



# NESPRESSO BUSINESS SOLUTIONS

## DOSSIER DE PRESSE

JUIN 2015





## NESPRESSO BUSINESS SOLUTIONS, INNOVATION ET SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION AU SERVICE DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DES ENTREPRISES

Nespresso, leader mondial du café portionné haut de gamme, reproduit sur le marché professionnel son succès auprès du grand public. Le café est au cœur de l'activité de Nespresso, le plaisir du consommateur est sa raison d'être, c'est notamment pour cette raison que la division professionnelle Nespresso a créé cette année deux nouveaux Grands Crus Pure Origine.

Grâce à un engagement constant en faveur de l'excellence, Nespresso est aujourd'hui en mesure de garantir la très haute qualité de ses Grands Crus tout au long de la chaîne de valeur de l'approvisionnement, à la production et jusqu'à la commercialisation. En 1996, Nespresso s'est lancé sur le marché professionnel en France, avec sa division Nespresso Business Solutions. Aujourd'hui présent dans 62 pays, Nespresso Business Solutions propose une collection de 11 Grands Crus aux arômes singuliers, développés à partir des meilleurs cafés verts au monde, des gammes de machines aussi élégantes que performantes, associées à un ensemble de services personnalisés pour un accès à une expertise inégalée.

Après avoir ouvert le marché du café portionné, Nespresso a contribué à le développer au fil des ans. À l'instar du grand public, un nombre croissant de professionnels plébiscitent les cafés en capsules. Préservation de la fraîcheur de la mouture, juste dosage, stockage aisé, choix des variétés de café, facilité d'utilisation et d'entretien des machines, hygiène irréprochable sont autant de bénéfices qui les séduisent.

De plus, les hôteliers, restaurateurs et boutiques haut de gamme voient désormais dans ces solutions café, l'opportunité d'offrir à leurs Clients une expérience véritablement différenciante, mais aussi d'accéder à une source supplémentaire de croissance. Quant aux entreprises, elles portent un autre regard sur le café premium, considérant qu'il peut représenter un vecteur de bien-être et d'efficacité pour leurs salariés et une marque de considération envers leurs Clients.

Autant de facteurs qui présagent d'un avenir prometteur pour les offres Nespresso Business Solutions qui éclipsent peu à peu les systèmes à espresso en grains, les distributeurs automatiques de boissons et autres machines à café filtre. Nespresso Business Solutions dispose plus que jamais d'atouts déterminants pour accompagner quotidiennement dans l'excellence les hôteliers, les restaurateurs et les entreprises.





# 3/4

des salariés boivent  
au moins un café durant  
leur journée de travail

Le café prend la

# 1<sup>ère</sup>

place devant le reste  
des boissons chaudes

Les machines Nespresso  
obtiennent d'ailleurs la

# 1<sup>ère</sup> PLACE

avec une note de 8,6/10

# 70%

des salariés estiment que  
la machine à dosettes est  
plus valorisante

(source : étude IFOP sur  
la place et le rôle du café  
en entreprise réalisée pour  
Nespresso en 2013)

## RÉPONDRE AUX EXIGENCES DES PROFESSIONNELS ET AUX ATTENTES DE LEURS CLIENTS

Depuis sa création, Nespresso a véritablement façonné l'univers du café, inventant de nouveaux modes de préparation et de dégustation. Les consommateurs de café ont appris à devenir des amateurs éclairés qui aiment déguster des cafés dont ils exigent la plus haute qualité. Bien au-delà d'une simple boisson, ils sont à la recherche d'expériences sensorielles, et ce, plus uniquement dans le confort de leur intérieur. Ils veulent désormais apprécier un café parfait dans leur entreprise, lors d'un déjeuner, d'un séjour à l'hôtel, ou durant leurs loisirs.

Nespresso, à l'origine de cette tendance, est idéalement positionné :

- d'une part, pour accompagner les cafécionados dans leur quête d'une expérience café d'exception en toutes circonstances ;
- et d'autre part, pour guider les professionnels dans leur recherche de la solution café adaptée à leurs exigences spécifiques.

L'entreprise privilégie un accès direct au marché et cultive la proximité et les interactions avec ses Clients pour mieux anticiper leurs attentes.

En effet, le café est devenu une institution dans les entreprises françaises, qu'il soit dégusté le matin entre collègues, proposé aux visiteurs, partagé lors de rendez-vous avec un Client, ou consommé au bureau tout en continuant à travailler. Selon une étude IFOP réalisée en décembre 2013 pour Nespresso, les trois quarts des salariés boivent au moins un café durant leur journée de travail, et lui attribuent la première place devant le reste des boissons chaudes. La pause-café est devenue un rituel incontournable jouant un rôle primordial au sein d'une entreprise. Elle favorise autant l'efficacité et le bien-être au travail, que la création et le renforcement des liens sociaux. En termes de qualité du café, l'étude révèle que la machine utilisée intervient comme un critère important : la machine à capsules ou dosettes est plébiscitée par les employés.

Les machines Nespresso offrent aux employés la possibilité de choisir leur café en fonction de leurs goûts et du moment de la journée. Elles obtiennent d'ailleurs la première place avec une note de 8,6/10. Les machines à capsules ou dosettes sont donc très largement appréciées par les salariés qui perçoivent leur mise à disposition dans l'entreprise comme un témoignage de l'attention portée à leur bien-être. 70% d'entre eux estiment que la machine à dosettes est plus valorisante et qu'un café de qualité constitue une motivation. Si l'importance des quelques minutes passées entre collègues à déguster un bon café sont sous-estimées par les décideurs, elles sont nécessaires pour le bon déroulement de la vie en entreprise et la cohésion des employés mais aussi de l'attention portée aux visiteurs au cours des rendez-vous.



# 750

Chefs étoilés

# 15

chaînes hôtelières  
de luxe internationales



## L'EXPERTISE CAFÉ NESPRESSO AU SERVICE DE LA HAUTE GASTRONOMIE

De plus en plus de Clients professionnels font aujourd'hui confiance à Nespresso Business Solutions. Fortement investie dans l'univers de la haute gastronomie, l'entreprise a aussi noué des partenariats avec des associations professionnelles et des événements prestigieux, et a imaginé des programmes pour les chefs et sommeliers désireux d'enrichir leurs connaissances en matière de café.

Ainsi, l'entreprise dialogue avec de prestigieux établissements, ainsi que des chefs reconnus dans le monde entier.

Nespresso Business Solutions est :

- Servi par plus de 750 Chefs étoilés;
- Partenaire officiel d'associations renommées comme Relais & Châteaux, la Team France Bocuse d'Or, Jeunes Restaurateurs d'Europe, et l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI), la Société Des Meilleurs Ouvriers de France, les Maitres Cuisiniers de France, les Toques Françaises, l'Association Nationale des Professeurs de Cuisine et restaurant des CFA, le Club des Directeurs de la Restauration et d'Exploitation France;
- Choisi par plus de 15 chaînes hôtelières de luxe internationales (Club Med, Kempinski, Pullman Hotels and Resorts, Ritz-Carlton, Radisson SAS, Hôtels & Centres de Villégiature Hyatt, Shangri-La et Swissôtel notamment);
- Servi par 20 grandes compagnies aériennes et dans plus de 3 000 jets d'affaires (Cathay Pacific Airways, Etihad, Airways, Qantas Airways, Emirates Airlines et Swiss International Air Lines).

Enfin, pour partager sa passion d'un café parfait avec les professionnels, Nespresso est à l'initiative de différents outils et plate-formes d'échanges d'expertise.

- **Coffee Codex Nespresso**  
Imaginée par des professionnels pour des professionnels, cette méthode complète de dégustation du café met notamment l'accent sur les Grands Crus Nespresso.
- **Programme Coffee Sommelier™ Nespresso**  
Un programme de formation unique destiné aux sommeliers qui souhaitent passer maître dans l'art d'harmoniser le café avec différents mets, du vin, du chocolat ou de l'eau. Plus de 175 sommeliers parmi les plus reconnus au monde ont participé à ce programme au cours des 3 dernières années.
- **Chef Academy Nespresso**  
Une opportunité pour les meilleurs chefs au monde de participer à des cours et des ateliers afin de découvrir les multiples facettes du café. Plus de 145 Chefs ont participé à ce programme.

## LA VOLONTÉ DE CONSTRUIRE UNE CROISSANCE DURABLE

Nespresso estime que sa croissance ne peut reposer uniquement sur sa capacité à élaborer des Grands Crus de café de très haute qualité et à tisser des relations pérennes avec ses Clients. L'entreprise se doit également de gérer ses activités de manière responsable et durable. C'est pourquoi, depuis 2003, Nespresso s'est fixé des objectifs en matière de développement durable, réunis au sein d'une plateforme devenue en 2014 The Positive Cup. Cette approche a pour but de préserver l'avenir des Grands Crus Nespresso, de gérer l'impact social et environnemental de l'entreprise, tout en améliorant les conditions de vie des cultivateurs et de leurs communautés.

En France, Nespresso œuvre depuis 2008 pour favoriser la collecte et le recyclage des capsules usagées. Pour préserver les arômes de ses Grands Crus de café Nespresso a choisi l'aluminium, un matériau recyclable à l'infini et sans perte de propriété. Or, pour répondre aux attentes des sociétés adeptes des Grands Crus de la gamme professionnelle, Nespresso s'est associé aux groupes La Poste et Paprec afin de proposer le premier service de collecte des capsules usagées en entreprise. Testé avec succès avec La Poste depuis juin 2014 auprès de 200 entreprises volontaires sur Paris, il va être étendu à tout le territoire national.



Les capsules ainsi collectées en entreprise seront acheminées vers Coved, un centre de traitement adapté et financé par Nespresso, situé à Rungis en région parisienne. Le marc de café y est séparé de l'aluminium pour être valorisé en filière agricole, comme compost ou en intrant des jardins filtrants pour la dépollution des eaux usées. L'aluminium est, quant à lui, broyé, fondu, et coulé en lingots pour être réutilisé.

## UNE COLLECTION DE 11 GRANDS CRUS AUX ARÔMES SINGULIERS

Grâce à son expertise en matière de torréfaction, d'assemblage et de mouture, Nespresso transforme les cerises de café en 11 Grands Crus de la plus haute qualité aux arômes, saveurs et niveaux d'intensité distincts pour satisfaire tous les goûts et les moments de consommation. Pour préserver ses arômes et la fraîcheur des cafés, les Grands Crus Nespresso Business Solutions sont conditionnés en capsules parfaitement dosées et hermétiquement scellées. Leur forme spécifique, ronde et plate, assure une diffusion optimale de l'eau pressurisée au sein de la mouture et facilite le stockage.

Ristretto, Lungo, Espresso ou Décaféiné, les envies de chacun sont ainsi satisfaites. Et pour répondre aux attentes de ses consommateurs, Nespresso Business Solutions a créé, en 2015, deux Grands Crus Pure Origine. *Espresso Origin Brazil* et *Lungo Origin Guatemala* sont des cafés composés uniquement de fèves issues d'un seul et même pays d'origine. Ils offrent des profils aromatiques uniques qui expriment l'esprit et le caractère typique d'une région.

### LES RISTRETTOS

*Ristretto Origin India* : intense et onctueux

*Ristretto* : intense et épicé

*Ristretto Intenso* : intense et persistant

### LES LUNGOS

*Lungo Forte* : élégant et torréfié

*Lungo Leggero* : fleuri et rafraichissant

*Lungo Origin Guatemala* : soyeux et affirmé

### LES ESPRESSOS

*Espresso Forte* : rond et équilibré

*Espresso Leggero* : rond et rafraichissant

*Espresso Origin Brazil* : doux et intense

### LES DÉCAFÉINÉS

*Espresso Decaffeinato* : dense et puissant

*Lungo Decaffeinato* : soyeux et aromatique

Pour sublimer plus encore la dégustation de ces Grands Crus, Nespresso Business Solutions a développé une collection d'accessoires élégants composée de sets de tasses, de coffrets de présentation de capsules, et récemment une gamme d'accessoires itinérants aussi élégants que fonctionnels. Pour ravir les coffee addicts en quête d'expressos, mais aussi de recettes café à emporter partout avec soi tout en répondant aux exigences des restaurateurs séduits par d'autres modes de consommation et de nouvelles opportunités de vente, la division professionnelle de Nespresso a imaginé des gobelets réalisés dans des matériaux de qualité afin d'assurer une réelle isolation thermique grâce à leur double paroi (à l'exception du format espresso). Parfaitement ergonomiques grâce aux reliefs dont ils sont agrémentés pour éviter de glisser entre les mains, ils disposent de couvercles anti-fuite et anti-éclaboussure. Cette collection de gobelets se décline en 4 formats pour satisfaire toutes les envies, quel que soit le moment de la journée et le Grand Cru Nespresso choisi parmi les 11 proposés dans la gamme professionnelle.





## INNOVATION, PERFORMANCE ET ÉLÉGANCE, MAÎTRE-MOTS DES MACHINES NESPRESSO BUSINESS SOLUTIONS

Fruit de l'esprit d'innovation constant de Nespresso, les machines à café professionnelles Nespresso sont des concentrés de technologie, de simplicité et d'esthétisme pour un usage intensif. Zenius, Aguila et la gamme Gemini sont réservées aux petites et grandes entreprises éprises de qualité et de simplicité. Des solutions de paiement sur mesure sont possibles également grâce à l'offre Tower.

Fiables et robustes, les machines professionnelles de Nespresso Business Solutions permettent de préparer aisément et en quelques secondes un Ristretto, un Espresso, un Lungo, ou toute autre recette de café à base de lait (en fonction des modèles). Toutes sont équipées d'un système d'extraction exclusif qui interagit avec les capsules pour donner toute sa force aux saveurs et arômes des Grands Crus. Ces machines s'adaptent à tous les espaces et configurations de lieu grâce à leur flexibilité et leur design sobre et élégant.

En complément, Nespresso Business Solutions propose des systèmes de paiement modulables, simples et élégants aux multiples options de configuration.





## AGUILA, L'EXCELLENCE À GRANDE ÉCHELLE POUR LA RESTAURATION ET L'HÔTELLERIE

Aguila, la plus puissante des machines imaginée par la division professionnelle de Nespresso, a été spécialement conçue pour les établissements dont la consommation quotidienne est de 150 cafés ou plus. Les hôtels, traiteurs et restaurants sont désormais assurés d'offrir à leurs Clients les plus exigeants, un café d'une qualité inégalée, tasse après tasse et jour après jour.

Aguila 420 intègre en effet 4 têtes et 6 chaudières délivrant une pression jusqu'à 19 bars grâce à un système d'extraction breveté. Elle permet ainsi de préparer simultanément, et sur simple pression d'une touche, plusieurs Grands Crus ainsi que de délicieuses recettes café à base de lait froid ou chaud ou d'une mousse de lait onctueuse pour satisfaire toutes les envies. Les boutons d'eau chaude sont pré-programmés selon la longueur en tasse optimale pour chaque recette, mais peuvent être ajustés à la demande. La gestion des pics de consommation devient sereine et aisée pour la plus grande satisfaction des Clients. Aguila permet de préparer 300 Espressos ou Lungos par heure, ou 150 Espressos et 150 boissons à base de lait et ce, de manière autonome ; la machine étant raccordée directement sur le réseau d'eau potable.

Si Nespresso a doté Aguila des plus beaux atouts technologiques comme notamment la technologie «one touch», tout en privilégiant l'ergonomie, c'est avant tout pour que les restaurateurs, hôteliers ou traiteurs puissent se concentrer sur leurs propres activités et la satisfaction de leurs Clients. De plus, des écrans numériques placés en façade de la machine à café, facilitent entre autres la préparation, la maintenance et l'affichage des messages d'entretien. Aguila adopte le mode "économie d'énergie" après 30 minutes d'inactivité, économisant 50% d'énergie. Elle se met en mode "économie d'énergie maximum" après une période d'inactivité plus longue, réduisant ainsi sa consommation d'énergie de 95%.

# 300

Espressos ou Lungos par heure

# 250

capsules usagées contenues dans les 2 bacs de réception





## DESIGN

- Boîtier entièrement chromé

## FONCTIONS INNOVANTES

- Machine à structure modulaire, permettant une maintenance adaptable sans interruption de l'exploitation
- Mode d'économie d'énergie activé après 30 minutes d'inactivité (50% d'économie d'énergie) ; mode supplémentaire « économie d'énergie maximum » (95% d'économie d'énergie)

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 4 têtes d'extraction pour une préparation rapide et simultanée de cafés et recettes à base de lait
- 3 tailles de tasses programmables (Ristretto, Espresso, Lungo)
- Réfrigérateur intégré pouvant contenir 5 litres de lait et se nettoyant au lave-vaisselle
- Préparation de recettes sur simple pression d'une touche : Espresso, Macchiato, Cappuccino, Latte Macchiato, Lattino
- Préparation à base de lait sur simple pression d'une touche : mousse de lait chaud, mousse de lait froid, lait chaud, lait froid
- Affichage numérique avec réglage individuel de la langue
- Insertion et éjection manuelle de la capsule
- Nettoyage semi-automatique quotidien
- Buse pour eau chaude avec fonction rapide
- Raccordement direct sur le réseau d'eau potable avec filtre
- 2 bacs collecteurs de capsules usagées (125 unités chacun)
- Deux larges chauffe-tasses pour 60 tasses
- Dimensions (LxHxl) : 62 x 63 x 100 cm
- Poids : 100 kg environ
- Puissance électrique : max. 9.000 W 2 types de courant (220 ou 380 W courant alternatif / courant fort)





# 35

secondes seulement pour  
atteindre la température  
d'eau idéale

## ZENIUS, UN MONDE DE SERVICES À PORTÉE DE MAIN

Les entreprises, petites ou grandes, en quête d'une solution café conjuguant qualité et simplicité d'utilisation, peuvent disposer d'une machine pensée pour elles. Petit bijou technologique d'un encombrement modeste, Zenius bénéficie des dernières innovations et des avantages des produits et services haut de gamme caractéristiques de Nespresso.

En seulement 35 secondes et sur simple pression d'une touche, l'eau est portée à la température idéale pour la réalisation d'un Ristretto, d'un Espresso ou d'un Lungo parfait. Le résultat en tasse est constant pour la plus grande satisfaction des Collaborateurs d'une entreprise et de leurs Clients. Ses lignes épurées et chaleureuses lui permettent de s'inscrire élégamment dans tous les univers. Les matériaux qui la composent tant à l'intérieur qu'en façade ont été choisis pour leur robustesse et leur résistance.

### DESIGN

- Lignes minimalistes et contemporaines
- Matériaux solides et de haute qualité
- Fonction de mise hors-tension automatique
- Temps de chauffe réduit : environ 35 secondes
- Reconnaissance de la capsule et recommandation de la longueur de tasse pour garantir une dégustation parfaite
- Technologie innovante permettant un détartrage moins fréquent

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 3 volumes de tasse programmables (Ristretto, Espresso, Lungo)
- Rétro-éclairage lorsque le café coule
- Système manuel d'insertion et d'extraction de la capsule
- Pompe à haute pression de 19 bars
- Grille amovible permettant d'utiliser de grands verres à recettes
- Préparation d'eau chaude à température idéale, 93° (300 ml par minute)
- Dimensions (LxHxl) : 40 x 31 x 19 cm
- Poids : 7 kg environ
- Réservoir d'eau d'une capacité de 2,3 litres
- Capacité du bac collecteur des capsules usagées : 25





## LA GAMME GEMINI

Avec leur design avant-gardiste et inédit, leurs fonctionnalités avancées, leurs options sur mesure, leur facilité d'utilisation et leur double tête, les machines de la gamme Gemini permettent la préparation de deux cafés en simultané.

Le processus d'extraction est optimisé par la technologie compacte afin d'extraire les meilleurs arômes du café. Entièrement automatisées, elles permettent de programmer 3 longueurs de tasses : Ristretto, Espresso et Lungo. La Gemini 220 allie à la double tête une fonction lait, afin de séduire les amateurs de Cappuccino et de Latte Macchiato.

La subtile finition chrome et noire, l'éclairage élégant confèrent à ces machines une apparence high tech, accentuée par certains éléments comme le système d'extraction à double tête, pièce maîtresse du design, placé à l'extérieur. Toutes les fonctionnalités sont aisément identifiables et accessibles d'une simple pression sur les touches digitales. En façade des machines, un écran guide l'utilisateur pour en faciliter l'entretien notamment.

### GEMINI 200

- Poids : 15 kg
- Réservoir d'eau amovible : 6 Litres
- Capacité du bac pour capsules usagées : 70
- Connexion directe au réseau d'eau possible
- Puissance : 241 Watts
- Dimensions (LxHxl) : 56 x 39,2 x 37 cm
- Innovation : système d'extraction à deux têtes pour la préparation de deux tasses simultanément
- Affichage numérique du choix des langues
- Plaque chauffante pour tasses
- Pression : 19 bars

### GEMINI 220

- Poids : 18 kg
- Réservoir d'eau amovible : 6 Litres
- Capacité du bac pour capsules usagées : 70
- Puissance : 241 Watts
- Connexion directe au réseau d'eau possible
- Dimensions (LxHxl) : 56 x 39,2 x 37 cm
- Innovation : système d'extraction à deux têtes pour la préparation de deux tasses simultanément
- Mousse de lait ou lait chaud en 20 secondes sur simple pression d'un bouton
- Pailles et buses jetables
- Thermos de 1 litre pour maintenir le lait au frais pendant 8 heures
- Pression : 19 bars
- Plaque chauffante pour tasses





## UN ENSEMBLE DE SERVICES PERSONNALISÉS POUR UN ACCÈS À UNE EXPERTISE INÉGALÉE

A chaque entreprise ou établissement ses besoins, à chaque besoin un service Nespresso. Du choix de la solution café à l'installation, la maintenance des machines, sans oublier la livraison des capsules, les équipes de Nespresso Business Solutions s'attachent à assurer une qualité de service irréprochable et à satisfaire les attentes de chacun de leurs Clients.

- Un Service Clients et des attachés commerciaux dédiés.
- Livraison des capsules sous 48h.
- Une assistance service sur-mesure, et une machine de prêt en remplacement si nécessaire.
- Le prêt de machines supplémentaires pour des événements d'entreprise.

Et pour plus de praticité, les Clients ont la possibilité de se rendre sur le site Internet Nespresso Business Solutions, [www.nespresso.com/pro/](http://www.nespresso.com/pro/) véritable vitrine de la marque. Ils peuvent commander leurs Grands Crus favoris mais aussi les accessoires de dégustation de leur choix et se tenir informer des dernières actualités.

## UNE FORMATION SUR MESURE POUR L'ENSEMBLE DES COLLABORATEURS

Entreprise apprenante par excellence, Nespresso développe une politique de formation ambitieuse résolument collaborative et innovante. Nespresso France consacre 2,16% de la masse salariale à la formation professionnelle continue, soit plus du double de l'obligation légale en la matière. Chaque Collaborateur suit en moyenne 4 à 5 jours de formation par an. Depuis 2005 Nespresso France a constitué une équipe qui compte aujourd'hui 4 formateurs dédiés et 6 chargés de formation. Ces derniers délivrent près de 80% des formations dans l'entreprise, notamment au sein de la Nespresso Training Academy. Cette école interne créée en 2012 a fait peau neuve pour incarner encore davantage les ambitions de la société. C'est au 44 rue des Mathurins dans le 8<sup>e</sup> arrondissement de Paris et sur 600m<sup>2</sup> que les formateurs Nespresso partagent leur expertise, la culture d'innovation et les bonnes pratiques de Nespresso. Dans un environnement chaleureux, design et haut de gamme à l'image de la marque, l'Académie Nespresso allie la pédagogie à l'expérience de marque et aux plaisirs des sens. Ainsi, un showroom permet de se familiariser avec les gammes de machines B2B mais aussi B2C tandis qu'un «lab» révèle tous les secrets du café (de la création d'un blend à sa dégustation). Un espace reproduit un comptoir d'accueil d'une boutique tandis que l'Atelier des Chefs accueille les plus grands noms de la gastronomie témoignant de l'engagement de Nespresso en ce domaine.

Les formations débutent dès le premier jour de l'embauche à l'Académie Nespresso. Chaque employé est invité à suivre un parcours d'intégration de deux semaines articulé autour de 3 thèmes : l'expertise café, l'expertise métier et la culture Nespresso. Et pour familiariser de manière interactive, ludique et engageante, l'ensemble de ses Collaborateurs à l'intégralité de sa chaîne de valeur, Nespresso a créé un serious game nommé Blend Creator. Ce jeu accessible sur PC et sur tablette, plonge l'utilisateur dans une expérience immersive au cœur de l'univers du café. Face à l'écran, il devient acteur et prend les commandes de son apprentissage. Entre jeu de rôle et de gestion, le Collaborateur à la charge de faire évoluer la chaîne de production Nespresso vers le label de qualité durable AAA co-créé par l'entreprise et Rainforest Alliance.





Visuels disponibles sur demande à l'adresse suivante : [hboyer@webershandwick.com](mailto:hboyer@webershandwick.com)

#### A propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence sur le marché du café portionné haut de gamme. Basé à Lausanne, en Suisse, Nespresso est présent dans près de 60 pays et compte plus de 9 500 collaborateurs. En 2014, l'entreprise gérait un réseau de distribution international de plus de 320 boutiques exclusives.

Pour plus d'informations, rendezvous sur : [www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro)

#### Service de presse Nespresso

Michèle Berne – [mberne@webershandwick.com](mailto:mberne@webershandwick.com) 01 47 59 56 31

Hélène Boyer – [hboyer@webershandwick.com](mailto:hboyer@webershandwick.com) – 01 57 59 56 39