



Paris, le 6 juin 2019

## **NESPRESSO PROFESSIONNEL INNOVE AVEC NESPRESSO MOMENTO POUR ACCÉLÉRER SA CONQUÊTE DU MARCHÉ DES ENTREPRISES, HÔTELS ET RESTAURANTS**

Après avoir séduit les particuliers en révolutionnant la consommation du café à la maison, Nespresso France poursuit sa conquête des entreprises et de l'hôtellerie-restauration, avec pour ambition de devenir le leader du marché professionnel en France.

Nespresso Professionnel, qui s'adresse à la fois aux professionnels du CHR et à ceux des entreprises, renforce ses positions et innove avec [Nespresso Momento](#) : un nouvel écosystème connecté qui facilite le quotidien des professionnels en permettant une gestion à distance de la consommation café, de la commande et de la maintenance.

### **NESPRESSO PROFESSIONNEL A L'AMBITION DE DEVENIR LEADER SUR LE MARCHÉ PROFESSIONNEL FRANÇAIS**

C'est sur un marché très dynamique, avec plus de 10 milliards de tasses consommées par an, dont 7 milliards au bureau et 3 milliards dans les hôtels, bars et restaurants, que **Nespresso**, pionnier sur le marché du café portionné premium, accélère sa croissance avec **Nespresso Professionnel**.

Un an après l'annonce de ses ambitions à trois ans, l'entreprise affiche un premier bilan très positif et des résultats en phase avec ses objectifs : une multiplication par deux du chiffre d'affaires entre 2016 et 2021. Avec environ **400 collaborateurs** et une **croissance à deux chiffres**, Nespresso Professionnel poursuit son développement avec une forte détermination : **devenir le leader sur le marché professionnel français**.

Dirigé par Sébastien Gil, Nespresso Professionnel redouble ainsi d'innovation pour conquérir simultanément deux marchés hors domicile : le CHR (ou « HoReCa ») et le secteur des Entreprises.

- L'HoReCa représente aujourd'hui près de 30% des activités de Nespresso Professionnel. L'entreprise accompagne à la fois les grandes brasseries, les hôtels, la haute gastronomie et 163 chefs étoilés (soit près de 30% des chefs étoilés en France). Nespresso Professionnel a même développé deux cafés « *Exclusive Selection* » destinés uniquement aux 2 et 3 étoiles MICHELIN et est partenaire d'événements clés comme les Bocuse d'Or.
- Dans le même temps, le café devient un élément de plus en plus central au travail dans les entreprises<sup>1</sup> :
  - 78% des salariés pensent que l'investissement de l'entreprise dans un bon café est un signe de reconnaissance de leur valeur
  - 87% des salariés pensent qu'un bon café véhicule une image positive de l'entreprise
  - 92% des salariés pensent que la pause-café est importante pour créer du lien social
  - 91% des salariés retirent une meilleure satisfaction avec les machines à capsules vs. distributeur automatique

Pour séduire ces acteurs professionnels exigeants, Nespresso Professionnel capitalise sur **ses relations directes avec ses clients** : aujourd'hui, **près de 200 collaborateurs** répartis sur l'ensemble de l'Hexagone sont l'interlocuteur unique de leurs clients. Dans cette logique de proximité, Nespresso Professionnel poursuit son **maillage territorial en intégrant des espaces professionnels dédiés au sein de ses boutiques**. Après l'inauguration des corners professionnels des boutiques de la Défense, Bordeaux, Lille et Nantes, Nespresso Professionnel **prévoit une ouverture à Metz le 6 juin et à Nice le 25 juin**.

Nespresso Professionnel séduit aussi grâce à la **largeur de sa gamme de cafés** : 13 références, dont des « Pure Origine », des cafés aromatisés, des cafés spécifiquement créés et dédiés aux tables étoilées. Le café de Nespresso France est neutre en carbone, issu à 90% de fermes certifiées AAA et à +50% de fermes certifiées *Rainforest Alliance* ou *Fairtrade*. L'entreprise réfléchit à élargir encore sa gamme pour répondre aux attentes des consommateurs sur les « Pure Origine » et le café bio.

**Et toujours, parce que l'aluminium des capsules Nespresso est 100% recyclable, l'entreprise a lancé un service de collecte des capsules usagées sur-mesure, dédié et gratuit pour les professionnels.** Elles sont récupérées et acheminées vers un centre de traitement créé et financé par Nespresso France où l'on sépare le marc de café de l'aluminium. Le marc est transformé en biogaz et compost. L'aluminium est quant à lui refondu pour fabriquer de nouveaux objets comme des canettes ou des vélos par exemple.

## NESPRESSO MOMENTO, UN ÉCOSYSTÈME CONNECTÉ QUI FACILITE LE QUOTIDIEN DES PROFESSIONNELS

Le lancement de **Nespresso Momento, premier écosystème connecté pour les professionnels**, illustre parfaitement la démarche d'innovation et les ambitions de croissance de l'activité professionnelle de Nespresso France.

---

*« Avec le lancement de **Nespresso Momento**, nous démontrons notre capacité à innover. Cet écosystème connecté facilite le quotidien de nos clients grâce à une gestion de la consommation à distance, un service de commande automatique et une gestion prédictive de la maintenance et du SAV. Grâce à une approche servicielle unique, nous créons de la valeur à la fois pour nos clients professionnels, pour le consommateur final et pour les collaborateurs. »*  
**Sebastien Gil, Directeur Nespresso Professionnel**

---

Conçu pour répondre aux nouveaux usages et intégrer parfaitement les environnements de travail et les lieux d'hôtellerie et de restauration, l'écosystème **Nespresso Momento** s'adapte à chaque espace.

Sur cette machine connectée, grâce à des fonctionnalités de **suivi en temps réel**, il est désormais possible de **gérer la consommation café à distance** grâce à un *reporting* automatique et de bénéficier d'un **service de commande automatique**, permettant ainsi d'optimiser et d'externaliser la gestion des stocks. Un gain de temps précieux qui simplifie le quotidien des gestionnaires café en entreprises comme dans les hôtels et restaurants.

Les fonctionnalités de **maintenance proactive** permettent quant à elles la plus grande réactivité du SAV. Les équipes **Nespresso** suivent désormais l'état de chaque machine à distance, pour favoriser une maintenance préventive et gérer dans les meilleurs délais d'éventuelles réparations.

Intuitives, tactiles et silencieuses, ces machines au design chromé, offrent une expérience d'utilisation inédite : elles **reconnaissent la capsule** choisie, **suggèrent la longueur de la tasse idéale** (ristretto, espresso, lungo & americano) et **fournissent des informations sur le café** choisi parmi les 13 de la gamme Nespresso Professionnel : ses notes aromatiques, son intensité...

Nespresso Momento est disponible aux formats **simple et double têtes**, avec la possibilité de réaliser des **recettes lactées** pour satisfaire toutes les envies.

Tout une offre de mobiliers et de *dispensers* avec des modules totalement intégrés sont en cours de développement pour créer un véritable écosystème.

<sup>1</sup> Étude sur le rôle sociétal du café en entreprise. Ifop pour Nespresso – Juillet 2017

Pour télécharger les visuels de Nespresso Momento, cliquer [ici](#)

Pour découvrir Nespresso Momento en vidéo, cliquer [ici](#).

### À PROPOS DE NESTLÉ NESPRESSO SA

**Nestlé Nespresso SA** est le pionnier et la référence sur le marché du café portionné haut de gamme. Dans le cadre du programme Nespresso AAA pour une Qualité Durable, l'entreprise travaille avec plus de 100 000 caféiculteurs de 13 pays différents, afin d'intégrer des pratiques durables dans les fermes et leur écosystème. Lancé en 2003 en collaboration avec l'ONG Rainforest Alliance, ce programme permet d'accroître la production

et la qualité des récoltes afin de s'assurer d'un approvisionnement durable en café de la plus haute qualité et d'améliorer les conditions de vie des fermiers et de leurs communautés.

Basé à Lausanne, en Suisse, **Nespresso** est présent dans 80 pays et compte plus de 13 600 collaborateurs. En 2018, l'entreprise gérait un réseau d'environ 800 boutiques. Pour plus d'informations, rendez-vous sur : [www.nestle-nespresso.com](http://www.nestle-nespresso.com).

#### **CONTACTS PRESSE**

Weber Shandwick pour Nespresso – [nespressofr@webershandwick.com](mailto:nespressofr@webershandwick.com)

Carine Coq - 01 47 59 38 72 – [ccoq@webershandwick.com](mailto:ccoq@webershandwick.com)

Deborah Guépey – 01 47 59 56 47 – [dguepey@webershandwick.com](mailto:dguepey@webershandwick.com)