

# NESPRESSO BUSINESS TO BUSINESS



© Nestlé Nespresso S.A., Corporate Communications, Avril 2015

Des solutions adaptées  
aux besoins  
des professionnels

## EN BREF

Depuis 1996, *Nespresso* développe des solutions conçues pour les hôteliers et restaurateurs haut de gamme parmi les plus exigeants au monde, et pour les entreprises. Aujourd'hui, *Nespresso* propose un large éventail de produits et de services adapté aux attentes spécifiques de ses clients professionnels dans plus de 62 pays à travers le monde.



**62 pays**  
à travers le monde

## LES CAFÉS

Il existe un Grand Cru *Nespresso* pour chaque envie, préférence et moment de consommation. *Nespresso* Business Solutions propose **onze Grands Crus** aux arômes, saveurs et niveaux d'intensité distincts : 3 Ristrettos, 3 Espressos, 3 Lungos et 2 Décaféinés.

|  |  |  |                     |
|--|--|--|---------------------|
|  | <b>RISTRETTO INTENSO</b><br>Exceptionnellement intense et sirupeux |  | <b>Intensité 12</b> |
|  | <b>RISTRETTO ORIGIN INDIA</b><br>Intense et épicé                  |  | <b>Intensité 10</b> |
|  | <b>RISTRETTO</b><br>Généreux et persistant                         |  | <b>Intensité 9</b>  |
|  | <b>ESPRESSO FORTE</b><br>Rond et équilibré                         |  | <b>Intensité 7</b>  |
|  | <b>ESPRESSO LEGGERO</b><br>Léger et rafraîchissant                 |  | <b>Intensité 6</b>  |
|  | <b>ESPRESSO ORIGIN BRAZIL</b><br>Doux et Satiné                    |  | <b>Intensité 4</b>  |
|  | <b>LUNGO ORIGIN GUATEMALA</b><br>Corsé et soyeux                   |  | <b>Intensité 6</b>  |
|  | <b>LUNGO FORTE</b><br>Racé et torréfié                             |  | <b>Intensité 4</b>  |
|  | <b>LUNGO LEGGERO</b><br>Fleuri et rafraîchissant                   |  | <b>Intensité 2</b>  |
|  | <b>ESPRESSO DECAFFEINATO</b><br>Intense et riche                   |  | <b>Intensité 7</b>  |
|  | <b>LUNGO DECAFFEINATO</b><br>Soyeux et aromatique                  |  | <b>Intensité 2</b>  |

## LES MACHINES

*Nespresso* Business Solutions commercialise une gamme de machines qui satisfait différents usages professionnels. Simples d'utilisation et performantes, elles sont conçues pour un usage intensif. Elles s'adaptent à toutes les configurations de lieu et d'espace et permettent de préparer facilement et rapidement des cafés de la plus haute qualité.

Plus particulièrement destinée aux établissements traitant des volumes importants, la machine *Aguila* allie le meilleur des méthodes de préparation d'un café traditionnel prisées par les baristas aux dernières innovations *Nespresso*. Sur simple pression d'une touche, elle permet de réaliser des recettes café à base de lait froid ou chaud ainsi que d'autres boissons pour satisfaire toutes les envies.



*Aguila*

*Zenius* a tout pour séduire les entreprises en quête d'une solution café alliant qualité et facilité d'utilisation. Cafés et autres boissons à base d'eau chaude peuvent être rapidement préparés sur simple pression d'une touche.

*Aguila* et *Zenius* sont dotées des technologies les plus avancées.

Entièrement automatiques et d'une utilisation aisée, les machines CS200 et CS220 avec solution lait s'adaptent à de multiples configurations. Elles intègrent différentes fonctionnalités, comme un système de paiement – pour répondre aux attentes de toutes les entreprises et aussi des restaurants.



*Zenius*

Pour plus d'informations sur *Nespresso*, rendez-vous sur notre site :  
[www.nestle-nespresso.com](http://www.nestle-nespresso.com)

Un service  
à forte valeur ajoutée,  
inégalé dans le secteur

**LES SERVICES**

Grâce à une politique d'innovation continue, *Nespresso* fait figure de référence en matière de relations clients et offre un niveau de service inégalé dans son secteur d'activité.

Chaque solution café a été imaginée pour répondre aux besoins de chacun des partenaires professionnels de *Nespresso*, tout en leur permettant d'offrir à leurs clients un café parfait et un service exclusif.

**LES PARTENARIATS**

*Nespresso* a tissé des liens étroits avec les acteurs clés du secteur de la restauration et de l'hôtellerie. L'entreprise dialogue avec de prestigieux établissements, ainsi que des chefs reconnus dans le monde entier.

- Servi par plus de 750 chefs étoilés.
- Choisi par plus de 15 chaînes hôtelières de luxe internationales qui souhaitent offrir à leurs clients des expériences café d'exception tout au long de leur séjour: Club Med, Kempinski, Pullman Hotels and Resorts, Ritz-Carlton, Radisson SAS, Hôtels & Centres de Villégiature Hyatt, Shangri-La et Swissôtel notamment.
- Partenaire officiel d'associations renommées comme Relais & Châteaux, Bocuse d'Or, Jeunes Restaurateurs d'Europe, Les Grandes Tables du Monde et l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI).
- Servi par 20 grandes compagnies aériennes et dans plus de 3 000 jets d'affaires, comme partie intégrante des prestations exclusives proposées aux clients: Cathay Pacific Airways, Etihad Airways, Qantas Airways, Emirates Airlines et Swiss International Air Lines notamment.



**Bénéficiaire  
de services  
professionnels  
24h / 24  
7j / 7**

*Nespresso* a développé des programmes dédiés aux chefs et sommeliers de renom, afin d'enrichir leurs connaissances en matière de café et leur permettre de mieux appréhender son rôle dans l'expérience gastronomique.

■ **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 la première Chef Academy *Nespresso*.