

7 CONSEILS POUR ORGANISER VOTRE ESPACE CAFÉ EN TOUTE SÉCURITÉ

1. Constatez l'état de la machine à café

Première utilisation après un certain laps de temps ?

- Consultez sur notre site nespresso.com/pro nos conseils sur la façon de nettoyer et désinfecter la machine.
- Assurez-vous que votre filtre à eau soit remplacé (instructions disponibles sur notre site nespresso.com/pro).

2. Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop de collaborateurs en même temps dans votre espace café

- En fonction de la taille et de la distance entre les machines, envisagez un nombre maximum de personnes pouvant être présentes simultanément.
- Soyez clair sur les directions à prendre dans la file d'attente : d'où doivent venir les gens lorsqu'ils s'approchent de la machine et par où doivent-ils repartir ? Combien de personnes peuvent-elles attendre leur café en même temps ?
- Pensez à des marquages sur le sol pour indiquer les sens de circulation et les distances à respecter.

3. Assurez-vous que les personnes choisissent d'abord leur capsule avant d'arriver à la machine. Si vous souhaitez un distributeur de capsules pour que celles-ci se présentent une par une, n'hésitez pas à nous contacter.

4. Communiquez clairement les directives en matière d'hygiène et de désinfection à votre personnel et à votre entreprise de nettoyage.

5. Facilitez le lavage et la désinfection des mains avant l'utilisation de la machine en plaçant un dispositif de lavage des mains à proximité et/ou en plaçant du gel hydroalcoolique juste avant que les utilisateurs ne prennent leur capsule.

6. Placez la poubelle de recyclage ou le sac de recyclage à la fin du flux de préparation du café, afin de ne pas gêner la circulation lors de la vidange des tiroirs à capsules.

7. Enfin, consultez votre conseiller en prévention si vous avez des questions relatives à la situation particulière de votre espace café.



Pour toute question, contactez
notre service client au **8002 30 34**.

