

So ein Kaffee!

schaefler.officeprofi.ch



2023/2024

Die Welt der Heissgetränke



Pius Schäfler
seit 1965



Markwalder
1898



Zeit für einen Kaffee!

... oder unsere neue Broschüre durchzublättern und unser Heissgetränk-Sortiment zu entdecken. Im Büro muss es nämlich keinesfalls nur eine braune Brühe sein. Bei uns finden Sie alles, was es für den Kaffeegenuss in Barista-Qualität oder einen geschmackvollen Teemoment braucht. Aber lesen Sie gleich selbst weiter.

Der Kaffee gehört ins Büro wie der Bock zur
Pius Schäfler AG:

#2

Ganz schön wertvoll:
Nach Erdöl ist das flüssige
Gold weltweit das
meistgehandelte Gut.

1069

Tassen Kaffee trinken
Herr und Frau Schweizer
pro Jahr. Das entspricht
ungefähr drei Tassen
Kaffee pro Tag.

Bronze

Die Schweiz auf dem
Kaffeetrinker-Podest:
Sie befindet sich im
weltweiten Vergleich auf
Rang drei.

Eine erfolgreiche Woche beginnt mit einem guten Kaffee...

... oder mit der richtigen Partnerin an Ihrer Seite – uns! Das Familienunternehmen Pius Schäfler AG kann nämlich noch viel mehr als nur Büro: Bei uns gibt's also den passenden Drucker, alles für den täglichen Betriebsbedarf (wie Kaffeebohnen) oder ganzheitlich gedachte Interior Design-Lösungen. Und das ganz klassisch fürs Büro, aber auch für andere Organisationen wie Schulen, Heime oder Hotels.

Kaffee – eine Wissenschaft für sich

Darum entführen wir Sie gerne in die Welt des Kaffees: Entweder in unserem Showroom in Gossau oder in unserer Ausstellung im Markwaller in St.Gallen.



Regionalität

Von der Ostschweiz für die Ostschweiz

Als Ostschweizer Familienunternehmen legen wir natürlich Wert auf Regionalität: So arbeiten wir am liebsten mit regionalen Partnern zusammen, welche die gleichen Werte vertreten – zum Beispiel die Rösterei «Don George». Ausserdem setzen wir mit Franke und Jura auf Schweizer Kaffeemaschinenhersteller.



Nachhaltigkeit

Das interessiert uns mehr als die Bohne

Natürlich nehmen wir auch bei Kaffee & Co. unsere Verantwortung gegenüber der Umwelt wahr – genauso wie die beiden Kaffeemaschinenhersteller Jura und Franke. Darum setzen wir nicht zuletzt aus Nachhaltigkeitsgründen auf Bohnenkaffee statt auf Kapseln.



Alles aus einer Hand

Heute bestellt, morgen geliefert

Was in unserem Onlineshop bestellt wird, wird Ihnen bequem per Post am Folgetag geliefert – von den Bohnen über die passenden Becher bis hin zu Zubehör wie Rührstäbli.



Franke Kaffeemaschine

FRANKE

Kaffee ist (k)eine Geschmackssache!

Bei Franke trifft Professionalität auf Modularität: Die voll-automatischen Kaffeemaschinen erfüllen sämtliche Ansprüche und zaubern so jedes Wunschgetränk.

Touch for Coffee!

Touch – und die Zubereitung von Espresso & Co. wird zum Kinderspiel. Dafür sorgt eine Schritt-für-Schritt-Anleitung auf dem 8-Zoll-Touch-Display und die (voll-)automatische Reinigung und Entkalkung mit dem EasyClean- oder CleanMaster-System.

Fast wie vom Lieblingscafé

Mit einer Kaffeemaschine von Franke trinken Sie nur noch Kaffee in Barista-Qualität – inklusive unbegrenzter Milchschaumkonsistenz durch die revolutionäre FoamMaster™-Technologie.

Mieten oder gleich kaufen

Um die Kosten etwas übersichtlicher zu gestalten, kann die Kaffeemaschine von Franke gemietet werden: Eine Servicegarantie ist während der gesamten Mietdauer von 48 Monaten enthalten. Beim Mietpreis ist Zubehör wie Bohnen oder Becher nicht inkludiert. Natürlich ist auch ein Kauf möglich, wenn Sie die Maschine lieber Ihr Eigen nennen möchten.



A300

Kleines Format, grosser Geschmack

 bis zu 80 Tassen/Tag

Perfekt geeignet für...

... einen mittleren Betrieb mit bis zu 40 Coffee-Lovers, in dem auch der Kundschaft mal ein Kaffee offeriert wird (Anwaltskanzlei, Agentur, Büroküche).

Masse (B x H x T)

ab 34 x 46,5 x 58,7 cm (mit Wassertank)
Gewicht ab ca. 25 kg

Wasserzufuhr

Wassertank 4,8 l oder Wasseranschluss

Milchsystem (optional)

Milchsystem, FoamMaster™ oder 1-2 Pulverdosiersysteme (Schoko- oder Milchpulver)

Preis

Ab CHF 185 pro Monat



A600

Kundenmagnet für perfekten Kaffee

 bis zu 150 Tassen/Tag

Perfekt geeignet für...

... Orte, wo's auch mal etwas mehr Kaffee sein darf oder der Kundschaft schmackhaft gemacht wird: Kantinen, Industrie- und Dienstleistungsbetriebe sowie weiterführende Schulen.

Masse (B x H x T)

ab 34 x 75 x 60 cm
Gewicht ab ca. 38 kg

Wasserzufuhr

Wasseranschluss oder Wassertank 4 l (nur ohne Milchsystem möglich)

Milchsystem (optional)

Milchsystem für bis zu zwei Milchsorten, FoamMaster™ oder 1-2 Pulverdosiersysteme (Schoko- oder Milchpulver)

Preis

Ab CHF 325 pro Monat



A800

Die ultimative Multitaskerin

 bis zu 250 Tassen/Tag

Perfekt geeignet für...

... Orte, wo Kaffee fast schon inhaliert wird: Kantinen, Gastronomie/Hotels oder grosse Empfangsbereiche.

Masse (B x H x T)

ab 34 x 75 x 60 cm
Gewicht ab ca. 58 kg

Wasserzufuhr

Nur mit Wasseranschluss verfügbar

Milchsystem

Serienmässig mit dem FoamMaster™, optional 1-2 Pulverdosiersysteme (Schoko- oder Milchpulver) sowie eine zweite Milchsorte

Preis

Ab CHF 360 pro Monat

Mix and Match!

Die Kaffeemaschinen von Franke sind individuell konfigurierbar: Hier fliesst also nicht nur braune Brühe, sondern Kaffee wie vom Lieblingscafé. Erfahren Sie mehr über die verfügbaren Features – die übrigens beim nachfolgenden Beispiel nicht abschliessend sind!





Jura Kaffeemaschine

jura.

Kaffeepause auf Knopfdruck

Die Professional-Kaffeevollautomaten von Jura punkten mit ihrem Preis-Leistungs-Verhältnis – neben einem fairen Anschaffungspreis überzeugen die Jura-Maschinen mit ihrer Qualität. Sie bieten einen hervorragenden Kaffee: Ganz egal, ob pro Tag 10 oder 80 Tassen Kaffee getrunken werden.

Swiss Made. Swiss Quality.

In der Ostschweiz durch ein Schweizer Qualitätsunternehmen gefertigt, ist die Verfügbarkeit der Maschinen meist innert wenigen Tagen gesichert.

Service inklusive!

Zur Jura-Maschine gehört ein Jahr Garantie. Auch warten auf die Kundschaft attraktive Konditionen bei Reparaturaufträgen und gratis Ersatzgeräte, sollte mal eine Maschine ausfallen.

Mehr Zeit für das Wesentliche

Mühsames Reinigen war gestern: Dank einzigartiger Filterinnovation entfällt die Entkalkung vollständig und es bleibt lediglich eine durchschnittliche Reinigungszeit von rund 10 Minuten pro Woche.



Jura WE6

Für Klassik(er)-Freunde

 bis zu 30 Tassen/Tag

Perfekt geeignet für...

... ein Team mit bis zu 10 Liebhabern von klassischen Kaffeespezialitäten oder einen Kleinbetrieb: Büro, Werkstatt, Coiffeursalon, Atelier, Verkaufslokal oder Pausenraum.

Masse (B x H x T)
ab 29.5 x 41.9 x 44.4 cm
Gewicht ca. 10 kg

Wasserzufuhr
Wassertank 3 l

Milchsystem
Nicht verfügbar

Preis **CHF 1'381.15**
(exkl. MWST, inkl. Lieferung franko Domizil)



Jura WE8

Für Spezialitäten-Liebhaber

 bis zu 30 Tassen/Tag

Perfekt geeignet für...

... ein kleines, aber feines Team mit bis zu 10 Mitarbeitenden, die auf einen Milchkaffee nicht verzichten möchten – zum Beispiel im Büro, in der Werkstatt, im Verkaufslokal oder im Atelier.

Masse (B x H x T)
ab 29.5 x 41.9 x 44.4 cm
Gewicht ca. 10 kg

Wasserzufuhr
Wassertank 3 l

Milchsystem (optional)
Zusätzlich erhältlich

Preis **CHF 1'752.55**
(exkl. MWST, inkl. Lieferung franko Domizil)



Jura Giga W10

Der Vollautomat für Premium-Arbeitsplätze

 bis zu 50 Tassen/Tag

Perfekt geeignet für...

... diverse Teams, welche die fast schon grenzenlosen Möglichkeiten ihrer Kaffeemaschine nutzen: Hier warten Kreationen von Cappuccino über Flat White bis hin zu Cold Brew.

Masse (B x H x T)
ab 32 x 49 x 49.6 cm
Gewicht ca. 18 kg

Wasserzufuhr
Wassertank 2.6 l

Milchsystem (optional)
Zusätzlich erhältlich

Preis **CHF 3'519.00**
(exkl. MWST, inkl. Lieferung franko Domizil)



Jura X6

Schwarzkaffee- und Teewasser-Profi

 bis zu 80 Tassen/Tag

Perfekt geeignet für...

... die Küche oder den Pausenraum von Grossraumbüros oder in der Industrie – mit Teams mit bis zu 30 «Black Coffee Lovers» oder Teetrinker.

Masse (B x H x T)
ab 37.3 x 47 x 46.1 cm
Gewicht ca. 12.9 kg

Wasserzufuhr
Wassertank 5 l oder Wasseranschluss

Milchsystem
Nicht verfügbar

Preis **CHF 2'430.00**
(exkl. MWST, inkl. Lieferung franko Domizil)



Jura X8

Eine (fast) Alleskönnerin

 bis zu 80 Tassen/Tag

Perfekt geeignet für...

... Orte mit bis zu 30 Arbeitsplätzen mit Caffè Latte Lovers: Ob im Grossraumbüro, in der Büroküche, im Pausenraum oder in der Industrie.

Masse (B x H x T)
ab 37.3 x 47 x 46.1 cm
Gewicht ca. 14 kg

Wasserzufuhr
Wassertank 5 l oder Wasseranschluss

Milchsystem (optional)
Zusätzlich erhältlich

Preis **CHF 2'930.00**
(exkl. MWST, inkl. Lieferung franko Domizil)

Kaffee von «Don George»



Das Leben ist zu kurz für schlechten Kaffee

Ob ein Fairtradekaffee mit Bio-Zertifizierung, eine überraschende Kaffeemischung oder traditioneller Bündner Steinbock Kaffee: In der familiären Gourmetrösterei wird Kaffeegenuss neu interpretiert – natürlich immer mit einem Schuss Italianità aus dem Bündnerland!

Echte Kaffequalität

Mit viel Herzblut wird bei Don George täglich an einem neuen, jungen Kaffee-Erlebnis gearbeitet.

Die Umwelt im Blick

Don George legt Wert auf eine nachhaltige Ernte und vergisst bei der Arbeit auch nie die Umwelt.

Unsere Lieblingsbohnen

Rechts entdecken Sie unsere Lieblingsbohnen, die wir Ihnen (je nach persönlichen Vorlieben) von Herzen weiterempfehlen.

Einen Einblick in das gesamte Kaffeessortiment erhalten Sie hier:



officeprofi.ch



Probiert und für sehr gut befunden:



Don George Due

Eine Premium-Kaffeemischung zusammengestellt aus den allerbesten Arabicas aus Brasilien, Guatemala, Ethiopien, Malabar sowie den besten gewaschenen Robustas aus Indien.

Aroma/Duft: würzig, vollmundig, ausgewogen, balanciert, samtig
Röstgrad: hell bis mittel

Geeignet für:



Espresso Cafe Crème Cappuccino



Don George Tre

Eine erstklassige Espressomischung aus mittelamerikanischen Hochland-Arabicas und den weltbesten, gewaschenen indischen Robustas.

Aroma/Duft: würzig, nussig, vollmundig, lakritze, langer Abgang
Röstgrad: mittel bis dunkel

Geeignet für:



Espresso Cafe Crème Schale Cappuccino Latte Macchiato



Don George Fabio Crema

Erstklassige Kaffee-Mischung mit Rohkaffees aus Honduras, Mexiko, Tansania und Peru. Die Crème-Mischung zeichnet sich durch das schokoladige Aroma mit leichten Röstnoten aus.

Aroma/Duft: schokoladig, leichte Röstnoten, seidener Geschmack
Röstgrad: mittel



Geeignet für:



Espresso Cafe Crème Schale Cappuccino Latte Macchiato

Good to know:
Bei uns gibt's noch andere Don-George-Mischungen sowie Bohnensorten von weiteren Röstereien!

Kaffezubehör: Das Tüpfli auf dem i. Oder eben der Milch- schaum auf dem Kaffee.

Ob cremige Milch, ein Zuckerersatz
oder ein paar Rührstäbchen – zum
gelungenen Kaffee-Erlebnis gehört
noch weit mehr als nur eine Maschine
und ein paar Bohnen!

Ready für's nächste
Kafichränzli? Stöbern Sie
durch unser Catering-
Sortiment:



officeprofi.ch



Kaffeemaschine reinigen? Easy!

Das Reinigen der Kaffeemaschine
steht zwar auf dem Ämtliplan, wird aber
gerne einfach mal ignoriert? Mit dem
Reinigungszubehör für die Jura- und
Franke-Maschinen gehört das der Ver-
gangenheit an. Es geht nicht nur wie von
allein, sondern sorgt auch dafür, dass
die Maschinen für lange Zeit in einem
guten Zustand bleiben: Win-win!



Kaffee ist immer eine gute Idee!

Eine noch bessere Idee ist es aber, als fleissige Kaffeetrinker unserem «Coffee Club» beizutreten und zu profitieren!

Erneut sind die Becher ausgegangen, für Gäste im Büro müssen noch Rähmli gekauft werden und auch die Maschine hätte wieder einmal eine Reinigung nötig? Mit einer Mitgliedschaft beim Vorteilsprogramm «Coffee Club» wäre das bestimmt nicht passiert! Jetzt nützt es auch nichts, abzuwarten und Kaffee zu trinken. Denn kein Kaffee ist schliesslich auch keine Lösung.

Coffee Club
by Pius Schäfler

Der Coffee Club: Da interessieren einen andere Anbieter nicht die Bohne!

Ob ein Espresso, Latte Macchiato oder Cold Brew – mit der Kaffeemaschine sind Sie bereits ausgestattet. Fehlt also nur noch das passende Zubehör. Sozusagen der Milchschaum auf dem Kaffee. Bei uns finden Sie alles, was das Kaffee-Herz begehrt – und das auch noch zu einem unschlagbaren Preis.

Mit einer zweijährigen Mitgliedschaft in unserem Coffee Club sparen Sie nämlich nicht nur beim Einkauf von Kaffeebohnen, sondern auch das gesamte Zubehörsortiment lockt mit lohnenswerten Rabatten. Und sind Sie dann erst einmal ausgestattet dann merken Sie schnell: Die Welt sieht mit einem Kaffee in der Hand gleich viel besser aus!

Unsere Vorteile sind fast so gut wie die morgendliche Tasse Kaffee:

- ☉ **Ausgewähltes Premium Bohnensortiment von «Don George» zu Spezialkonditionen**
- ☉ **Eine grosse Auswahl an Kaffee-Zubehör wie Rührstäbchen, Zuckersticks, Kaffeerahm oder sogar Tee zu abgemachten Fixpreisen**
- ☉ **Einladung zu spannenden Coffee Events**
- ☉ **Willkommensgeschenk im Wert von 80 Franken**

Jetzt Coffee-Club-Member werden!

Anmeldung bei Philippe
Schnyder: philippe.
schnyder@piusschaefler.ch
T 071 388 48 38



«Tee ist der flüssige Aggregatzustand des Glücklichseins»

Darum gibt's neben all dem Kaffee natürlich auch Tee. Ob Schwarztee, Kräutertee oder Früchtetee: Die Teeauswahl schmeckt nicht nur gut, sondern sieht präsentiert im Holzkistchen auch noch gut aus.



Entdecken Sie unser
Teesortiment und kaufen
Sie sich glücklich:



officeprofi.ch



Crowning's Tea



Appenzeller Kräuterkompetenz

Crowning's Tea kommt (anders als wahrscheinlich vermutet) nicht aus England, sondern aus der Hochburg der Kräuterkompetenz in Appenzell: Nur ein Stockwerk über der legendären Kräuterkammer des Appenzeller Alpenbitter wird auch Tee gemischt!

Die Mischung macht's

Oberstes Ziel der Crowning's AG ist eine sehr hohe und gleichbleibende Qualität.

Das Herz am rechten Fleck

Das Ostschweizer KMU legt Wert auf einen verantwortungsbewussten Umgang mit der Umwelt und den Ressourcen.

Keine Unbekannte

Crowning's Tea kennt man: Schliesslich gehört die Crowning's AG zu den führenden Schweizer Teeproduzentinnen.

Qualität und Quantität: Denn wer will schon eine kleine Tasse schlechten Kaffee? Genauso ist es auch beim Service. Darum vereinen Marina und Philippe einfach Qualität mit Quantität – und das macht den Unterschied!

Philippe



Sein Herz schlägt für Cappuccino:
Davon trinkt er täglich bis zu vier Tassen.

Rennvelofahren und Kaffee gehören zusammen. Er macht nicht nur schneller, sondern gehört quasi zur Rennradkultur. Als ehemaliger Radprofi in einem italienischen Team hat Philippe die Welt auf Rädern bereist – und damit den Kaffee rund um den Globus kennengelernt. Kein Wunder, ist aus ihm schon fast ein Kaffee-Profi geworden!

philippe.schnyder@piusschaefler.ch
T 071 388 48 66

Marina



Geniesst am liebsten Pfefferminztee oder
einen Latte Macchiato mit viiiel Zucker!

Marina bleibt fast rund um die Uhr erreichbar – und das, obwohl sie Kaffee gar nicht sooo gerne mag. Viel lieber schnappt sie sich eine Tasse Pfefferminztee (to go) um Inspiration zu sammeln: Um dann wieder vor kreativer Ideen zu sprudeln und manchmal scheinbar das Unmögliche möglich zu machen.

marina.sieber@piusschaefler.ch
T 079 617 18 56



More coffee, please!

Denn die Welt sieht
mit einem Kaffee
in der Hand gleich
viel besser aus.

Kontakt

Pius Schäfler AG
Ringstrasse 5, 9200 Gossau
T 071 388 48 48
info@piusschaefler
piusschaefler.ch



[schaefler.officeprofi.ch](https://www.schaefler.officeprofi.ch)