

7 DÉFIS ET LEURS SOLUTIONS

POUR UN ESPACE PAUSE RESPECTUEUX DES RÈGLES SANITAIRES



A coffee for every cup

JDE | PROFESSIONAL

À SITUATION EXCEPTIONNELLE, MESURES EXCEPTIONNELLES

S'il est indispensable de conserver les pauses café sur le lieu de travail, il faut aussi tenir compte du fait que les choses ne sont pas encore revenues à la normale. C'est pourquoi il est essentiel de vous assurer que l'espace pause, où vos employés et visiteurs peuvent se détendre et créer du lien, reste un lieu respectueux des règles sanitaires en vigueur.

Pour la plupart d'entre nous, le lieu de travail dépasse le simple cadre professionnel : c'est aussi un lieu d'échanges, où l'on peut se retrouver, s'épanouir et construire des amitiés durables. Au cœur de ces interactions se trouve évidemment la pause café. Indispensable, elle permet de se ressourcer, de faire naître des idées et de résoudre les problèmes. Elle offre aussi l'occasion de discuter de manière plus informelle.

En raison du COVID-19, un grand nombre de lieux de travail ont dû fermer. Nous avons éteint les machines à café, et les pauses sont devenues virtuelles, lorsqu'elles n'ont pas été totalement abandonnées. S'il y a bien un aspect du travail qui nous a manqué, selon Eddie Smith, directeur des ventes pour Jacob Douwe Egberts Professional, c'est de prendre une tasse de café avec ses collègues.

Heureusement, les employés reprennent désormais le chemin du travail. Les entreprises ont rouvert leurs portes et les machines à café ont elles aussi repris leurs activités quotidiennes.

Chez JDE Professional, nous faisons tout ce qui est en notre pouvoir pour vous accompagner durant cette période. La qualité et la sécurité sont au cœur de nos opérations et de nos produits, à la hauteur de ce que vous, vos employés et vos visiteurs méritez. Grâce à notre expertise et à notre large gamme de produits et de services, nous vous aidons à mettre en place et à entretenir des solutions café hygiéniques.

Dans ce guide, nous vous présentons sept solutions pour que vos employés et visiteurs puissent disposer sereinement et dans la bonne humeur d'un espace pause irréprochable. Vous trouverez également un support que vous pourrez imprimer et afficher près de la machine à café.

Vous rappellerez ainsi à vos employés les réflexes à prendre lors de leur pause café. Pour toute question ou préoccupation concernant la mise en place d'un espace pause respectueux des règles sanitaires sur votre lieu de travail, n'hésitez pas à nous contacter.

Prenez rendez-vous avec un expert JDE Professional ou laissez vos coordonnées sur [ce formulaire pour être recontacté](#).

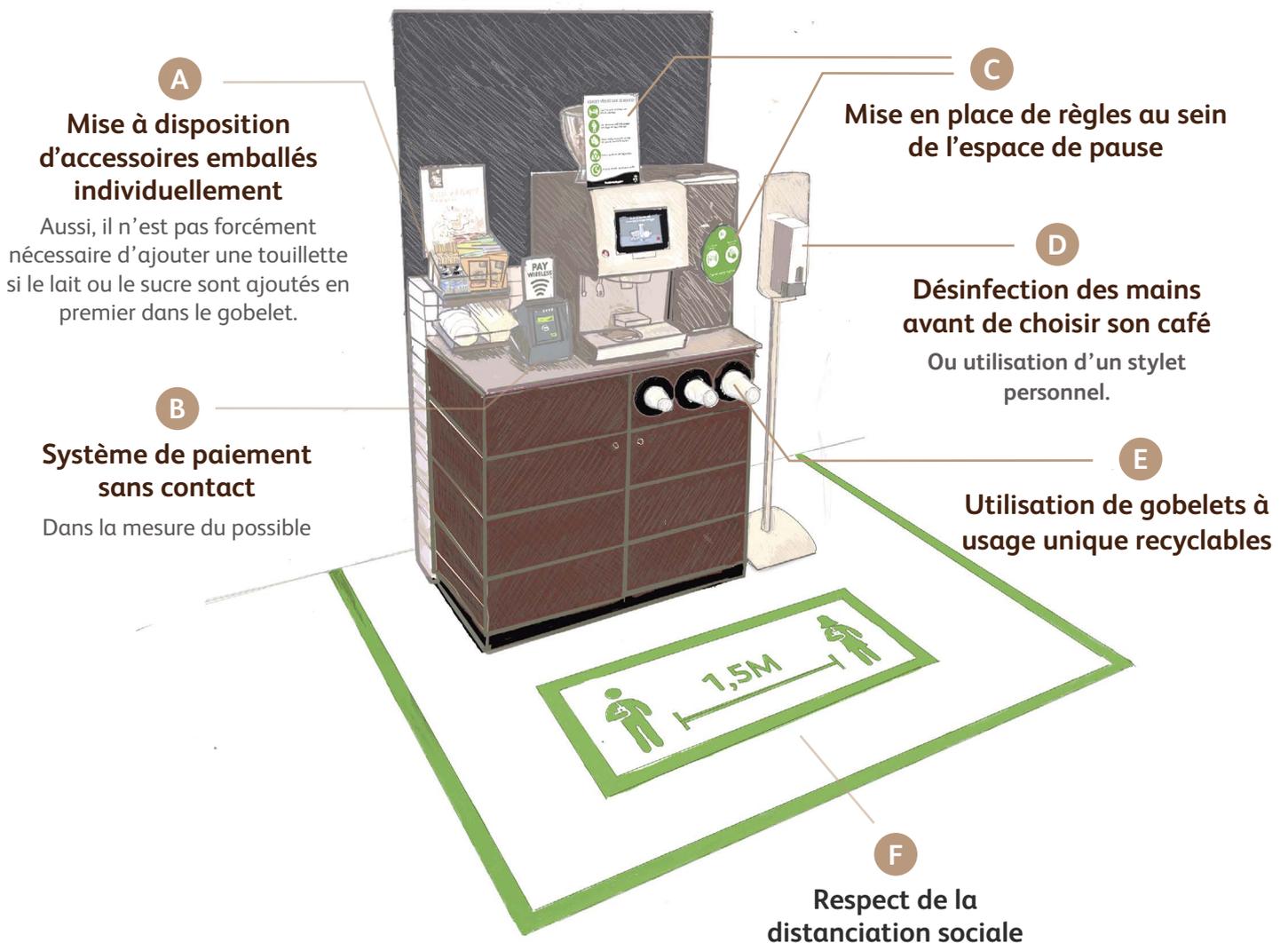


1,5M

VOTRE ESPACE PAUSE EST-IL OPTIMISÉ?

Voici les mesures les plus importantes à mettre en place

Afin de pouvoir continuer à prendre son café en toute sécurité, la propreté doit désormais devenir la priorité de chacun. Bien que cela exige plus d'efforts, vous et vos employés en ressortirez gagnants. Une machine à café plus propre est non seulement synonyme de sécurité, mais aussi promesse d'un café de meilleure qualité. Afin de pouvoir offrir à vos employés le café qu'ils souhaitent, dans un environnement hygiénique et serein, plusieurs mesures incontournables doivent être mises en place.



Vous souhaitez optimiser votre espace pause?

Chez JDE Professional, nous disposons de recommandations complètes et de documents imprimables pour vous aider à assurer la sécurité de votre espace pause. Vous pouvez compter sur nous pour vous fournir des conseils indispensables pour une pause café sûre et sereine. Contactez votre expert JDE Professional pour obtenir plus d'informations sur les supports imprimables, ou bien imprimez directement les conseils offerts en page 9.

7 DÉFIS ET LEURS SOLUTIONS

Plus votre espace pause sera sûr, plus il sera accueillant et chaleureux pour vos employés et vos visiteurs, même en cette période de pandémie. Mais il peut être difficile de maintenir les règles et mesures nécessaires à un tel cadre. Heureusement, chez JDE Professional, nous sommes formés pour proposer les meilleures solutions en matière de café pour chaque entreprise.



1 Comment garder votre espace pause propre et sûr?

Même si tout le monde ne respecte pas les mesures avec la même rigueur, il est essentiel que vos employés se sentent en sécurité tout au long de leur journée de travail. À cet égard, l'espace pause doit être pour eux un espace rassurant. Et c'est aussi pourquoi il est important de leur rappeler de garder une certaine distance entre eux lorsqu'ils prennent un café. Utilisez des marquages au sol, dessinez un cercle de 1,5 m de diamètre devant la machine à café, afin que chacun ait conscience de la distance à laquelle il se tient des autres. Utilisez une couleur vive afin que les lignes tracées au sol soient bien visibles et ne puissent être ignorées. Si nécessaire, votre expert JDE Professionnal peut vous fournir ce matériel.

2 Comment contrôler l'accès aux machines à café?

Au vu de la situation sanitaire, il est préférable que vos employés ne se retrouvent pas tous à faire la queue à la machine à café ni à discuter autour. Pour l'éviter, une solution consiste à réorganiser les emplacements de vos machines, surtout si les files d'attente ont tendance à être longues. Vous pouvez aussi décider (temporairement) d'installer plusieurs machines pour éviter trop d'attente. Si vous possédez déjà plusieurs machines, nos experts JDE peuvent vous offrir des conseils pour les disposer de manière optimale afin de créer des zones mieux aménagées ou mieux optimisées pour être plus spacieuses. Ces solutions seront bien sûr adaptées en fonction des aménagements mis en place dans vos locaux suite au déconfinement.

Il peut également être judicieux de se tourner temporairement vers une autre solution café. Au lieu d'utiliser des machines à espresso, vous pouvez par exemple opter pour la [Cafitesse Excellence Compact Touch](#), qui permet de se servir un café en seulement 6 secondes. C'est une machine à café professionnelle rapide, facile à entretenir et hygiénique : une solution astucieuse pour un espace pause plus sûr.

3 Comment éviter que l'espace pause soit trop fréquenté?

Pour éviter les longues files d'attente à proximité des machines à café, vous pouvez également installer un « feu de circulation » à chaque étage. Ce panneau permet aux employés de savoir si l'espace pause est déjà trop occupé, et de reporter leur pause au besoin, afin d'éviter de faire la queue. Ce n'est qu'un exemple parmi d'autres de réorganisation possible au sein de vos locaux afin de fluidifier les déplacements liés aux pauses café. Sollicitez vos équipes pour trouver d'autres idées originales à mettre en place sur leur lieu de travail.

4 Faut-il privilégier les gobelets carton ou les tasses en porcelaine?

Pour éviter que vos employés ne touchent ou n'utilisent des tasses déjà utilisées par leurs collègues, préférez les gobelets à usage unique recyclables. Chacun pourra utiliser son propre gobelet avant de le jeter, évitant ainsi aux autres d'y toucher inutilement. Cela s'applique aussi bien aux employés qu'à vos visiteurs. Cela peut sembler un peu moins accueillant mais c'est une solution plus sûre. Pour des raisons d'hygiène, si vous souhaitez offrir une tasse de café à vos visiteurs, veillez à ne toucher que le bas du gobelet.

5 Comment peut-on limiter les points de contact?

La solution consiste par exemple à distribuer à vos employés des accessoires permettant de limiter les contacts directs, comme un stylo ou un porte-clés. Ces objets permettront à vos employés d'ouvrir des tiroirs ou d'appuyer sur des boutons sans utiliser leurs mains. Vous pouvez même contacter votre expert JDE Professional afin d'étudier la mise en place d'une solution pour commander le café sans contact, par exemple grâce à un QR code.

6 Les trajets depuis la machine à café sont trop longs

Au vu des mesures sanitaires mises en place, aller chercher son café prend souvent un peu plus de temps. Si la machine se trouve dans la cafétéria, par exemple, vos employés doivent peut-être suivre un itinéraire à sens unique, et donc plus long. Pour vous assurer que ces trajets ne les obligent pas à revenir à leur bureau avec un café froid, distribuez des thermos personnalisées à l'image de votre marque. Vos employés pourront ainsi profiter d'une boisson encore chaude une fois arrivés à destination. Ces contenants plus grands leur permettent aussi de se servir l'équivalent de deux cafés en une seule fois, et donc d'éviter des allées et venues inutiles. D'une pierre deux coups!

L'une des choses que l'on préfère au travail, c'est de pouvoir discuter dans l'espace de pause.

7 Je ne veux pas perdre le lien avec mes collègues

L'une des choses que l'on préfère au travail, c'est de pouvoir discuter dans la salle de pause. Malheureusement, il n'est plus si facile de passer du temps avec ses collègues tout en gardant une distance raisonnable. Pour permettre à vos employés de continuer à discuter et à passer du temps ensemble, pourquoi ne pas créer des salles de pause virtuelles ? Vous pouvez par exemple lancer un appel Zoom ou une réunion Microsoft Teams en continu, où vos employés peuvent se connecter s'ils veulent se détendre et bavarder.

L'espace pause virtuel permet également aux employés qui travaillent encore chez eux de partager la même salle de pause et les mêmes conversations que leurs collègues qui se trouvent au bureau. Pour garantir que la salle de pause virtuelle reste active, accrochez un panneau près de la vraie machine à café avec un lien direct, et parlez-en dans vos communications quotidiennes par e-mail. Il est également possible d'organiser des « cafés ambulants », dans le respect des distances de sécurité.



UN CAFÉ SERVI AVEC SOIN

À la maison, boire son café c'est simplement prendre sa dose de caféine. Mais au travail, *le café s'entoure d'une notion de bien-être*. Il permet d'échanger avec les autres, ou bien de prendre du recul sur sa journée de travail. Il stimule et ravive l'esprit. Le tout dans une tasse de café.

Eddie Smith ~ directeur des ventes directes

It's not the amount of
coffee in your life but
the amount of life in your
coffee

LES EFFETS DU CORONAVIRUS SUR LA CONSOMMATION DE CAFÉ AU TRAVAIL

Eddie Smith, directeur des ventes directes, répond à plusieurs questions essentielles relatives au maintien d'un espace pause sûr en période de coronavirus. Si vous avez d'autres questions, lui et son équipe se feront un plaisir de vous aider.

Quelles sont les machines à café les plus hygiéniques?

Chaque type de machine JDE Professional offre différents avantages. Les machines à café à système captif, avec par exemple des capsules ou du café liquide, sont les plus faciles à entretenir et à garder propres. Pour en savoir plus, contactez votre expert JDE Professional.

Comment garantir une utilisation sûre et hygiénique des machines à café?

Chez JDE Professional, nous proposons plusieurs solutions qui assurent propreté et hygiène. Nous pouvons vous donner des conseils spécifiques sur l'hygiène de votre machine, adaptés à la solution café que vous utilisez. N'hésitez pas à nous contacter afin de mettre en place, ensemble, des espaces de pause adaptés à la situation. Nous pouvons également vous accompagner sur les questions d'entretien et de nettoyage.

Que faire pour que mes employés soient enthousiastes à l'idée de revenir sur leur lieu de travail?

Si votre équipe travaille à domicile depuis plusieurs semaines, voire plusieurs mois, le retour sur le lieu de travail peut en effet être un pas difficile à franchir. L'important est que vos employés se sentent appréciés à leur juste valeur. Cela contribue à l'esprit d'équipe et à la convivialité au sein de votre entreprise. Essayez par exemple de mettre en place un espace pause de spécialités éphémères, où vos employés pourront tester différentes sortes de cafés ou les accompagner de sirops originaux et savourer des mélanges inédits. Bien entendu, cet espace pause ne devra pas échapper aux mesures sanitaires.

Puis-je encore servir du café aux visiteurs?

Offrir un café est synonyme d'hospitalité. Si votre entreprise accueille fréquemment des visiteurs, il est normal que vous souhaitiez toujours pouvoir leur servir des boissons chaudes. Et en prenant les mesures appropriées, c'est possible ! Plusieurs options s'offrent à vous. Vous pouvez demander à l'un de vos employés de préparer du café pour les visiteurs, mais ce n'est pas toujours facile si votre entreprise est très fréquentée. Vous pouvez aussi tenir un espace pause à leur disposition et vous assurer qu'il reste très propre. Il est en outre possible de mettre à la disposition de vos visiteurs des accessoires qui leur permettront de limiter les contacts directs et qu'ils pourront vous remettre ou conserver à leur départ. Si nécessaire, nous pouvons également vous fournir des supports imprimables rappelant les règles sanitaires.

Et si je souhaite qu'un barista ou une personne de l'accueil serve le café aux employés ou aux visiteurs?

Si vous décidez de faire préparer du café par un employé dédié, assurez-vous qu'il nettoie régulièrement toutes les surfaces de contact avec un détergent. Cette personne peut également choisir de porter des gants, à condition qu'elle les désinfecte ou les remplace régulièrement. Si un client souhaite utiliser du sucre ou du lait, il devra le demander lors de sa prise de commande, afin que votre employé puisse le proposer en servant le café. Cela réduit le risque de contact physique.

Qu'en est-il du sucre?

Si vous servez du café avec du sucre, veillez à choisir des produits emballés individuellement. Il en va de même pour les biscuits. Chez JDE Professional, nous proposons plusieurs produits conditionnés, tels que des bâchettes de sucre, des sticks de café décaféiné, ou encore des sachets de cacao en poudre ou de thé emballés individuellement.

Et si la plupart des employés continuent de travailler depuis chez eux?

Si vos employés sont encore nombreux à travailler à domicile, attendez-vous à ce que la quantité de café consommée dans vos locaux change. Pour éviter que le café ou le lait ne se périment, nous vous conseillons de remplacer votre machine habituelle par une machine qui ne sert que du café noir. La Cafitesse Excellence Compact Black, par exemple, s'y prête bien. Elle utilise des ingrédients qui peuvent être utilisés jusqu'à six semaines, vous n'aurez ainsi pas à jeter inutilement de vieux grains. Si votre entreprise compte principalement des buveurs de cappuccino, la Cafitesse Excellence Compact Touch est également une option intéressante : le lait qu'elle contient ne doit être remplacé qu'une fois par semaine.

Comment mettre en place une salle de pause qui respecte les mesures de distanciation sociale?

La salle de pause est indispensable pour que les employés puissent se détendre pendant leur journée de travail. Dans le contexte que nous connaissons, il est toutefois compliqué d'aménager l'espace dans le respect des mesures sanitaires, surtout lorsque les mètres carrés sont limités. Bien sûr, il reste évidemment possible de créer un espace où les employés peuvent se réunir. Veillez à utiliser des meubles fixes ou difficiles à déplacer, afin de maintenir constamment une distance de sécurité entre les employés. Appelez aussi des autocollants sur le sol indiquant la distance à laquelle les personnes doivent se trouver. Les tables hautes sont une excellente solution, car elles permettent souvent de raccourcir les réunions et les rencontres. Si vous en avez la possibilité, vous pouvez aussi mettre en place un espace de détente à l'extérieur. Un peu d'air frais ne peut être que bénéfique !



DES QUESTIONS?

NOUS SERONS RAVIS DE VOUS AIDER!

Vous désirez optimiser votre espace pause?
Vous souhaitez obtenir des conseils pour maintenir un
espace pause sûr? N'hésitez pas à nous contacter!

Vous souhaitez obtenir un conseil personnalisé gratuit?
Prenez contact avec un expert JDE Professional en
complétant le formulaire.

[Demander un conseil personnalisé](#)

Espace pause: les règles sanitaires à respecter

Retrouvez tous nos conseils pour maintenir un espace pause
irréprochable et respectueux des règles sanitaires.

[Imprimer notre guide spécial espace pause](#)