



## Rosa Zaragoza

COUNTRY MANAGER DE JURA ESPRESSO

“La innovación forma parte de la cultura de la empresa. La tecnología aplicada en nuestras máquinas está en desarrollo permanente. Desde nuestro centro de I+D, el JURA Campus, nuestros ingenieros están en una permanente búsqueda de nuevas soluciones o mejoras siempre con el objetivo de conseguir el mejor resultado en taza y la mejor experiencia de usuario...”

JURA Espresso, la destacada multinacional suiza de máquinas de café superautomáticas, se erige como un auténtico especialista en el mundo del café. Su enfoque en la calidad del producto y la constante innovación reflejan su compromiso con la excelencia. La filosofía de innovación de Jura se manifiesta en su permanente búsqueda de soluciones desde el JURA Campus. Con una visión centrada en el cliente, JURA Espresso se posiciona para un continuo crecimiento en el mercado español, anticipando futuras innovaciones.

**Para comenzar, ¿podría compartir una visión general de Jura Espresso y cómo la empresa se ha destacado en el mercado de máquinas de café, destacando sus valores fundamentales y su enfoque distintivo en el mundo del café?**

JURA Espresso es una multinacional Suiza fabricante de máquinas de café superautomáticas. Dado que lo único que fabricamos son máquinas de café,



y en concreto superautomáticas, podemos decir que somos un auténtico especialista en el mundo del café. La empresa destaca por su enfoque en la calidad del producto y en la constante innovación.

La división de producto de uso doméstico se comercializa a través de una red de distribuidores especializados. Contamos también con una división de producto de uso profesional que da servicio en entornos donde pueden llegar a disfrutarse hasta 100 cafés o más al día, como por ejemplo oficinas, espacios de coworking, hoteles, etc.

**Siguiendo con la conversación, ¿podría hablarnos sobre la filosofía de innovación de Jura Espresso y cómo la empresa aborda la evolución constante de las tendencias en el mundo del café para ofrecer productos vanguardistas y experiencias excepcionales a sus clientes?**

La innovación forma parte de la cultura de la empresa. La tecnología aplicada en nuestras máquinas está en desarrollo permanente. Desde nuestro centro de I+D, el JURA Campus, nuestros ingenieros están en una permanente búsqueda de nuevas soluciones o mejoras siempre con el objetivo de conseguir el mejor resultado en taza y la mejor experiencia de usuario.

**Y, teniendo presente su trayectoria, ¿cuáles son las tendencias más destacadas que Jura Espresso observa en el mercado actual de máquinas de café?**

Observamos en los clientes particulares más interés por aprender sobre el mundo del café. Es un mundo muy amplio, tanto como el del vino, y empieza a haber un determinado público que asiste a ferias especializadas y que disfruta asistiendo a catas de café, probando nuevas variedades de grano, experimentando con diferentes grados de tueste, etc.

Este interés por el café, unido a la tendencia de buscar métodos sostenibles para prepararlo, nos indica que el mercado de máquinas de café superautomáticas continuará creciendo.

**¿Cuáles considera que son las características más destacadas de los productos de Jura Espresso que los diferencian en el mercado?**

La principal característica es, sin duda, la calidad de la bebida en la taza. Ya sea un café Espresso clásico o un sofisticado Sweet Latte, el sabor de un buen café es lo que convence. Esto va acompañado de una manejabilidad sencilla con infinidad de posibilidades de personalización para que cada usuario pueda prepararse el café a su gusto y sin más complicación que apretando un botón. Todo está pensado para que el momento del café sea un momento de disfrute: un nivel sonoro muy bajo, una interfaz de usuario clara y un mantenimiento sencillo, que no requiere manipulaciones

“Contamos también con una división de producto de uso profesional que da servicio en entornos donde pueden llegar a disfrutarse hasta 100 cafés o más al día...”

manuales de la máquina. Los componentes de máxima calidad garantizan la gran durabilidad de las máquinas, que continúan preparando un buen café después de muchos años de uso y cafés preparados.

**Jura Espresso cuenta con una amplia variedad de productos. ¿Cómo se estructuran las diferentes gamas de productos de la empresa para satisfacer las necesidades y preferencias de los consumidores, y cuál considera que es la principal fortaleza de cada gama?**

La gama empieza con máquinas que hacen café solo como la ENA 4 o la E4 para los amantes del Espresso. Si ocasionalmente se desea preparar un Cappuccino recomendamos la gama E6. Para aquellos que habitualmente preparan bebidas con leche espumada prescribimos la E8. Si además queremos función Sweet Latte nos iríamos a la J8. Si lo nuestro es el Cold brew (infusión en frío) nuestra máquina es la Z10. Por último, aquellos clientes que lo quieren todo tienen en la GIGA 10 el aliado perfecto.

**¿Podría compartir algunas de las innovaciones más recientes que Jura Espresso ha introducido en sus productos?**

Una de nuestras últimas innovaciones es la función Sweet Foam, que permite endulzar suavemente la espuma de leche para crear deliciosos Sweet Latte con el sirope preferido por el usuario. También podemos destacar la función Coffee Eye, un sensor de tazas inteligente, que ajusta automáticamente las especialidades disponibles en el visualizador a la posición de la taza.



**¿Cómo integra Jura Espresso nuevas tecnologías y conectividad en sus máquinas de café para mejorar la experiencia del usuario?**

Todas las máquinas pueden conectarse a la red doméstica vía WiFi o Bluetooth para llevar la experiencia de usuario a un smartphone con nuestra App JURA Operating Experience (J.O.E.®), que recientemente ha sido galardonada con el Red Dot Design Award en la categoría de Concepto de Diseño.

**¿De qué manera aborda Jura Espresso la eficiencia y la sostenibilidad en el diseño y fabricación de sus productos?**

Desde la misma concepción del producto siempre se tienen en mente la eficiencia y la sostenibilidad. Por poner un ejemplo, todas las máquinas tienen un consumo cero en reposo y en Suiza reciben la clase energética A.

**¿Cómo se adapta Jura Espresso a los cambios en los hábitos y preferencias de consumo de café?**

Nos mantenemos alerta para detectar cambios en las tendencias de consumo. Esto nos ha permitido, por ejemplo, ser pioneros en la introducción del Cold Brew. Además, desde la división de producto de uso profesional estamos en contacto con los principales tostadores y operadores de la industria del café. Los inputs que recibimos se trasladan a la central, que es la que tiene la visión global de la demanda agregada de los más de 40 países en los que opera la marca. Esto determina la ruta a seguir por el departamento de desarrollo de producto e innovación.

**Jura Espresso garantiza una experiencia de cliente excepcional, desde la compra hasta el uso continuo de sus productos, ¿cómo lo consigue?**



Gracias a un equipo excepcional que se implica día a día y que tienen al cliente en el centro de todas las operaciones.

**¿Cuáles son las metas y objetivos a corto y largo plazo que Jura Espresso tiene para el futuro?**

Nuestro objetivo es continuar creciendo en el mercado español, tanto en la gama doméstica como en la profesional.

**Finalmente, ¿puede adelantar algunas de las innovaciones futuras que Jura Espresso tiene planeadas para sus productos?**

Este mes lanzamos el modelo J8 twin, una máquina con dos tolvas de café y dos molinos en un formato compacto. Es perfecta para preparar blends ya que permite ajustar el porcentaje a moler de cada tolva. El panel de control es el nuevo Panorama Coffee Panel que utilizamos el año pasado por primera vez en nuestro modelo top de gama, la espectacular GIGA10. Este innovador panel de control funciona como tres pantallas táctiles en las que el usuario puede interactuar a la vez para realizar los ajustes de personalización que desee.

