

02.04.2001 - 13:36 Uhr

## Selecta Premium": le summum du plaisir-café au poste de travail



Bolligen (ots) -

Voir image: [www.newsaktuell.ch/f/galerie.htx?type=obs](http://www.newsaktuell.ch/f/galerie.htx?type=obs)

Jusqu'ici, le café crème et l'espresso étaient la base incontournable de la pause-café. Ceux qui avaient des envies

différentes devaient patienter jusqu'à la sortie du travail. Cela va changer dorénavant: avec Premium", le nouveau concept de café, Selecta gâte les amateurs de cappuccino et de macchiato aussi au poste de travail. La particularité du nouveau concept: les spécialités sont préparées avec du vrai lait.

Les amateurs de café-bars dans le vent risquent de jeter un deuxième coup d'il sur la machine à café de leur futur employeur lors de l'entretien de présentation. Sous la désignation de Premium", Selecta a lancé un nouveau chapitre de l'histoire de l'approvisionnement au poste de travail. Là où jusqu'ici le choix se limitait à deux sortes de café, le dilemme est crucial avec Premium" puisqu'il faut opter entre six spécialités de café et du chocolat chaud ainsi que diverses sortes de thé et de tisanes. Selecta va plus loin encore: les spécialités au café et au lait se préparent dorénavant avec du vrai lait. C'est pourquoi le cappuccino vous emporte comme par magie sur une piazza italienne et le chocolat chaud développe précisément l'arôme qu'il doit avoir. Le préjugé que ce qui est sain ne peut pas vraiment avoir bon goût est immédiatement contré: le lait a en effet une teneur moindre en matières grasses que la crème à café. Les clients Premium" se recrutent avant tout dans le secteur des prestataires de services: banques, assurances, entreprises informatiques, sociétés de marketing, agences de publicité, etc. aiment bien s'accorder le petit luxe de la meilleure qualité de café. Un client confirme que les produits Premium" ne sont pas appréciés dans les étages directoriaux seulement: Grâce à la structure flexible des prix décidée par le client, Premium" est également intéressant sur le plan économique pour les grands départements."

Selecta Premium"

Les clients apprécient vivement le nouveau produit de pointe de Selecta. Quiconque dispose de la machine dans la salle de pause ne voudrait plus s'en passer. Le maniement en est décrit comme génialement simple", le Full-Service convaincant" et sensationnelle" la qualité des boissons servies. Ce succès n'est pas le fruit du hasard, car Selecta s'est entouré de trois partenaires de poids pour lancer Premium":

Chicco d'oro", le torréfacteur bien connu, livre en exclusivité deux sortes de café mélangées exprès. Les deux mélanges (Espresso et Crema) sont moulus séparément dans deux moulins à café de la machine Rex Royal Siracusa". En plus de cette spécialité, le producteur suisse réputé Rex Royal" a intégré encore d'autres raffinements techniques dans la nouvelle machine à café de qualité gastro : programmes automatiques de rinçage et de nettoyage pour la partie café et la partie lait, système à piston métallique avec préinfusion, ainsi qu'un affichage et des éléments de commande qui facilitent le maniement au maximum, sur simple pression d'un bouton. Grâce au partenariat avec Lipton", les amateurs de thé exigeants peuvent aussi prendre plaisir quotidiennement aux boissons servies par Premium".

Le lait ne tourne-t-il pas?" - Cette question est posée par la plupart des clients avant la mise en service du nouvel appareil. Dans ce domaine délicat, Selecta n'a pas fait confiance au hasard, en aucune façon: des essais approfondis menés en coopération avec un laboratoire d'assurance-qualité dans le domaine des produits alimentaires ont abouti à la mise au point du système actuel assurant une exploitation absolument hygiénique avec du vrai lait. Le réservoir de lait et les conduites contenant du lait sont vidées, nettoyées et désinfectées quotidiennement par des collaboratrices Premium". Le lait UHT utilisé ne pose d'ailleurs pas de problème de stockage, ce qui fait que l'on a toujours la garantie de pouvoir consommer une boisson saine et de qualité supérieure.

Selecta Premium" impose aussi de nouvelles références en matière de service. Chaque client peut ficeler son propre paquet de services individuel. Le paquet de base propose en fait déjà des prestations

supérieures à la moyenne: Full-Service quotidien, délai d'intervention maximum de deux heures (en cas de dérangement) et les deux maintenances préventives par année donnent une idée de la couverture assurée. Des options intéressantes viennent encore compléter ce paquet de base: sélection du système de paiement, service de lavage de la vaisselle en lave-vaisselle, extension du Full-Service au samedi également, etc. Pour que le client sache aussi exactement ce qu'il paie, Selecta opère avec un système de décompte novateur: forfait mensuel selon les prestations de service choisies, plus un montant fixe par boisson consommée. Le client peut choisir son propre prix de vente et décider ainsi quelle contribution les consommateurs sont appelés à verser.

Les clients exploitant déjà Premium" estiment que les coûts sont réalistes et ils sont prêts à payer un peu plus pour le produit de pointe, dès lors que : dans le temps, la qualité du café était toujours sujette à discussion - mais maintenant que nous avons Premium", tout le monde est content !"

Pour obtenir des informations relatives à l'entreprise Selecta, visitez le site Internet [www.selecta.com](http://www.selecta.com).

Contact:

Alfredo Trasatti (responsable du Marketing)  
Selecta SA  
Marketing Suisse  
Gewerbstrasse 12  
3065 Bolligen  
Tél. +41 31 925 93 00  
Fax +41 31 925 93 08  
E-mail: [alfredo.trasatti@ch.selecta.com](mailto:alfredo.trasatti@ch.selecta.com)

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100001897/100006190> abgerufen werden.