begeeft men zich naar de vergaderzaal, waar we nu werken met aangepaste schoonmaakprogramma's en sprays die de hele ruimte klinisch desinfecteren. De schoonmaak is ook activity-based: deze gebeurt nu na ieder gebruik in plaats van op vaste tijdstippen. Bovendien kunnen we door de lagere bezetting bijvoorbeeld een sanitaire blok afsluiten, waardoor er tijd vrijkomt om andere plaatsen waar veel volk komt of belangrijke aanraakpunten - zoals deurklinken of toetsenborden - grondiger te poetsen.”

## Hoe belangrijk is technologie hierbij?

“Het hele concept van activity-based schoonmaken wordt gestuurd door IoT-sensoren die detecteren of een werkplek gebruikt is, hoe vaak en hoe lang ze gebruikt wordt, enz. Maar het gaat verder dan schoonmaken. Op basis van die data kan een bedrijf ook inzichten krijgen waarmee het kan beslissen of er meer of minder werkplekken en vergaderzalen nodig zijn. Naast het geautomatiseerde IoT-gebeuren hebben we trouwens ook een mobiele applicatie ontwikkeld waar men kan aangeven welke werkplek men gebruikt heeft, waardoor die dan onmiddellijk kan worden gedesinfecteerd.”

## Zal dat ook na corona nog nuttig zijn?

“Werknemers hechten door corona nu duidelijk meer belang aan een hygiënische en gezonde werkplek. Bedrijven mogen dit dus niet langer als een kost zien, maar als een investering. Enerzijds zorgt het ervoor dat werknemers minder snel ziek zullen worden en vermindert het dus het ziektever-

zuim. Anderzijds maakt het je bedrijf ook aantrekkelijker voor nieuwe werkrachten, wat zeker een must is gezien de war for talent die er is rond bepaalde profielen.”

## Waarom is het interessanter om hiervoor samen te werken met een one-stop-shoppartner?

“Als one-stop-shoppaanbieder kunnen we een betere kwaliteit én lagere kosten garanderen in een IFM-concept (Integraal Facility Management). We hebben immers voldoende aan één nauw samenwerkend team. Als bijvoorbeeld onze bewakingsagent ziet dat ergens een koffietas gevallen is, dan zal die meteen zijn collega's van het schoonmaakteam verwittigen. Ziet hij tijdens een sluitingsronde dat er een raam stuk is, dan geeft hij dat onmiddellijk door aan het technische team. Je krijgt dus een geïntegreerde dienstverlening waarbij iedereen samen verantwoordelijk is. Bovendien zal je bij veel aparte aanbieders telkens opnieuw een backoffice en overheadkosten moeten betalen. Bij ons heb je die kost dankzij het centrale beheer maar éénmaal. Er is één contactpersoon die ook nog eens een budgetverantwoordelijkheid en -bevoegdheid heeft, waardoor deze in de breedte én de diepte kan managen.” ■

IN SAMENWERKING MET



facilicom.be