

## **LES MESURES MISES EN PLACE CHEZ NESPRESSO PROFESSIONNEL**

Comme déjà partagé avec vous, dans la situation exceptionnelle que nous vivons tous, nous avons réorganisé nos activités afin de vous servir tout en assurant votre sécurité et votre santé ainsi que celle de nos collaborateurs et partenaires. Nous souhaitons vous faire part des mesures prises au sein de notre organisation, avec nos partenaires ainsi que la manière dont nous allons poursuivre nos activités, dans le respect des consignes du gouvernement.

### **NOS ÉQUIPES COMMERCIALES**

- **Limiter les RDV physiques client au strict nécessaire et privilégier au maximum les contacts téléphoniques.**
- **Des kits de protection (masque, gel hydroalcoolique, lingettes, visière de protection, gants) sont fournis à nos équipes commerciales et mis à disposition dans nos agences commerciales.**
- **Règles de sécurité sanitaire à appliquer en cas de déplacement :**
  - Nettoyage des éléments du véhicule en contact avec le Responsable Commercial à chaque retour au véhicule : volant, levier vitesse, poignets, etc.
  - Nettoyage du matériel utilisé à chaque retour au véhicule (Machines, PLV, échantillons, etc.).
  - Port du masque avant de sortir du véhicule.
  - Nettoyage des mains avant et après chaque sortie du véhicule.
  - Séparation des espaces matériel à usage professionnel du matériel personnel.
  - Nettoyage du matériel utilisé avant de le remettre dans son véhicule.
- **Règles de sécurité sanitaire à appliquer en cas de RDV en clientèle :**
  - Confirmation et validation de la visite par l'interlocuteur avant tout déplacement
  - Vérification que le protocole de sécurité **Nespresso** est compatible avec celui du client. Respecter les règles au mieux disant :
    - Pas plus de 5 personnes dans une pièce tout en respectant les gestes barrière
    - Seul le Responsable Commercial doit utiliser et manipuler son matériel (stylo, Ipad, Ordinateur)
    - Nettoyage de la machine de dégustation avant toute utilisation
    - Utilisation de photocopies d'identité pour les sites sécurisés (pas de manipulation de pièce d'identité).

## NOS ÉQUIPES TECHNIQUES

- Le personnel intervenant sur vos machines respecte les consignes sanitaires édictées par les autorités publiques, les gestes barrière et la distanciation sociale.
- Le personnel intervenant bénéficie d'équipements individuels de protection : masques, gel hydroalcoolique, gants, visière, lingettes.
- Le personnel intervenant a pour consigne de bien se conformer aux consignes mises en place dans votre entreprise.
- Tous nos produits répondent aux normes d'hygiène et de sécurité garantissant leur consommation sans risque.
- Après chaque intervention technique, nos techniciens désinfectent les surfaces de contact de votre machine avec une lingette désinfectante.

## NOS ÉQUIPES EN ENTREPÔT

- Le rappel des règles d'hygiène est réalisé tous les jours auprès des équipes.
- Du gel hydroalcoolique est à disposition à l'entrée du site et nous incitons les préparateurs à se laver les mains le plus souvent possible.
- Les tables de préparation de commande respectent les règles de distanciation d'un mètre minimum.
- Nous incitons les préparateurs à ne pas se regrouper, à ne pas se serrer les mains.
- Les arrivées et les départs sur le site sont différés tout comme les changements d'équipe.

## BESOIN D'AIDE ?

Contactez votre centre de relation :

• pour les Bureaux **0 805 10 20 22** Service & appel gratuits

• pour les Cafés, Hôtels, Restaurants **0 805 11 07 11** Service & appel gratuits