

jura®

JUR A SWITZERLAND
EST. 1931

- Dossier de presse 2023 -





EDITO

- INNOVATION, TRADITION, QUALITÉ ET DESIGN -

JURA incarne depuis 1931 la tradition suisse en concevant des machines automatiques à café à broyeurs de grains destinées aux particuliers et aux entreprises. Elles sont à la fois design, innovantes et de qualité exceptionnelle, le tout ancré dans une démarche résolument axée sur la durabilité.

Grâce à son expertise et son savoir-faire, la marque est aujourd'hui devenue **une référence dans le secteur des machines automatiques à café dans le monde entier.**

Depuis 2006, Roger Federer collabore avec JURA en tant qu'ambassadeur de la marque. Des valeurs communes unissent la star du tennis et JURA, telles que l'origine suisse, la persévérance, la précision, l'élégance et la recherche de la perfection, qui justifient ce partenariat réussi.

L'entreprise JURA met un point d'honneur dans la conception de ses machines et dans le choix des matériaux, afin de retrouver le plaisir du véritable café en grains, de plus en plus plébiscités par le consommateur.

« JURA est une entreprise parmi les plus innovantes du secteur. C'est véritablement son ADN depuis sa création. J'ai pour ambition de continuer à développer la marque sur le territoire, afin d'offrir l'excellence du café au plus grand nombre. Le campus de Niederbuchsiten est une véritable force et je suis persuadé que nous avons tous les atouts pour élargir notre part de marché en France, notamment sur le secteur professionnel à qui nous pouvons apporter une solution qualitative et économique dans la durée. »

Lionel Cassette, Directeur Général de JURA France

La satisfaction client est une priorité chez JURA, c'est pourquoi l'innovation est également au cœur de l'entreprise qui s'attache à toujours mettre au point de nouvelles solutions et fonctionnalités, comme la fonction Cold Brew intégrée aux machines en 2021, ou plus récemment le Sweet Foam pour aromatiser la mousse de lait. Pour être à la pointe de l'innovation, **JURA a ouvert un nouveau Campus de 5000 m2 en 2022 à Niederbuchsiten** dans lequel évolue chaque jour une équipe recherche et développement d'une cinquantaine d'ingénieurs.

« Nous sommes fiers de la qualité de nos produits et de pouvoir proposer à nos clients un café d'exception grâce à notre savoir-faire et à la technologie de nos machines que nous ne cessons d'améliorer. Nous sommes satisfaits aujourd'hui de constater l'émergence de la consommation de café en grains et de dispenser un panel de machines permettant de répondre à tous les besoins et de faire à cet égard apprécier la qualité des produits JURA à un maximum de consommateurs. Le campus de Niederbuchsiten est un véritable atout pour le garantir. »

Lionel Cassette, Directeur Général de JURA France

Qu'elles soient dédiées au grand public ou aux professionnels, les machines automatiques à café JURA offrent des solutions de café complètes et sur mesure. Chacun peut ainsi **déguster un café d'excellence**, que ce soit chez soi ou dans une petite entreprise, au restaurant ou dans un bar, ou encore lors d'un événement.

Avec ses machines automatiques, **JURA offre une liberté de choix parmi l'éventail des cafés en grains disponibles**. Aussi, le design premium de JURA fait de ses produits de véritables objets iconiques.





INNOVATION ET QUALITÉ

- AU CŒUR DES PROJETS DEPUIS PLUS DE 90 ANS -

A l'origine du groupe JURA, un inventeur, Leo Henzirohs, qui a fondé JURA Elektroapparate AG en 1931. Depuis plus de 90 ans, son état d'esprit novateur continue de planer sur l'entreprise. Véritable pionnière, JURA est la première entreprise à créer une machine à café automatique en 1986. Fort de ce savoir-faire, c'est entre 1990 et 2000 que l'entreprise suisse se spécialise sur ce seul marché pour ne concevoir que des machines à café automatiques toujours plus performantes et qualitatives. Depuis sa création, JURA ne cesse de développer des produits toujours plus innovants et de qualité supérieure. Alors que la première machine préparait un simple café, les dernières nées sont capables de réaliser plus de 30 spécialités, espresso, latte, cappuccino, americano...

Au fil des années, *la même ligne directrice*



Jura *en France*



Un nouveau Campus à la pointe de l'innovation, de la technologie et de la qualité

Ce centre d'environ 5 000 m² ouvert en 2022 témoigne de la volonté de JURA de toujours innover plus puisqu'il permet à la marque d'augmenter significativement la capacité de son laboratoire et conforte sa position de leader de l'innovation dans le domaine des machines automatiques à café. Il accueille notamment une équipe recherche et développement d'une cinquantaine de techniciens et ingénieurs. Equipé d'outils de hautes technologies, le campus JURA permet par exemple d'analyser 24h/24 les conditions de fonctionnement des machines développées et d'effectuer des tests de résistance. Il dispose à cet effet de 102 postes d'essai entièrement automatisés.

Des actions en faveur du développement durable : alimentation en eau et en grains de café s'effectue automatiquement au niveau des différentes stations, tout comme le retrait du marc de café. Aucun déchet n'est produit : JURA travaille depuis plusieurs années avec un agriculteur bio, qui composte le marc de café et l'utilise comme engrais pour la culture.



LA GAMME GRAND-PUBLIC

- TECHNOLOGIE ET PERFORMANCE -

Dotées de technologies performantes, les machines JURA sont réputées pour la qualité irréprochable de leurs préparations, leur grande simplicité d'utilisation et leur design exceptionnel. La simple pression d'une touche donne accès à de nombreuses spécialités de café fraîchement moulu, pour satisfaire les goûts de tous.

Espresso, macchiato, cold brew, sweet latte... toutes les spécialités de café les plus tendance sont réalisables avec les machines JURA. Elles s'adaptent aux envies de chacun et chaque nouvelle génération de machine propose des cafés qui correspondent aux changements des habitudes de consommation.

ENA 8

- **Compacte** : 27,1 . 32,3 . 44,5 cm seulement
- **Élegante** : design accompli avec des accents chromés et un réservoir d'eau rond aspect diamant
- **Ecran tactile TFT**
- **12 spécialités** par simple pression d'une touche - dont le cortado et le caffè Barista
- **2 couleurs** : Full Nordic White et Full Metropolitan Black



Z10

- **32 spécialités**
- **Broyeur Product Recognising Grinder (P.R.G.)** avec réglage automatique ultrarapide de la finesse de mouture pour chaque spécialité de café
- **Des spécialités de café Cold Brew** par simple pression d'une touche grâce au procédé innovant d'extraction à froid
- **Unité de percolation de 8^e génération** avec technologie de percolation 3D pour un déploiement maximal des arômes
- **Design haut de gamme** avec une façade convexe-concave, un réservoir d'eau ondulé et des détails sophistiqués
- **5 finitions** : Diamond white, Diamond black, Aluminium White, Aluminium Black et Aluminium Dark Inox





NOUVEAUTÉ 2023 – J8 TWIN

La machine à café à grains J8 Twin de JURA, dernière génération de la série J, intègre deux broyeurs à grains pour des boissons café encore plus personnalisées et surprend par son design compact.

Avec ses 32 spécialités, elle maîtrise la préparation de tous les classiques du café et des boissons lactées !

- **Deux broyeurs de précision P.A.G.3+** pour une flexibilité maximale
- **32 spécialités personnalisables** pour une infinie diversité de préparations
- **Commande simple et claire** grâce à l'écran Panorama Coffee Panel
- **Un design harmonieux et compact** pour un concentré de performance
- **Connexion Wifi** et application JOE
- **Dimensions** L x H x P : 31 cm x 36 cm x 44,6 cm
- **2 Couleurs** : Diamond Black et Diamond White

J8

- **31 spécialités**
- **Fonction Sweet Foam** : aromatiser la mousse de lait avec le parfum de sirop de son choix
- **Broyeur P.A.G.2+ avec contrôle actif** de la finesse de mouture et l'unité de percolation de 8e génération incluant le processus de percolation 3D
- **Fonction Coffee Eye** : détecte l'emplacement de la tasse et adapte automatiquement les spécialités proposées à l'écran
- **Nettoyage One-Touch** du système de lait
- **3 coloris** : Piano White, Piano Black et Midnight Silver



LES TECHNOLOGIES JURA



Qualité d'eau : Filtres Claris Smart+;

Qualité du broyage : Broyeurs P.A.G., P.A.G 2+ et P.R.G;

Qualité d'extraction : Unité de percolation 3D, P.E.P., Cold Extraction Process, One Touch Lungo;

Qualité de la mousse de lait : Buse mousse fine, nettoyage automatique du système de lait, Sweet Foam

Facilité de l'utilisation : Programmes automatiques de nettoyage et de détartrage / Ecran couleur (tactile) avec menu Cockpit/ Appli J.O.E. / Coffee Eye / I.W.S.®

LE BROYEUR AROMA PROFESSIONNEL P.A.G

en acier, garantit la finesse de mouture désirée et un résultat optimal pendant toute sa durée de vie.

LE SYSTÈME D'EAU INTELLIGENT (I.W.S.®)

assure la détection automatique du filtre. Cette fonction s'appuie sur une technologie RFID.

L'UNITÉ DE PERCOLATION

intègre le système de pré-infusion I.P.B.A.S.© qui humidifie la poudre de café avant la percolation.

La 8^{ème} génération offre une percolation 3D, ainsi, l'eau s'écoule uniformément sur plusieurs niveaux de la mouture.

Le Vacuum Clean aspire l'eau restant dans les tuyaux directement dans le bac d'égouttage après que le café ait coulé.

LA TECHNOLOGIE MOUSSE FINE

révolutionnaire prépare une mousse de lait de qualité barista, à la fois fine, légère et digeste qui garde longtemps sa consistance, idéale par exemple pour les décorations. Les buses innovantes ont été spécialement conçues pour couronner les spécialités de café de lait et de mousse de lait.





LA DURABILITÉ

- UNE VALEUR CENTRALE -

Chez JURA, la durabilité des machines est essentielle. Les méthodes de l'entreprise reposent sur 3 piliers; la longévité, la réparabilité, le tout ancré dans une démarche RSE. Des efforts reconnus et récompensés puisqu'une étude menée en 2021 par l'association de consommateurs néerlandaise Consumentenbond montre que les machines automatiques JURA ont une durée de vie 50% plus longue que la moyenne*.

• **Qualité :**

JURA utilise des matériaux de qualité. La fabrication de précision et la finition soignée prolongent la durée de vie des produits.

Tous les composants sont soumis à des tests d'endurance intensifs qui permettent de vérifier, dans des conditions réelles, comment ils se comportent pendant toute la durée de vie du produit.

• **Réparabilité :**

JURA défend depuis sa création le principe de réparation plutôt que de remplacement. Les machines JURA sont réparables dans le cadre du service après-vente. Les composants nouveaux ou repensés sont conçus de façon à être rétrocompatibles. Cela garantit la disponibilité des pièces de rechange et permet aux anciens modèles de bénéficier des améliorations.

• **Design :**

Les lignes épurées des machines à café JURA leur permettent de **traverser les années en restant toujours tendance** et dépassent les modes éphémères.

• **Entretien facile :**

Les machines à café JURA sont dotées de programmes d'entretien intégrés, facile d'utilisation par simple pression d'une touche. Le bon entretien garantit la longévité des composants et prolonge la vie du produit.

*« Consumenten bond » est la plus grande organisation de consommateurs des Pays-Bas, Selon cette étude, la durée de vie moyenne des machines à café est de six ans. Et celle des machines automatiques à café JURA s'avère 50 % supérieure, soit neuf ans. Etude publiée le 11 février 2021 sur consumentenbond.nl



LE SAV JURA

L'entreprise a développé un réseau mondial d'Hospitality Centers, de points SAV disponibles 24h/24, 7j/7 et de centres de service agréés pour garantir un service après-vente efficace, premium et facilement accessible.

C'est à Gennevilliers que se situe l'Hospitality Center France ouvert en 2021. Il regroupe à la fois le SAV, un showroom dans lequel découvrir les produits et le siège social français de la marque. Le client est bien sûr accueilli avec un café et dans l'esprit de service premium de la marque.

Horaires d'ouverture : 9h-12h/13h-17h du lundi au jeudi et 13h/15h le vendredi

LA GAMME PROFESSIONNELLE

- LA QUALITÉ BARISTA -

NOUVEAUTE 2023 – GIGA W10

Conçue pour les espaces de travail, de loisirs et de détente haut de gamme, la GIGA W10 est capable de préparer des boissons chaudes ou d'authentiques Cold Brew, lactés ou non, par simple pression d'une touche, pour offrir aux salariés, aux clients ou aux visiteurs le café dont ils ont envie. Elle est la première des machines JURA à intégrer le Pocket Pilot 2.0, un outil de paiement simplifié, autant pour l'utilisateur que pour le gestionnaire des paiements.

- **Fonction Cold Brew**
- **35 spécialités**
- **Deux broyeurs à disques céramiques,** deux récipients à grains
- **Un design haut de gamme**
- **Jusqu'à 50 tasses**



Les machines automatiques à café JURA professionnelles et office sont idéales pour une consommation de 10 à 200 cafés par jour. Elles s'adaptent aux besoins des professionnels, que ce soit dans les petites ou les grandes entreprises, dans un coffee shop, un restaurant ou un bar, ou pour les besoins d'un événement. Sur les lieux de travail, dans les espaces de détente ou les zones réservées à la clientèle, elles offrent une qualité haut de gamme de café fraîchement moulu, et multiplient les possibilités de préparations de café, avec ou sans lait.

LIGNE X

Stylée, robuste, pratique et fiable. Autant de qualificatifs qui définissent la ligne professionnelle X de JURA, conçue pour les bureaux de grande taille et les zones de self-service ou de restauration collective. Ces machines se caractérisent par leur flexibilité, leur simplicité, leur grande capacité et leur maniement sûr et intuitif. Combinée à ses accessoires, la ligne X se révèle parfaitement évolutive et forme la base idéale d'une solution café complète et personnalisée. Jusqu'à 80 tasses.



LIGNE WE

JURA a créé des machines « plug and enjoy » pour le plaisir d'un café raffiné. Leurs points forts : **flexibilité, esthétique, simplicité et une capacité accrue des récipients à grains**, des réservoirs d'eau et des récipients à marc de café. Jusqu'à 30 tasses.



LIGNE GIGA X

Une **facilité d'utilisation** et une **qualité exceptionnelle** associées à un **concentré de puissance**, un ou deux broyeurs en céramique, deux pompes et deux circuits de liquides parallèles détiennent des performances uniques. Jusqu'à 200 tasses.



UNE ENTREPRISE RSE

RESPONSABILITÉ ÉCOLOGIQUE

(« PLANET »)

- **Longévité, réparabilité et sobriété énergétique permettent de conserver plutôt que de remplacer.**
- **Valorisation du recyclage**, comprenant une fiche de recyclage pour toutes les machines à café JURA
- **Reconditionnement des composants** qui sont réhabilités et réutilisés
- **Limitation des déchets** : le café en grains évite les emballages. Le marc de café issu du laboratoire JURA est utilisé dans l'agriculture en compost.
- **Efficacité énergétique**

RESPONSABILITÉ SOCIALE (« PEOPLE »)

- **Promotion des talents** : apprentissage, stages, promotions internes
- **Flexibilité des horaires, égalité des chances**
- **Inclusion** : postes adaptés aux personnes en situation de handicap, retours facilités aux salariés après un long congé maladie.
- **Formation** continue du personnel
- **Fondation Leo & Elisabeth Henzirohs-Studer** : soutient les jeunes de la région. Elle met l'accent sur l'éducation, la formation et le perfectionnement.
- **Environnement de travail agréable** pour favoriser le bien-être et la bonne santé

RESPONSABILITÉ ÉCONOMIQUE

(« PROFIT »)

- **Pérennité** : assurer la santé financière et l'indépendance de l'entreprise à long terme.
- **Concentration des forces sur le segment premium** afin de se consacrer entièrement à un champ de compétence et rester un spécialiste dans son domaine.
- **Innovation** : des projets toujours tournés vers l'avenir



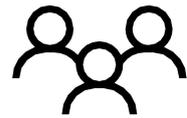
JURA

- EN QUELQUES CHIFFRES -



CA 2022

688,7 EN MILLIONS DE CHF
DONT 74,1 % EN EUROPE



SALARIÉS

868



MACHINES

511 500 UNITÉS VENDUES
EN 2022



INVESTISSEMENT EN RECHERCHE & DEVELOPPEMENT

29 MILLIONS DE CHF



DELPRAT RELATION PRESSE