

jura®



JUR A SWITZERLAND
EST. 1931

Dossier de presse 2024 -

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 plébiscité par le consommateur.

« La marque JURA est synonyme de haut de gamme dans l'univers des expresso broyeurs. A cet égard, elle a bâti sa réputation sur la qualité intrinsèque de ses produits et sur sa capacité à toujours innover avec un temps d'avance sur ses principaux concurrents. L'entreprise ayant fait le choix stratégique de consacrer intégralement son activité à la conception et à la fabrication de machines expresso tout automatique dès le début des années 90', elle est en mesure aujourd'hui de revendiquer légitimement son statut d'experte dans ce domaine en faisant autorité dans la catégorie. »

Le marché de l'expresso broyeur s'étant fortement développé lors des 4 dernières années, JURA France s'efforce de satisfaire les clients les plus exigeants grâce à ses gammes de machines dont le succès se vérifie quotidiennement auprès des particuliers ou des professionnels. »

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 et de les déployer sur différentes gammes de produits. La fonction Cold Brew, par exemple, se trouve depuis cette année sur un modèle compact ENA 5, complété par la nouvelle fonction Light Brew, pour un café prêt à boire instantanément. La carte de boissons selon JURA s'élargit par des boissons de plus en plus expérimentales et gourmandes comme Cold Sweet Nitro ou Cold Sweet Flat White.

« En tant que marque référente dans le domaine des expresso broyeurs, l'entreprise JURA travaille sans relâche au perfectionnement de ses produits en accentuant ainsi l'étendue de sa réputation. Grâce au savoir-faire de ses ingénieurs et aux investissements significatifs placés chaque année dans la recherche et le développement au sein de son centre basé en Suisse à Niederbuchsiten, les produits JURA s'imposent sur le marché comme faisant parti des plus convoités pour le plus grand plaisir de nos clients. »

Lionel Cassette, Directeur Général de JURA France

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.

Qu'elles soient dédiées au grand public ou aux professionnels, les machines automatiques à café JURA permettent de créer des solutions de café complètes et sur mesure. Chacun peut ainsi proposer 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 évènement.

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 40 spécialités, expresso, sweet latte, cappuccino, Cold Brew, americano...

Au fil des années, *la même ligne directrice*



Jura *en France*



Le 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 : L'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 -

Kit Cold Sweet Nitro : explorer de nouvelles frontières gustatives du café

Le kit Cold Sweet Nitro est compatible avec les modèles Z10 et GIGA 10 et permet de créer une expérience café unique en son genre. Son principe est simple mais innovant : la machine extrait un café à froid Cold Brew, puis ce dernier est aspiré par la buse vapeur et délicatement oxygéné, donnant naissance à une texture onctueuse et aérienne. En ajoutant un réservoir à sirop, une touche sucrée vient sublimer la préparation, créant un équilibre parfait entre douceur et intensité. La qualité exceptionnelle de la mousse fait de chaque tasse une expérience sensorielle unique. Un produit à essayer absolument pour redécouvrir le café sous un nouveau jour !



C8

- **Design intemporel** aux détails raffinés
- **Format compact** : seulement 26 centimètres de largeur
- **4 spécialités disponibles** : espresso, café, latte macchiato et cappuccino
- **Broyeur P.A.G.** et une unité de percolation de 5 à 16g
- **Connexion Wifi** et application J.O.E. dernière génération, récompensée par le Red Dot Award (en option)



Z10 et son kit Cold Sweet Nitro

- **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
- **Nouveau** : Carte de boissons élargie grâce au Cold Sweet Nitro Kit



NOUVEAUTÉ 2024 – J10

Avec ses lignes sophistiquées et son esthétique intemporelle, la J10 propose une très large variété de boissons café, lactées ou non, chaudes ou froides et même aromatisées pour les plus gourmands !

Elle allie ainsi deux fois plus de possibilités, pour satisfaire n'importe quel amoureux de boissons au café. Capable de préparer n'importe quelle boisson café à la perfection tel un barista.

En effet, la J10 intègre un procédé d'extraction à froid unique qui permet de préparer les spécialités de Cold Brew de grande qualité. Les options sont multiples. Le cold brew se décline en cocktail, mais aussi avec du lait ou même une mousse de lait aromatisée grâce à cette nouvelle machine qui possède également la fonctionnalité Sweet Foam, permettant de réaliser des boissons café additionnées d'une mousse de lait délicatement sucrée, en y ajoutant le sirop de son choix, à l'intensité désirée. Cappuccino, latte macchiato, Sweet Latte et autres boissons lactées sont ainsi faciles à préparer par simple pression d'une touche.

- **Large répertoire de spécialités** grâce aux fonctions Cold Brew et Sweet Foam

- **Design élégant** et finition haut de gamme

- **Broyeur P.A.G.2** pour une dégustation sereine

- **Confort d'utilisation maximal** grâce à des technologies avancées

- **42 spécialités** : classiques, lactées, froides, allongées

- **Couleur** : Piano Black



S8

- **31 spécialités**

- **Fonction Sweet Foam** : aromatiser la mousse de lait avec le parfum de sirop dans la douceur et l'intensité de son choix

- **Broyeur P.A.G.2** et l'unité de percolation de 8^e génération avec processus de percolation 3D

- **Coffee Eye** : détecte automatiquement l'emplacement de la tasse

- **Nettoyage One-Touch** du système de lait

- **2 coloris** : Piano Black et Platine



LES TECHNOLOGIES JURA



Qualité d'eau : Filtres Claris Smart+;

Qualité du broyage : Broyeurs P.A.G., P.A.G 2+ et P.R.G, PAG 3+;

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.

L'APPLICATION J.O.E : JURA OPERATING EXPERIENCE

L'application J.O.E. de JURA permet de commander votre machine depuis un smartphone ou une tablette, et même par commande vocale ou via l'Apple Watch ! Avec la dernière version 4.3.2 de J.O.E, les possibilités de programmation sont élargies pour encore plus de fonctionnalités et de performance :

- La mise en relation directe avec le service clients avec un partage de données via l'application.
- Des recettes JURA à base de café directement intégrées, qu'il n'y a plus qu'à tester !
- Commandes de produits d'entretien et d'accessoires via l'application





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 Consumenten bond 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 9h-12h/13h-15h le vendredi

LA GAMME PROFESSIONNELLE

- LA QUALITÉ BARISTA -



X10

Dotée de la fonction Cold Brew, la X10 se démarque en devenant la première machine à café professionnelle permettant une extraction à froid entièrement automatique par simple pression d'une touche. Ainsi en plus des boissons chaudes, 9 recettes froides s'ajoutent à son répertoire.

Avec ses 35 spécialités, la X10 est capable de préparer n'importe quelle boisson café : cafés classiques, spécialités lactées, boissons froides et rafraichissantes, ou encore allongées grâce à la fonction One-Touch Lungo.

X4

La X4 est la machine professionnelle pour retrouver le plaisir d'un excellent café noir. Elle réunit trois processus de percolation innovants de JURA et propose 13 spécialités de cafés noirs au goût unique. De l'espresso corsé à l'Americano, chaque boisson peut bénéficier de la meilleure extraction grâce à la fonction de percolation 3D huitième génération, au procédé d'extraction pulsé (P.E.P) ou à la fonction One-Touch Lungo. La X4 convient parfaitement aux traiteurs, aux zones de self-service ainsi qu'aux grands bureaux.

- **Cold Brew** par simple pression d'une touche
- **35 boissons** : classiques, lactées, froides, allongées
- **Fonction One-Touch Lungo** et P.E.P
- **Broyeur** P.A.G.2+
- **Performance maximale quotidienne** : 100 boissons
- **Écran** 3,5 pouces
- **Méthodes de paiement** : Pocket Pilot 2.0 et MDB-Interface 2.0
- **Couleur** : Dark Inox

- **13 spécialités** de café noir et fonction eau chaude
- **Fonction One-Touch Lungo** et P.E.P
- **Technologie de percolation 3D**
- **Broyeur** P.A.G.2
- **Jusqu'à 100 tasses**
- **Réservoir d'eau** et réservoir à grains verrouillables
- **Écran** 3,5 pouces avec touches
- **Méthodes de paiement** : Pocket Pilot 2.0 et MDB-Interface 2.0
- **Couleur** : Dark Inox

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.



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.

- **35 spécialités plus Cold Sweet Nitro**
- **Deux broyeurs à disques céramiques**, deux récipients à grains
- **Un design haut de gamme**
- **Jusqu'à 50 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.



LIGNE WE / W

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 50 tasses.



LA RÉALISATION DES ODD

3, 4, 5, 7, 8, 9, 12 ET 17

JURA est engagé dans une démarche RSE globale au niveau écologique, économique et social. Dans ce cadre, ses actions répondent déjà à 8 des 17 ODD (Objectifs de développement durable) des Nations Unies qui donnent la marche à suivre pour parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous d'ici 2030.



Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge



Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous



Assurer à tous une éducation équitable, inclusive et de qualité et des possibilités d'apprentissage tout au long de la vie



Bâtir une infrastructure résiliente, promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous et encourager l'innovation



Parvenir à l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et les filles



Établir des modes de consommation et de production durables



Garantir l'accès de tous à des services énergétiques fiables, durables et modernes, à un coût abordable



Renforcer les moyens de mettre en œuvre le Partenariat mondial pour le développement durable et le revitaliser

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.**
- **Recyclage de filtres.**

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 2023

658,3 EN MILLIONS DE CHF
DONT 75,9% EN EUROPE



SALARIÉS

906



MACHINES

462 200 UNITÉS VENDUES
EN 2023



INVESTISSEMENT EN RECHERCHE & DEVELOPPEMENT

29 MILLIONS DE CHF



jwta®

MÉDIAS • SOCIAL • DIGITAL