

Steelcase®

WORKCAFÉ IDEABOOK

Visitez notre site steelcase.fr

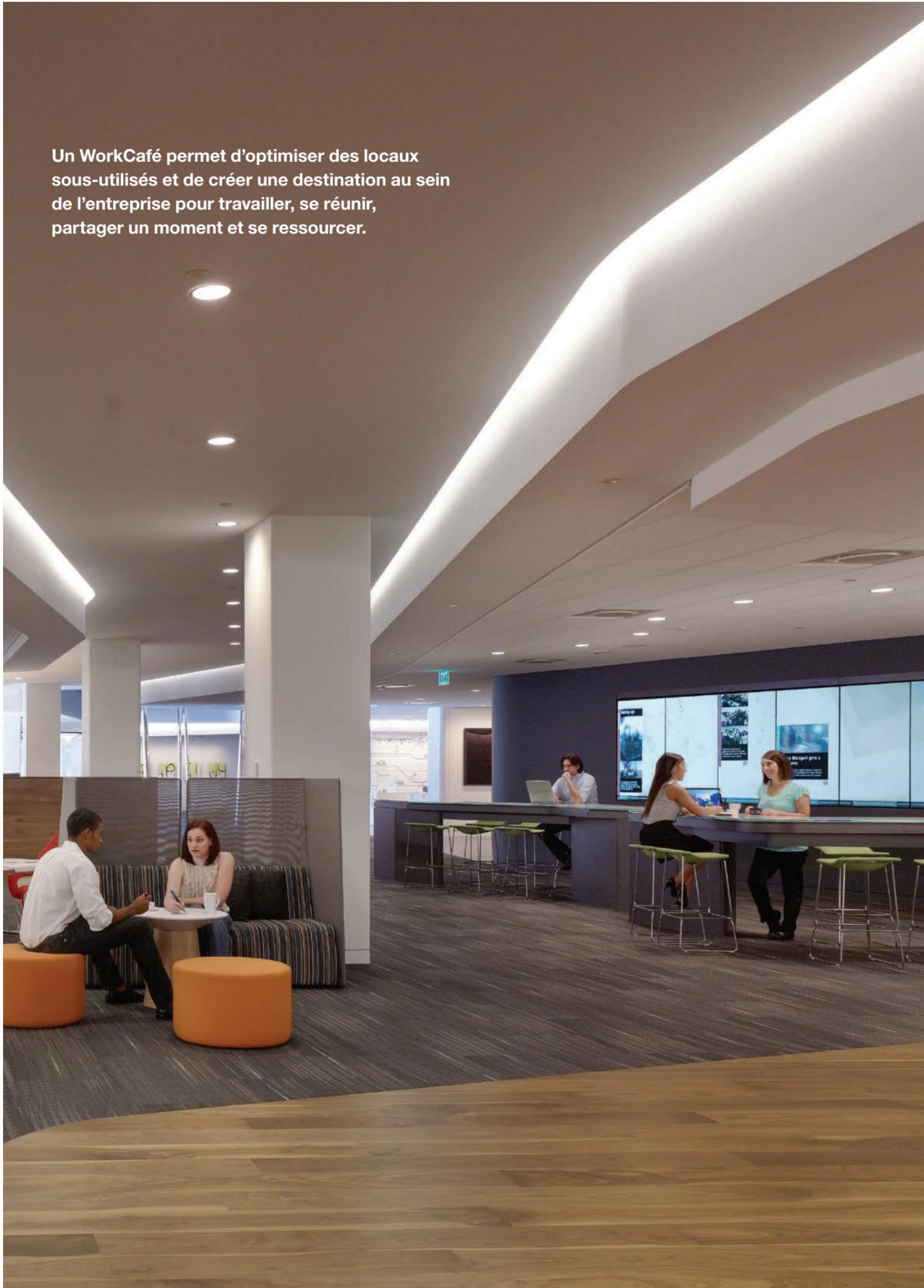
 facebook.com/Steelcase.France  twitter.com/Steelcase  youtube.com/SteelcaseTV

Concept et Design / Steelcase
15-E0000091 02/17 © 2015 Steelcase Inc. Tous droits réservés. Spécifications susceptibles de modification sans préavis.
Imprimé sur papier recyclé à 60 % minimum. Cert no. BV-COC-858659. Imprimé en France par OTT Imprimeurs – Wasselonne.



Steelcase

Un WorkCafé permet d'optimiser des locaux sous-utilisés et de créer une destination au sein de l'entreprise pour travailler, se réunir, partager un moment et se ressourcer.



Comprendre le WorkCafé

- 05 Une nouvelle façon de travailler
- 06 Les tendances de l'environnement de travail
- 07 Le bien-être
- 08 Le pouvoir du WorkCafé
- 10 Préparer un WorkCafé
- 12 Les éléments clefs

Concevoir un WorkCafé

- 21 Ecosystème de zones
- 27 Adaptabilité + personnalisation
- 28 Les plans au sol

Annexes

- 43 Une destination au cœur du campus
- 44 Le WorkCafé de Steelcase en chiffres

Comprendre le WorkCafé

UNE NOUVELLE FAÇON DE TRAVAILLER

Où travaille-t-on ?

Les collaborateurs, chargés d'accomplir des tâches toujours plus variées et toujours plus complexes, sont de plus en plus nomades : ils quittent régulièrement leur lieu de travail pour s'installer dans un café ou un espace tiers. Conséquence : ils sont éloignés de leurs collègues, mais aussi des ressources et de la culture de l'entreprise.

Offrir une nouvelle destination

Un WorkCafé est un espace dynamique où les collaborateurs restent connectés à leurs collègues, à leur travail et à l'entreprise. Il transforme le traditionnel restaurant d'entreprise en un lieu où se rendre pour travailler, collaborer, se concentrer ou innover.

31%

des salariés à temps plein effectuent la plus grande partie de leur travail en dehors de l'entreprise.

Flex+Strategy / 27 février 2014

UNE DESTINATION QUI RENFORCE L'ENGAGEMENT

Au contraire d'une cafétéria classique, un WorkCafé associe travail et restauration. Il permet de redéployer des espaces sous-utilisés tout en augmentant de façon tangible la productivité et le bien-être des collaborateurs.

LES TENDANCES DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Les tiers-lieux sur site

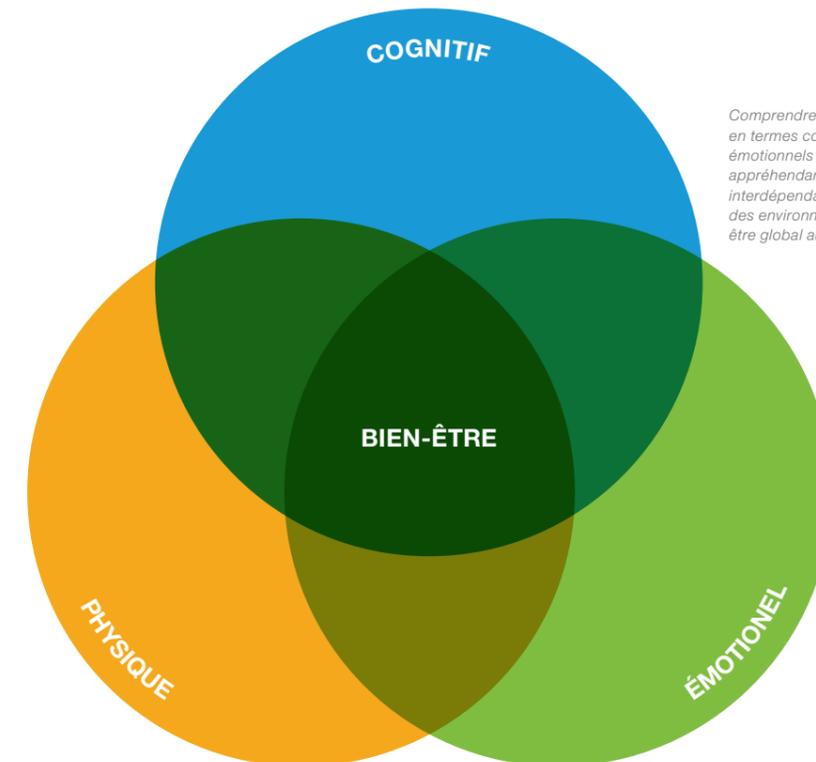
Aujourd'hui, les technologies mobiles permettent de travailler n'importe où, en dehors de l'entreprise comme dans des espaces professionnels combinant travail et sociabilité. Mais les espaces extérieurs, les cafés par exemple, ne favorisent pas la collaboration. Ils manquent aussi d'intimité, d'ergonomie et d'équipements pour être efficaces.

À l'inverse, un tiers-lieu au sein de l'entreprise permet de prendre une pause en dehors de l'espace de travail habituel dans des configurations permettant de travailler seul ou en groupe et de rester connecté avec ses collègues et l'entreprise.

L'appropriation momentanée de l'espace

De façon croissante, le travail se nomadise : des stratégies de partage de postes sont d'ailleurs mises en place aujourd'hui par de nombreuses entreprises. Pourtant les collaborateurs désirent plus que jamais travailler dans des lieux qu'ils peuvent s'approprier, même s'ils ne les occupent que pour de courtes périodes. Dans un WorkCafé, ils peuvent travailler seuls, se concentrer, se ressourcer ou collaborer dans des configurations formelles ou détendues.

LE BIEN-ÊTRE



Comprendre les besoins des salariés en termes cognitifs, physiques et émotionnels est essentiel. Ce n'est qu'en appréhendant ces trois aspects de façon interdépendante qu'il est possible de créer des environnements qui favorisent le bien-être global au travail.

Cognitif

La capacité de choisir et de contrôler son environnement de travail est déterminante pour le bien-être cognitif. Un WorkCafé doit donc être un environnement multi sensoriel où l'on peut choisir le niveau de stimulation, entre des zones plus dynamiques et d'autres, plus relaxantes, en fonction de son humeur et des tâches à accomplir.

Physique

Pour aider à régénérer le corps et l'esprit, un WorkCafé propose un accès à des espaces extérieurs ainsi qu'à une offre de boissons et d'alimentation, pas uniquement au moment des repas, mais à tout moment de la journée pour satisfaire tous les besoins. Il autorise une palette de postures pour plus de bien-être : assis, debout, en lounge.

Émotionnel

La conception de l'espace peut favoriser les interactions sociales, qui sont essentielles au bien-être émotionnel. Dans un WorkCafé, les employés peuvent se retrouver autour d'un café ou d'un repas, mais aussi se réunir et collaborer grâce à une diversité de configurations et à des technologies intégrées pour entrer facilement en contact avec des collaborateurs disséminés.

Le pouvoir du WorkCafé

DÉVELOPPER LES RELATIONS PROFESSIONNELLES

36%

Les employés qui déjeunent ensemble ont 36 % de chance en plus de communiquer entre eux en dehors des repas.

RENFORCER LA MARQUE ET LA CULTURE D'ENTREPRISE

84%

84 % des employés disent qu'ils se tiennent informés de l'actualité de l'entreprise grâce à leurs réunions d'équipe.

99%

99% des employés souhaiteraient avoir accès à plus d'informations sur l'entreprise.

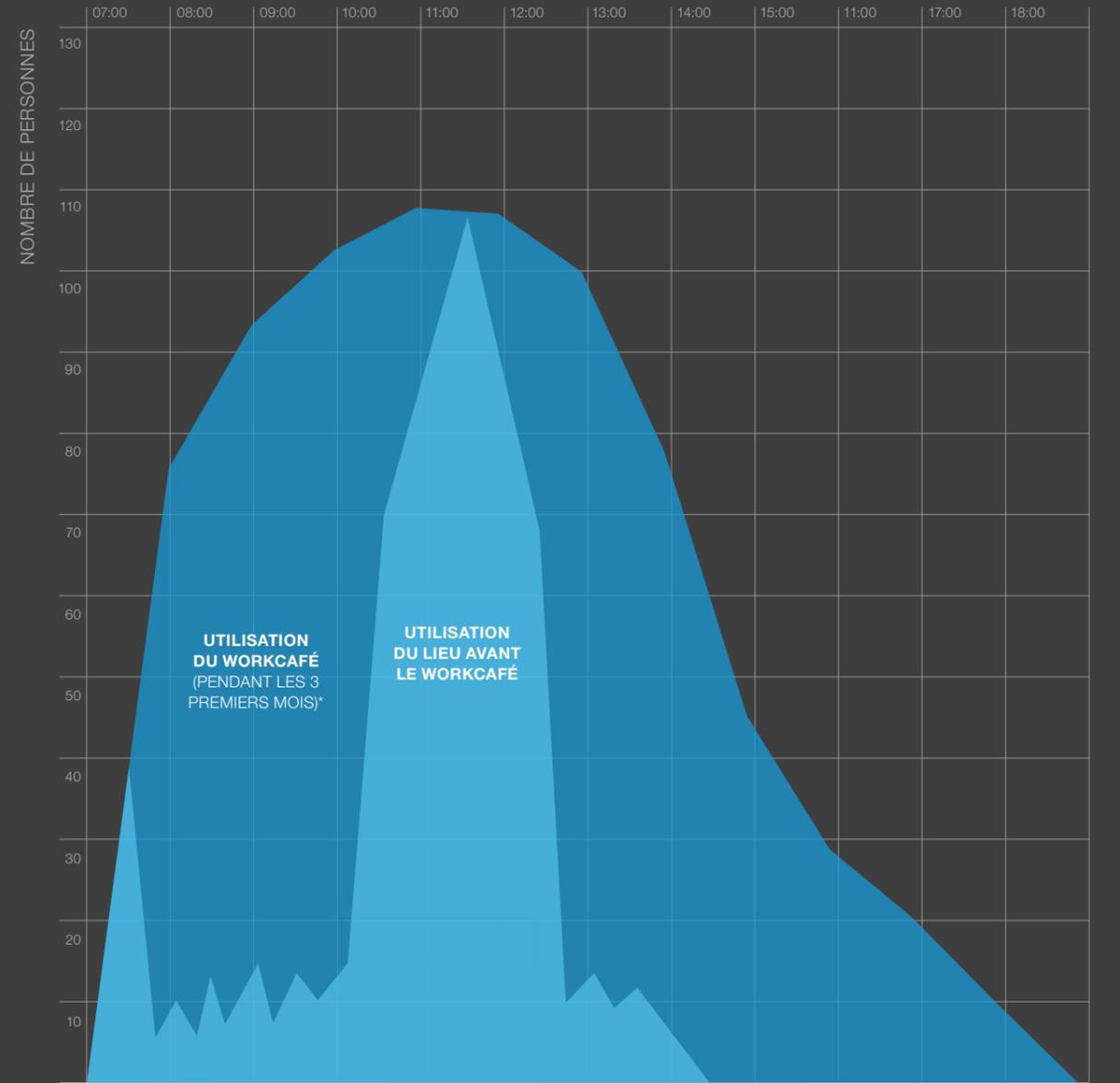
FAVORISER LE BIEN-ÊTRE

91%

91 % des employés pensent qu'il est important d'avoir un espace pour se reposer et se ressourcer.

49%

49 % des employés disent qu'ils n'ont pas de lieu où se reposer et se ressourcer.



* Recherches sur le WorkCafé de Steelcase.

HEURES DE LA JOURNÉE

Les cafétérias traditionnelles connaissent généralement un pic de fréquentation au petit-déjeuner et au déjeuner ainsi qu'une légère activité aux heures de pause. Elles ferment souvent en début d'après-midi. Optimisé grâce à un WorkCafé, le même espace devient un hub dynamique et multi fonctionnel : c'est l'endroit le plus pratique pour manger, se retrouver, se concentrer et collaborer à toute heure de la journée.

PRÉPARER UN WORKCAFÉ

CRÉER UN WORKCAFÉ QUE LES COLLABORATEURS ONT VRAIMENT ENVIE DE FRÉQUENTER POUR TRAVAILLER, SE RETROUVER, COLLABORER ET INNOVER DEMANDE D'ÉQUILIBRER PLUSIEURS BESOINS.

Public

Être en contact avec ses collègues.

Social

Favoriser les réunions spontanées et les conversations.

Local

Être en service durant les heures de travail de l'entreprise.

Planifié

Proposer des espaces et des outils réservables.

Personnalisé

Permettre aux employés de s'approprier l'espace en fonction de leurs besoins.

Assistance

Conseiller et faire découvrir des services additionnels.

Privé

Offrir des configurations pour l'intimité et le calme.

Individuel

Encourager simultanément la concentration et la connexion.

Global

Être à la disposition des employés internationaux et disséminés.

Spontané

Offrir des installations pour les interactions spontanées.

Régulé

Établir des protocoles pour une utilisation fluide.

Self-service

Encourager les expériences autonomes.



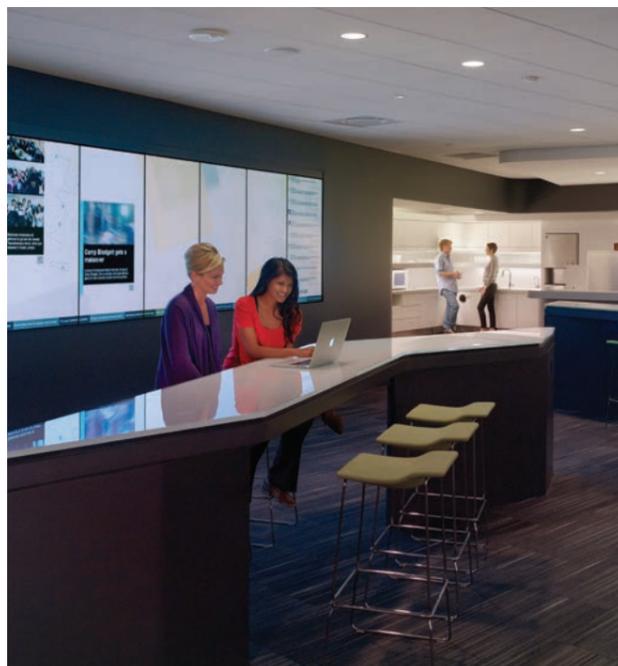
LES ÉLÉMENTS CLEFS

LE DÉPLOIEMENT D'UN WORKCAFÉ REQUIERT TROIS ÉLÉMENTS CLEFS AFIN DE CRÉER UNE ATMOSPHÈRE AGRÉABLE, UNE INFRASTRUCTURE ADAPTÉE ET UNE MÉTHODOLOGIE EFFICACE.



LES SPÉCIFICATIONS DE CONCEPTION

Les éléments architecturaux, l'éclairage, la décoration, le son et d'autres éléments de design créent une atmosphère accueillante et dynamique.



L'INTÉGRATION DE LA TECHNOLOGIE

La technologie doit être intégrée de façon fluide afin d'encourager une utilisation efficace des espaces dynamiques du WorkCafé, ce qui en retour facilite les performances de chacun.



LES SERVICES D'ACCUEIL

Un accueil de qualité permet aux employés de se sentir connectés à l'entreprise et à leurs collègues. De plus, les collaborateurs se sentent valorisés par les services d'accueil et d'assistance.

LES ÉLÉMENTS CLEFS LES SPÉCIFICATIONS DE CONCEPTION

Pour les personnes interrogées, la qualité de l'atmosphère est la principale raison d'utiliser le WorkCafé pour le travail individuel et collectif. C'est grâce aux éléments de design que l'on peut créer une ambiance agréable et, de façon générale, inciter les collaborateurs à adopter les comportements désirés.

Les éléments de design d'un WorkCafé sont spécifiques à chaque entreprise et chaque marque. Explorez les spécifications de conception avec vos partenaires clés pour vous assurer qu'ils reflètent bien la marque, la culture d'entreprise et le type d'expérience recherchée.

À prendre en considération :

La mise en scène

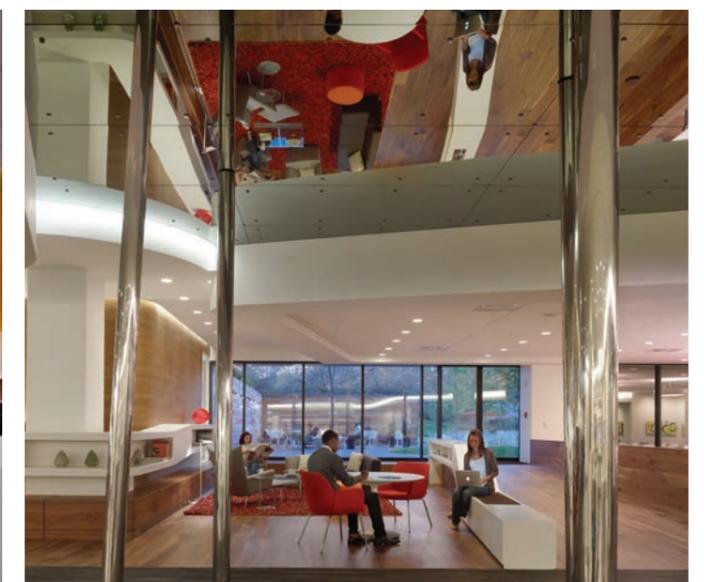
L'éclairage

La musique

Les parfums

Les objets de décoration

La décoration murale



LES ÉLÉMENTS CLEFS L'INTÉGRATION DE LA TECHNOLOGIE

La technologie encourage le partage d'information, la création de contenus ainsi qu'une collaboration efficace entre collaborateurs locaux et disséminés, pour une meilleure expérience de travail.

Les services techniques (prises électriques, connexion WiFi, supports de présentation, outils de partage...) doivent être instantanément visibles et utilisables. L'assistance (qui fait partie de l'accueil) facilite aussi l'intégration de la technologie.

Au niveau personnel

Les technologies intégrées augmentent l'attractivité et la praticité du lieu et permettent d'encourager la productivité. La réservation des outils techniques partagés permet, par exemple, aux collaborateurs (qu'ils soient sur site ou disséminés) de choisir l'endroit qui convient le mieux à leurs besoins et à leur façon de travailler.

Au niveau organisationnel

Une plateforme de technologie intégrée permet également de contrôler, d'évaluer et de gérer l'espace plus efficacement. Générer des données sur l'utilisation, y compris sur la consommation énergétique, facilite la prise de décisions et la gestion des coûts.





LES ÉLÉMENTS CLEFS LES SERVICES D'ACCUEIL

Un accueil de qualité aide les employés à se sentir connectés à l'entreprise et à leurs collègues. Il leur permet de se sentir valorisés par l'entreprise.

Un concierge peut, entre autres choses, aider à briser la glace, faciliter les relations professionnelles ou encore simplifier l'utilisation des outils, des technologies et des espaces.

De plus, les services d'accueil d'un WorkCafé, qu'ils soient en self-service ou assumés par un concierge, symbolisent la façon dont l'entreprise considère le besoin de conciliation des vies professionnelles et privées des employés exerçant dans un environnement international fonctionnant 24h/24 et 7j/7.

Les services d'accueil pour les besoins individuels :

appeler un taxi pour les visiteurs

aider à porter les bagages

attribuer des casiers personnels

donner accès à un distributeur de billets

proposer des snacks et des boissons à tout moment de la journée

offrir des services personnalisés pour encourager la productivité

Les services d'accueil pour les besoins professionnels :

afficher les besoins en fourniture pour qu'ils puissent être enrichis par les employés (tableaux multi feuilles, marqueurs, Post-it®, tableaux blancs...)

offrir des services de conciergerie/une assistance technique sur demande (résolution d'incidents, expertise technique...)

aider au contrôle des salles

proposer des casiers fermés

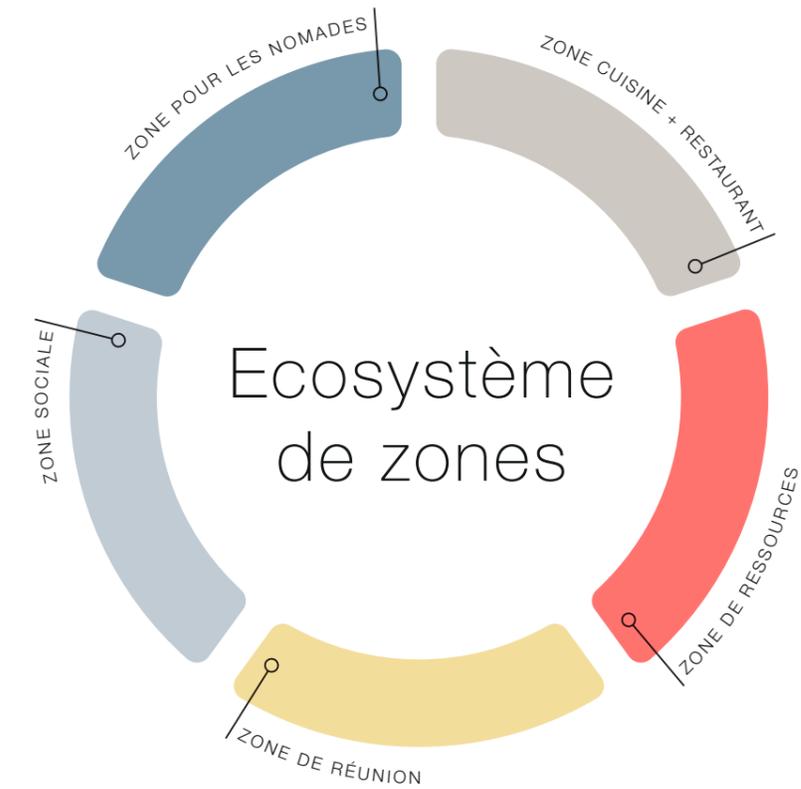
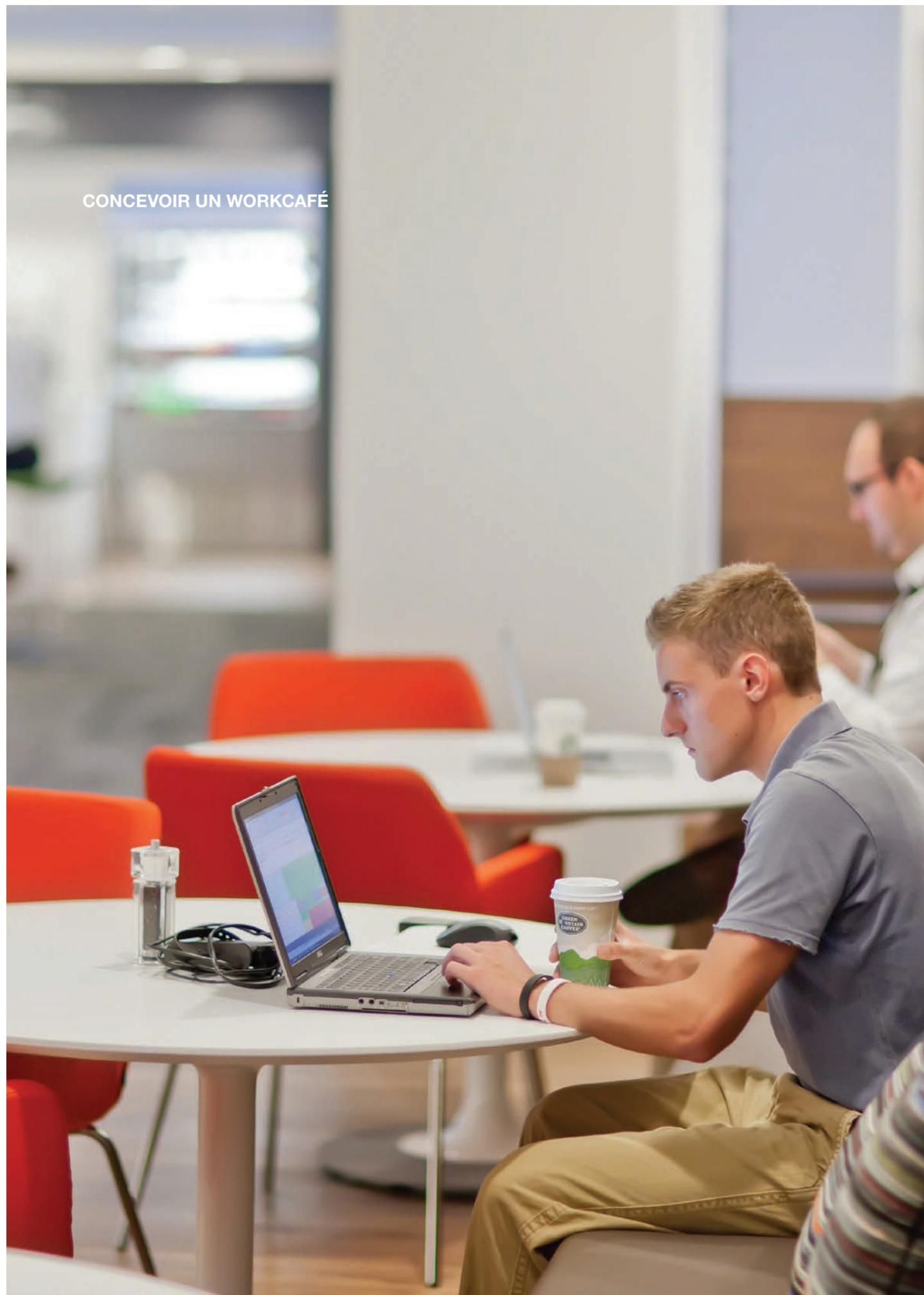
offrir un vestiaire sécurisé

aider à la saisie de données (outils et services)

permettre la réservation en ligne

garantir une assistance sur demande





CINQ ZONES

Pour créer un espace de travail résilient, il faut intelligemment combiner cinq typologies spatiales (ou zones) afin de lui permettre de s'adapter aux besoins présents et futurs des employés et des entreprises.

La taille, la proportion et les adjacences de chaque zone doivent être soigneusement pensées pour répondre aux objectifs de votre entreprise et aux attentes de vos employés. Il en résulte un espace de travail flexible qui s'adapte aux changements, plutôt que de leur résister

ZONE SOCIALE

Cet espace accueillant favorise les rencontres intentionnelles et fortuites entre collaborateurs. Le hub social promeut la connexion sociale pour développer le sentiment d'appartenance à une communauté de l'innovation.

ZONE DE RÉUNION

Ces espaces sont conçus pour la collaboration active : ils permettent de passer du mode collaboratif au mode individuel à tout moment. Les installations s'adaptent aux besoins des équipes tout au long de leurs projets et encouragent la connexion avec l'autre bout de la pièce comme avec l'autre bout du monde.

ZONE POUR LES NOMADES

Le camp nomade accueille les individus pendant leurs transitions entre deux réunions. Situé à proximité de la conciergerie, il permet d'accéder aux outils professionnels et de mieux gérer son temps. Cet espace offre aux collaborateurs tout ce dont ils ont besoin pour être productifs.

ZONE DE RESSOURCES

Le réceptionniste du Centre d'innovation promeut les outils, la culture et les process internes. Cet espace regroupe les outils de travail et les éléments utiles aux résidents.

* ZONE CUISINE + RESTAURANT

Des installations permettent de se restaurer et d'accéder à des options de repas variées.



ZONE SOCIALE

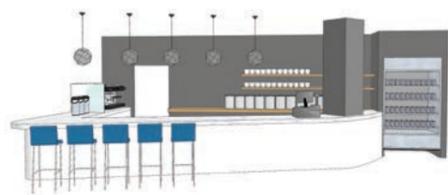
Il attire les collaborateurs de toute l'entreprise pour des rituels sociaux comme les repas et les pauses café afin d'encourager de meilleures relations professionnelles. Il centralise l'information de l'entreprise pour renforcer le lien entre les employés et la marque.

Les objectifs de conception :

- Offrir des repas tout au long de la journée pour s'adapter à tous les emplois du temps.
- Créer des expériences agréables pour une attractivité renforcée.
- Intégrer des technologies pour organiser et délivrer l'information, afin de créer un lien continu entre l'entreprise et ses collaborateurs.
- Proposer des configurations informelles pour encourager la détente et le bien-être.
- Favoriser la détente avec des vues et un accès vers l'extérieur.

Les comportements recherchés :

- Profiter de l'ambiance
- Rencontrer les autres
- Se détendre et se ressourcer
- Rester informé de l'actualité de l'entreprise
- Prendre une pause autour d'un repas



ZONE DE RÉUNION

Ce système d'espaces connectés encourage la collaboration informative, évaluative et créative. Ces lieux favorisent les interactions planifiées et spontanées tout comme le travail individuel et collectif.

Les objectifs de conception :

- Permettre des expériences variées (degré de formalité, durée, postures...).
- Proposer des outils numériques pour faciliter la collaboration locale et virtuelle.
- Offrir des zones de transition pour permettre de passer un appel, de patienter avant une réunion ou de finir une conversation.

Les comportements recherchés :

- Faire une présentation
- Générer des idées nouvelles
- Se connecter avec l'extérieur
- Créer en collaboration
- Se préparer pour une réunion





ZONE POUR LES NOMADES

Cet espace accueillant héberge une communauté de collaborateurs nomades apprenant les uns des autres et partageant leurs connaissances. Cette zone encourage le travail individuel ou en petit groupe, pour des durées variables.

Les objectifs de conception :

- Proposer des espaces individuels réservables ou à la demande pour les interactions planifiées et spontanées.
- Accueillir les usagers, quel que soit leur mode de travail, leur humeur ou leur préférence personnelle dans des configurations diverses.
- Garantir l'intimité avec une zone calme dédiée à la concentration et à la récupération.
- Aider les usagers à concilier vie privée et professionnelle avec des espaces pour gérer les affaires personnelles.

Les comportements recherchés :

- Se concentrer
- Prendre un moment pour se ressourcer
- Avoir une conversation privée
- Travailler seul au milieu des autres



ZONE DE RESSOURCES

Dans cet environnement, les usagers peuvent accéder à des outils professionnels de base pour travailler efficacement et gérer leurs effets personnels. Des services additionnels peuvent être proposés comme l'assistance à l'organisation de réunions et la conciergerie.

Les objectifs de conception :

- Offrir un espace de travail pour le concierge.
- Mettre à disposition des outils adaptés aux besoins des employés.
- Offrir des rangements pour les outils permettant différents types de réunion (télé présence, tableaux blancs, outils de présentation...).
- Répondre aux difficultés techniques.

Les comportements recherchés :

- Chercher de l'assistance
- Accéder aux outils professionnels
- Demander de l'aide ou des conseils techniques
- Proposer une expérience de réunion personnalisée





ZONE CUISINE + RESTAURANT

Cet endroit chaleureux propose plusieurs options de repas équilibrés afin de favoriser le bien-être en répondant aux préférences culturelles et aux restrictions alimentaires. L'aire de restauration dédiée doit avoir une atmosphère conviviale pour favoriser les échanges autour des repas.

Les objectifs de conception :

- Créer un espace flexible pour permettre à des groupes de différentes tailles de développer leurs relations professionnelles autour des repas.
- Encourager le bien-être avec des installations permettant à chacun d'apporter sa propre nourriture, de la préparer, de la stocker et de tout nettoyer simplement.
- Permettre la réservation via une technologie adaptée pour accueillir des événements corporate, des déjeuners de travail ou de grandes réunions.
- Offrir des installations, comme des prises de courant et des outils professionnels mobiles, pour permettre de travailler tout au long de la journée.

Les comportements recherchés :

- Être connecté avec les autres
- Se rassembler
- Se restaurer
- Travailler seul parmi les autres
- S'informer sur un sujet

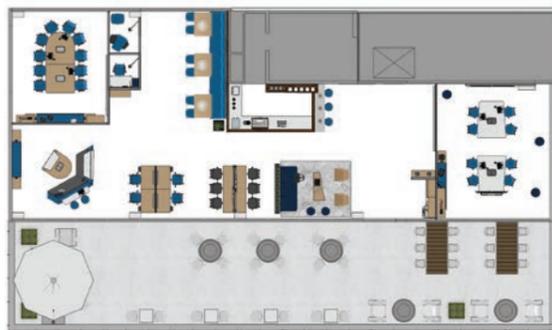
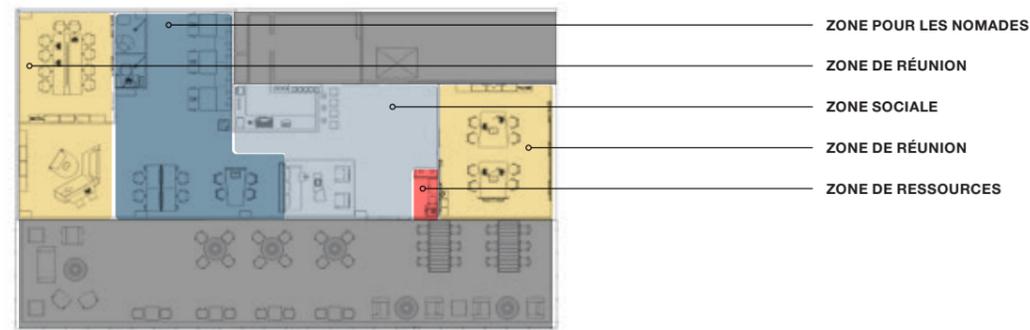


ADAPTABILITÉ + PERSONNALISATION

Les différentes zones du WorkCafé sont interconnectées de façon fluide pour créer une destination au sein de l'entreprise où une large gamme d'activités peuvent être effectuées : se réunir, travailler, développer ses relations professionnelles et se rencontrer, mais aussi se retrouver au calme. Ces zones sont également adaptables et personnalisables pour que toutes les entreprises puissent ajuster le WorkCafé à leurs objectifs et à leurs besoins spécifiques.

LES PLANS

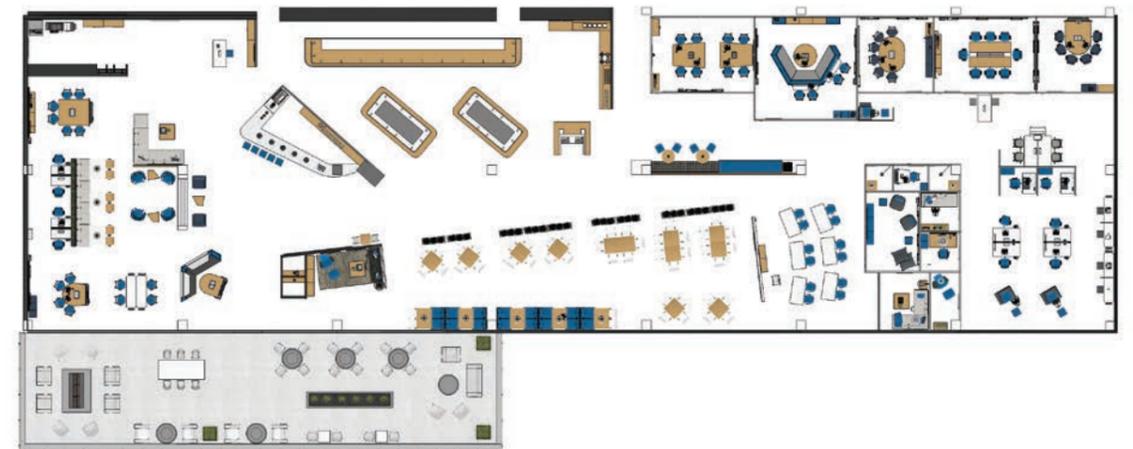
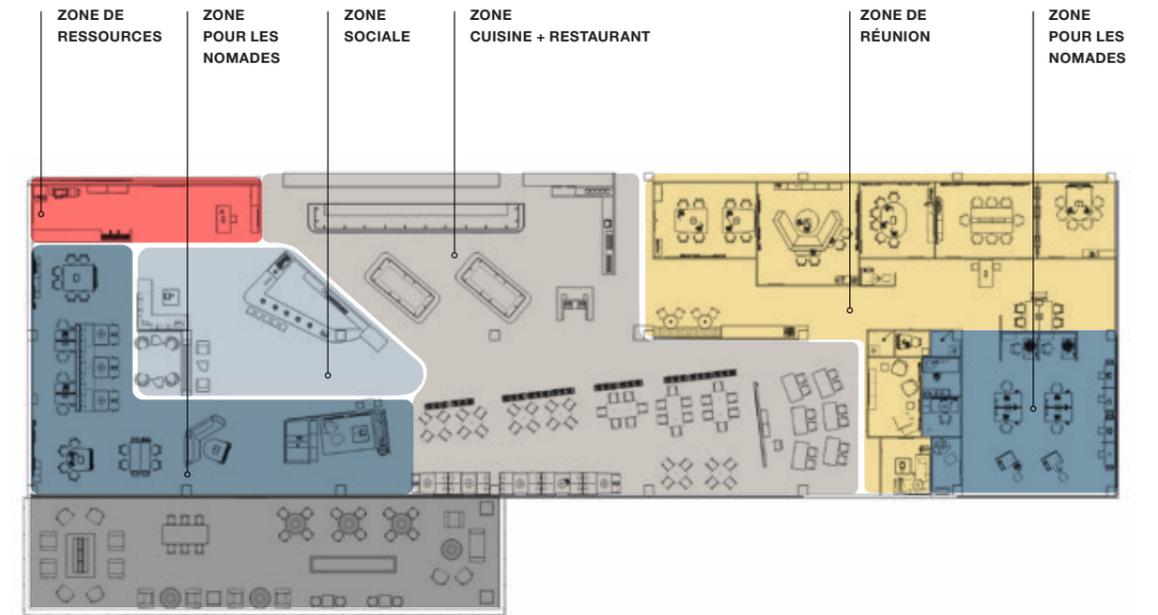
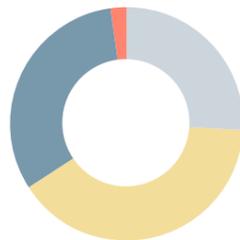
Dans un petit WorkCafé, la restauration est limitée aux boissons et aux snacks : la possibilité d'accueillir des groupes importants dans un espace de restauration proposant une large variété de préférences alimentaires peut être offerte avec l'addition d'une zone CUISINE + RESTAURANT, comme on peut le voir sur la page suivante.



PETIT WORKCAFÉ 250 M²*

Inclut les zones suivantes :

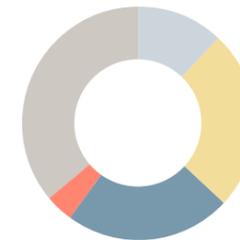
- Zone sociale 26%
- Zone de réunion 40%
- Zone pour les nomades 32%
- Zone de ressources 2%



GRAND WORKCAFÉ 1 115 M²*

Inclut les zones suivantes :

- Zone sociale 12%
- Zone de réunion 25%
- Zone pour les nomades 23%
- Zone de ressources 64%
- Cuisine + restaurant 36%



* Ne comprend pas les espaces extérieurs.



L'ENTRÉE + ZONE DE RESSOURCES



L'entrée du WorkCafé constitue une expérience chaleureuse et accueillante. Les employés peuvent rapidement s'orienter pour trouver le lieu correspondant à leur humeur, à leur façon de travailler et à la tâche à accomplir.



Placé à l'entrée, le concierge du WorkCafé propose une assistance personnalisée, un soutien à l'organisation de réunions ainsi qu'une assistance technique.



Le centre de ressources permet aussi de ranger ses effets personnels en sécurité, de faire des photocopies, d'obtenir des fournitures et des outils pour les réunions...



ZONE SOCIALE



Au centre, l'espace bar permet d'accéder simplement à des boissons et à des snacks. Il est ouvert sur une large plage horaire pour répondre à une diversité d'emplois du temps.



Un mur numérique regroupe l'actualité de l'entreprise et d'autres fils RSS pour aider les employés à rester connectés. La vidéo live connecte les usagers avec les collaborateurs d'autres locaux de l'entreprise.



Cette configuration propose une zone de réunion centrale où les employés peuvent se retrouver et se rencontrer.



ZONE POUR LES NOMADES



Le monde professionnel n'a plus de frontières : les collaborateurs ont besoin d'un endroit pour prendre une pause et se ressourcer.



Le travail ne connaît plus vraiment de frontières aujourd'hui, les employés ont besoin d'espaces pour faire une pause et se régénérer.



ZONE CUISINE + RESTAURANT



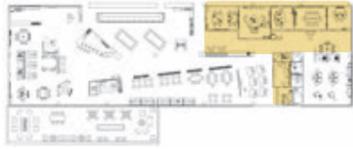
Cette zone de repas est idéale pour se retrouver, prendre ses repas et se ressourcer. Cet espace répond aux besoins de travail que l'on soit seul ou en petit groupe au milieu d'autres personnes. Des assises flexibles permettent d'utiliser l'espace en dehors des horaires de repas traditionnels.



Un espace de travail et de restauration réservable équipé pour le partage de contenus permet d'organiser des déjeuners réunions.



L'offre de boisson et d'alimentation est essentielle au succès d'un WorkCafé. Plusieurs options de restauration et de boisson, ainsi que la possibilité d'apporter son propre repas, augmentent l'attractivité afin de développer la culture d'entreprise.



ZONE DE RÉUNION



Les groupes peuvent se réunir dans des salles fermées adaptées à différents modes de collaboration, tandis que les configurations informelles contiguës permettent de mettre à profit les transitions.



Les réunions exigeant une participation active profitent d'un espace adapté à une diversité de besoins et équipé de technologies de connexion pour la collaboration locale et virtuelle.



Des espaces pratiques à proximité des salles de réunions sont à disposition pour se préparer ou débrief, mais aussi pour passer un appel ou avoir une conversation en aparté.



ZONE POUR LES NOMADES



Les espaces individuels à distance du hub principal sont dans une zone calme dédiée où les usagers peuvent se concentrer et se ressourcer.



Une large gamme d'options d'intimité permet de choisir sa façon de travailler en fonction de la tâche à accomplir et de ses préférences personnelles.





AU CŒUR DU CAMPUS

Le WorkCafé est une destination privilégiée pour la socialisation au centre du campus professionnel. Au contraire des cafés de proximité, principalement conçus pour un service de l'entreprise en particulier, il permet d'attirer des usagers venus de toute l'entreprise : collaborateurs, clients, partenaires et visiteurs... Ces deux solutions spatiales ont donc des objectifs différents : elles peuvent être développées de façon simultanée pour offrir un système complet au service des objectifs de l'entreprise.

LE WORKCAFÉ

Appartient à l'organisation

Collaborateurs et visiteurs

Comprend les zones suivantes :

- Zone sociale
- Zone de réunion
- Zone pour les nomades
- Zone de ressources
- Zone cuisine + restaurant

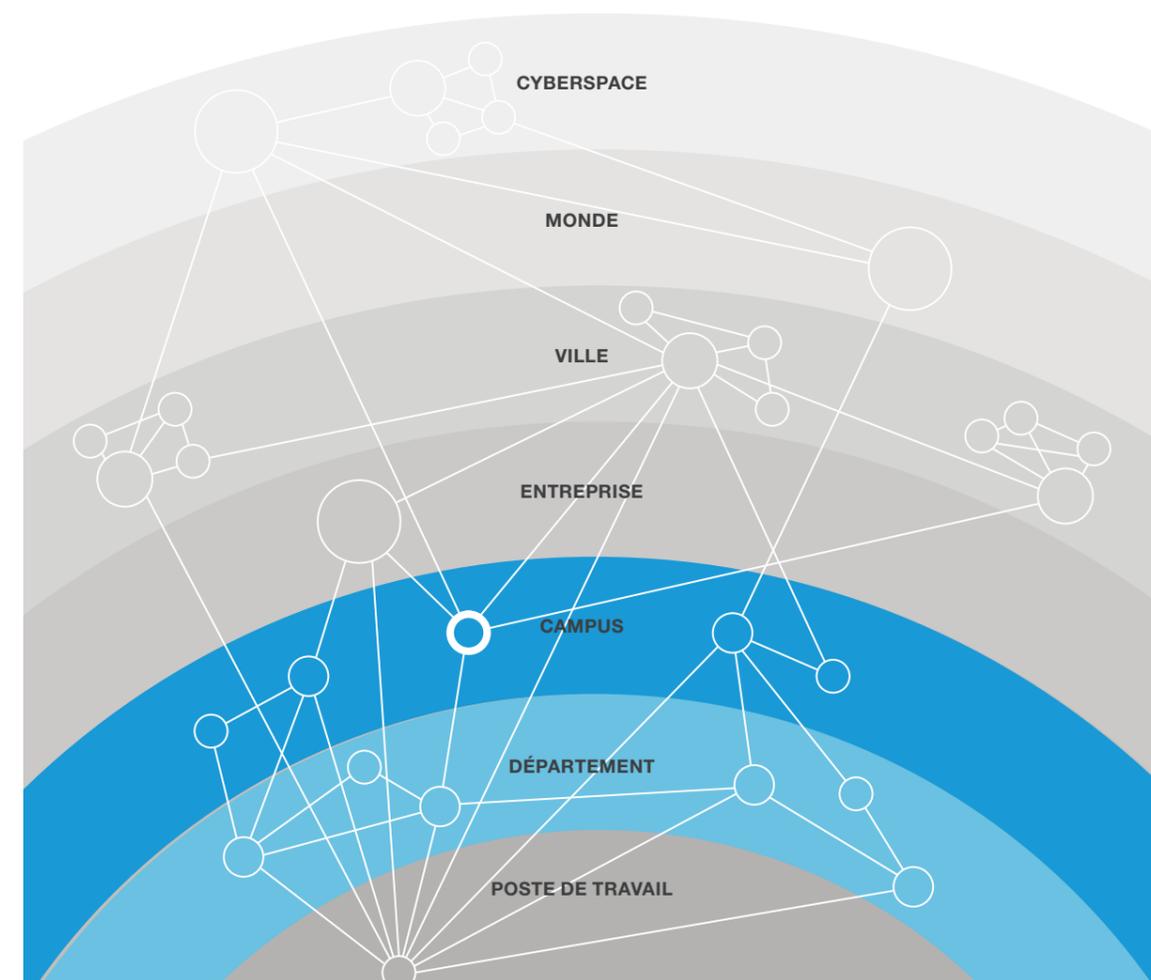
LE CAFÉ DE PROXIMITÉ

Appartient à un service

Collaborateurs

Comprend les zones suivantes

- Zone sociale



Le WorkCafé Steelcase en chiffres

223

places intérieures

110

places dédiées à la restauration

113

places pour le travail individuel
et collaboratif

68

places extérieures

7

espaces fermés

990

collaborateurs permanents
dans les locaux

1,300

collaborateurs nomades
et visiteurs par jour

