

Un café barista, un buen incentivo para la nueva normalidad tras el confinamiento

ConCafé propone la vuelta a los orígenes, al café en grano, para disfrutar al máximo de la experiencia cafetera. Un café respetuoso con el medio ambiente que genera un mínimo residuo orgánico

Disfrutar de una taza de café recién molido, aspirar el aroma y enfrentarse a la jornada laboral es un placer al que los más cafeteros han tenido que renunciar en los últimos dos meses. Los bares cerrados, impiden deleitarse con esa experiencia que solo una máquina de café profesional brinda... hasta ahora.

Para los más sibaritas, para los amantes del buen café, para aquellos que no pueden pasar el día sin su dosis de cafeína en vena, llega desde Suiza; Jura. Lo último en cafeteras, la sensación de disfrutar del café barista de una cafetería especializada en el propio hogar o en la oficina.

Ricardo Zuaznabar, CEO y fundador de ConCafé, es el alma mater de esta firma dispuesta a cambiar los hábitos cafeteros de los españoles. “Al 80% de los adultos les gusta el café, pero aquellos a quienes les apasiona esta bebida buscan además una experiencia. Buscan la textura, el aroma, el sabor, disfrutar cada sorbo, para ellos el café es su momento zen, el que les pone las pilas para ir trabajar, el que les permite relajarse tras una dura jornada o el que les proporciona un break en medio de un día de estrés.”, afirma el directivo.

Zuaznabar, es uno de esos apasionados del café que buscó hasta dar con la máquina cafetera perfecta “se trataba de conseguir la experiencia que se disfruta en las cafeterías especializadas dentro de nuestra casa o en la oficina”, explica, y así dio con Jura. Cafeteras automáticas que disponen de la tecnología más puntera para elaborar cafés de alta gama gracias a su maquinaria suiza, la cuál permite extraer todos los aceites y propiedades de un café de especialidad artesano sin necesidad de contar con un barista, el experto en elaborar el café que se puede encontrar dentro de cafeterías especializadas. Estos granos de café que utilizan, producidos de una manera ecológica y respetando siempre el entorno, son seleccionados manualmente por el caficultor en su punto óptimo de maduración y se les valora con más de 80 puntos por catadores profesionales.

El mejor café, un incentivo para los trabajadores

Las máquinas de Jura están actualmente disponibles en muchas empresas que buscan incentivar a sus empleados con una experiencia barista. Gracias a la versatilidad de sus modelos, las cafeteras se pueden ubicar en cualquier espacio creando un rincón cafetero para hacer ese descanso tan necesario en mitad de la jornada.

Otro de los puntos a destacar de estas máquinas es su tecnología. Con una sencilla aplicación los empleados pueden elegir desde su teléfono móvil el café que desean tomar, de esta forma se evitan aglomeraciones y el proceso es totalmente seguro. “La nueva normalidad que nos dejará el COVID-19

nos hará extremar las medidas de seguridad y las máquinas Jura nos permiten disfrutar de nuestra bebida favorita con la máxima higiene”, asegura Zuaznabar.

Capuccino, macchiato, espresso, americano, descafeinado lungo barista... la novedad de estas máquinas es que permiten añadir la leche natural y crear cafés únicos con la espuma característica de los bares.

En cuanto a la limpieza, cuando se hace un uso frecuente de ella, por ejemplo, en una oficina donde se pueden servir 100 cafés al día, el mantenimiento llevará menos de un minuto.

De vuelta al café en grano, mucho más respetuoso con el medio ambiente

Pero... ¿Qué tiene de especial este café? Para empezar, no hay capsulas, se vuelve al origen del proceso, al grano. Aunque la cafetera puede utilizarse con café molido o con café en grano, los más cafeteros disfrutarán al máximo de la sensación de saborear un café cuyo grano se ha molido al instante, de esa forma prevalece el aroma y el sabor del verdadero café.

Para ello, se ha seleccionado un café procedente de Nicaragua con los más altos estándares de calidad, café de especialidad certificado por Rain Forest Alliance, con procesos de agricultura sostenibles con el medio ambiente y que no es necesario endulzar en exceso con aditivos ya que se distingue por su sabor más afrutado y achocolatado, dejando un regusto agradable en boca que contrasta con el fuerte amargor habitual de los cafés comerciales.

Esta nueva forma de tomar café, genera el mínimo residuo, solo posos de materia orgánica. Al no haber capsulas, el proceso es cien por cien sostenible. “Las capsulas monodosis no se pueden reciclar y eso tiene un gran impacto en el entorno, hay que reivindicar la vuelta a los orígenes, a disfrutar del café en grano por nuestro paladar y por el medio ambiente”, afirman desde la compañía.

Datos de contacto:

ConCafé
655174313

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>