

HACK ta ZONE!



LE HACKATHON POUR **CONCEVOIR**
LA ZONE D'ACTIVITÉS DU FUTUR

**Sport, restauration,
crèche... c'est possible !?**

Intitulé : Quelles offres de services aux salariés et aux entreprises dans une logique de confort, d'attractivité et d'efficacité ? Quels services pour quels besoins ?

Thématiques abordées

- Bien-être / Service
- Gouvernance / Groupement d'entreprises
- Mobilités
- Inclusivité / Recrutement



Pourquoi ce sujet est-il important ?

Créer et améliorer les services pour les salariés au sein d'une zone d'activités aussi majeure que celle du Parc du Ried, c'est répondre à un réel enjeu d'attractivité et de modernité ! C'est faciliter la vie de l'utilisateur au quotidien en lui apportant des solutions sur son lieu de travail.

Comment y répondre ?

Dialoguer avec les usagers d'une zone d'activités est primordial pour connaître les besoins de chacun. Même si cela peut s'avérer difficile, c'est néanmoins nécessaire pour avoir une démarche pertinente sur le long terme et ainsi améliorer la qualité de vie des usagers. Mais par quoi commencer, quelles sont les priorités, où et comment les mettre en place, quelles peuvent être les difficultés rencontrées ?

Par quoi commencer ?

Identifier les services existants au sein de la zone

En amont, il est essentiel d'identifier et d'inventorier les services actuellement disponibles sur la zone, tant pour les salariés que pour les entreprises. Cette démarche inclut non seulement la liste des services, mais aussi leur qualification en termes de qualité des prestations offertes, leurs horaires de fonctionnement et leur pertinence par rapport aux besoins réels. Cela permettra de mieux comprendre l'existant, d'évaluer les points forts et les lacunes, et d'orienter les futures initiatives.

Lister une gamme de services pouvant être utiles aux usagers de la ZAE

Centre de services aux entreprises

- Services de support :
 - Salles de réunion ;
 - Services de secrétariat et d'accueil.
- Services de formation :
 - Programme de formation et de développement professionnel (ateliers, séminaires, ...) ;

Hack ta Zone ! 2024
Sport, restauration, crèche... c'est possible !?

- Accès à des consultants et des experts (avocats, juristes, ...).
- Services de logistiques :
 - Proposer des solutions de stockage et de gestion des approvisionnements ;
 - Mettre en place des services de livraison pour faciliter l'acheminement de produits ;
 - Faire des achats groupés ;
 - Mettre en place le prêt de matériels entre entreprises (équipements disponibles dans les entreprises) ;
 - Faire un BIMBY (Build In My BackYard) des services : accueillir un service chez soi.

Maison de services aux salariés

Ce centre de services permet de regrouper divers besoins en un même lieu :

- Conciergerie ;
- Garderie/ crèche inter-entreprises ;
- Centre médical ;
- Conseil en logement ;
- Relais colis ;
- ...

Restauration

- Mettre en place un restaurant collectif inter-entreprises et ouvert au public ;
- Mettre en place un "Biergarten" / guinguette / espace foodtruck ;
- Installer un frigo – distributeur alimentaire / paniers des producteurs.

Logement / hébergement

- Proposer des logements à proximité lorsqu'un salarié travaille dans la ZAE ;
- Proposer des logements pour les stagiaires ou les alternants.

Sport et bien-être

- Aménager des espaces pour pratiquer le sport en extérieur, des espaces verts et des zones de détente partagées ;
- Utiliser les locaux sous occupés des entreprises comme infrastructure sportive : salle de yoga, de cross fit, ... avec un coach financé en commun ;
- Sécuriser la zone pour la course à pied et la connecter aux chemins extérieurs ;

Mobilités

- Améliorer l'accessibilité à la ZAE pour les vélos et le développement des pistes cyclables ;
- Sensibiliser et promouvoir les services de co-voiturage ;
- Recenser les espaces de stationnement disponibles régulièrement sur la zone pour les proposer en cas de saturation dans une entreprise.



Quelles sont les difficultés / risques potentiels ?

Rentabilité économique du service

- Evaluer les coûts pour chaque service à rendre aux salariés et aux entreprises ;
- Identifier les sources de financement possibles pour réduire l'impact financier (subventions, partenariats publics-privés, ...) ;
- Nécessite un arbitrage de la collectivité si le service est difficilement rentable : entre l'intérêt du service rendu et l'investissement financier de la collectivité.

Inadaptation des horaires

- Le service peut exister mais il n'est pas disponible lorsque les salariés en ont besoin : avant ou après la prise de poste ou durant les horaires de pause.

Espaces indisponibles / manquants

- Nécessite un besoin en foncier ou locaux existants pour permettre la création de services ;
- Localisation du service compte tenu de la taille de la zone (temps réduit pour accéder au service).

Inadéquation entre les besoins réels et les services proposés

- Mauvaise communication entre les usagers potentiels et les promoteurs des services ;
- Non implication des usagers en amont (consultation) qui entraîne une non-utilisation des services proposés.

Nécessité d'une pluralité d'acteurs pour mettre en œuvre les services

- Qui prend le rôle de chef de file ?
- Définition floue des rôles et des responsabilités de chaque acteur dans la mise en place des différents services.

Que faire dès demain pour passer à l'action sur le Parc du Ried ? L'exemple de la restauration.

Les discussions régulièrement et l'expérience montre qu'une restauration de qualité est souvent un service demandé par les usagers. Cela est corroboré par des échanges et enquête auprès de chefs d'entreprises de la zone qui nous ont fait remonter que ce service était déficient sur le Parc du Ried.

Propositions du groupe de travail

Restaurant collectif inter-entreprises et ouvert au public :

- Confort : proposer un espace convivial où les salariés de différentes entreprises peuvent se retrouver pour déjeuner, créant ainsi des opportunités de réseautage et de détente.
- Efficacité : optimiser le temps de pause déjeuner grâce à un service rapide et des options de réservation en ligne et proposer des plages horaires importantes.

*Hack ta Zone ! 2024
Sport, restauration, crèche... c'est possible !?*



- Mise en place :
 - Identifier dans une entreprise l'existence d'un emplacement de restauration qui pourrait être ouvert plus largement. Cela permet d'ailleurs une intensification des usages des mètres carré construits.
 - Collaborer avec un acteur de la restauration collective qui privilégie une véritable cuisine sur place et l'utilisation de produits de proximité.
 - En ouvrant le week-end ou en soirée ce restaurant, il pourrait à la fois renforcer le modèle économique et offrir un service supplémentaire aux habitants du territoire.

Biergarten / guinguette / espace foodtruck :

- Confort : créer un espace extérieur agréable, idéal pour les déjeuners décontractés et les pauses en plein air accessible et équipé pour les foodtrucks (électricité, évacuation, accès à l'eau, ...).
- Efficacité : offrir un service rapide et efficace, permettant aux employés de profiter pleinement de leur pause déjeuner sans perdre de temps. Communiquer sur la présence et les rotations des foodtrucks.
- Mise en place :
 - Trouver un espace extérieur adapté (jardin, terrasse) ;
 - Obtenir les autorisations pour l'utilisation de l'espace public ;
 - Collaborer avec des foodtrucks locaux ;
 - Aménager l'espace avec des tables, des bancs et des parasols.

Installer un frigo – distributeur alimentaire / proposer des paniers des producteurs

- Confort : offrir la possibilité de récupérer des paniers de produits frais et locaux bruts ou des plats cuisinés à proximité de leur lieu de travail.
- Efficacité : faciliter l'accès rapide à la nourriture, réduisant ainsi le temps nécessaire pour trouver un repas et simplifier l'accès à des aliments frais, permettant aux employés de gagner du temps et de manger sainement dans l'entreprise ou à domicile. Promouvoir l'initiative auprès des salariés.
- Mise en place :
 - Établir des partenariats avec des producteurs locaux ;
 - Choisir un emplacement stratégique et sécurisé ;
 - Sélectionner un fournisseur de distributeurs automatiques ;
 - Mettre en place un système de gestion des stocks et de réapprovisionnement ;
 - Assurer un entretien régulier des équipements.

Points de vigilance

Il est crucial de ne pas penser à la place des usagers lors de la mise en place de services dans une zone d'activités.

Il faut absolument réfléchir aux usages réels qui peuvent être différents des envies des utilisateurs, afin d'éviter de créer des services qui ne seront jamais rentabilisés ni utilisés. Cela permet de prévenir le gaspillage des ressources financières et des espaces utilisés.

*Hack ta Zone 1, 2024
Sport, restauration, crèche... c'est possible !?*



