

# Quand le Covid fait reparler de lui

**Après l'urgence sanitaire, les vagues successives de Covid de souches différentes, les Français sont de plus en plus enclins à se méfier des risques de contamination, et semblent de plus en plus privilégier les solutions sans contact ou de prise de commande à distance. Un usage qui se généralise et qui à terme risque de devenir une habitude. Comment les professionnels du vending peuvent-ils anticiper cette logique.**



Le mois de décembre voit une remontée des cas de contamination Covid en France avec plus de 50 000 cas de contamination journalières. Si faute de Coupe du Monde au Qatar l'information est passée quelque peu sous les radars, il apparaît à la veille des fêtes de fin d'année, des réunions en famille et de la Saint Sylvestre que le risque d'une nouvelle flambée des contaminations est à craindre à la rentrée de janvier. Certes la tension hospitalière reste modérée mais ce scénario n'est pas favorable pour

les professionnels de la distribution automatique. En effet une nouvelle vague importante de cas Covid viendrait de facto impacter la présence des collaborateurs au bureau et ferait repartir les niveaux de consommation à la baisse alors qu'ils se redressent globalement depuis plusieurs mois. Plus encore il incombe désormais de savoir prévenir les effets sur les sites en travaillant à remettre un niveau de vigilance. Une logique que les opérateurs de gestion connaissent pour avoir dû y faire face pendant les périodes de confinement et de latence chez leurs clients. Le rappel des gestes barrières et des bonnes pratiques sur les sites de

distribution automatique est déjà un bon moyen de venir rassurer les consommateurs comme les donneurs d'ordres. Les affichages de la Fédération Navsa ont eu le mérite de venir poser des mesures simples pendant la crise à savoir le port du masque, le respect d'une distanciation, le lavage des mains. Mais outre le consommateur c'est avant tout le donneur d'ordre qu'il faut savoir assurer quant aux garanties de sécurité et d'hygiène à respecter comme la désinfection des surfaces des automates, l'usage de gel hydroalcoolique par les personnels voire le retour des masques et des gants pour les opérations de remplissage.



Plus encore il est aussi possible de venir travailler à la source sur le mode de commande sur les automates. En effet, l'usage des solutions dématérialisées est peut-être aussi un bon moyen de rassurer chaque convive. La possibilité de commander, voire de payer, sa sélection sur son smartphone personnel est un bon moyen de venir éviter les contacts sur les touches et les claviers de sélection, d'utiliser les pièces dont l'usage est fortement en retrait depuis le Covid. Le groupe Evoca via Breasy, rheavendors ou encore Bianchi ont tous proposé des solutions permettant de dupliquer les sélections présentes dans les machines sur les smartphones des consommateurs. Ils laissent ainsi la possibilité à chacun de commander sa sélection non pas sur les claviers directement mais via l'interface de leur téléphone mobile. Une logique qui peut venir apaiser l'angoisse d'un contact sur une surface de contact utilisée jusqu'ici par l'ensemble des personnes souhaitant commander un café, une

boisson, un snack à la machine. Une logique qui reste néanmoins attachée aux marques des machines présentes sur site et à leur degré de modernité. Une solution qu'a cherché à lever D2S Innovation via un système de sélection sans contact réel avec le clavier de sélections. En effet par le truchement d'une barrette intégrant une série de capteurs de proximité de haute résolution qui peut détecter précisément la sélection visée par l'utilisa-

teur. Le doigt de l'utilisateur peut se situer jusqu'à 30 mm au-dessus de l'écran. Un signal sonore indique que le doigt a été détecté. La led bleue située près de l'écran passe au vert, ce qui signifie que la sélection a été prise en compte. Cette barrette s'installe en moins de 20 mn directement sur les arrêtes verticales ou ho-

izontales des écrans. D2S a d'ores et déjà développé les solutions pour les machines Evoca et permet d'équiper des matériels déjà en parc et en activité. De fait le consommateur n'a pas à toucher l'écran ni l'interface de sélection de la machine. Pour les sites équipés du paiement bancaire il est donc possible de ne plus avoir à toucher la machine et pour peu que la trappe du réceptacle gobelet ait été neutralisée le seul contact que le client aura sur une machine boissons chaudes par exemple sera la prise en main de son gobelet venant juste de tomber et de se remplir. Il est donc possible pour les professionnels de préparer et parer au risque d'une reprise épidémique et mettre en place des mesures préventives pour éviter toute perte de ventes ou du moins de les limiter tout en maintenant un degré de prévention et de réassurance autour des sites en activité. Le retour d'un scénario catastrophe tel que le début des plages épidémiques semble peu probable mais la crainte des consommateurs reste ancrée et plus ils auront confiance dans la capacité des prestataires DA à assurer une prévention, plus ils pourront profiter de leurs machines à café avec quiétude. ■

**Biscuiterie Brichard s.a.** BELGIUM

*Treated like a King*

**Votre spécialiste de la pâtisserie en emballage individuel pour la DA**

Accompagnement café - Biscuits

Fêtes de fin d'année - N'oubliez pas notre lingot de truffes

Rue G. FOUQUET 23 - B - 1032 ISNES  
Tel : +32 (0)81 40 29 94 - Fax : +32 (0)81 40 02 34  
www.jlbrichard.com - info@jlbrichard.com