

Pressemitteilung  
Nr. 001/2024

## Miele zeigt die Zukunft des Kochens bei Living Tomorrow in Belgien

- ▶ KI-Assistenzsysteme helfen bei Speiseplänen und der Zubereitung
- ▶ Serviceroboter versorgen Gäste im Hotel

**Gütersloh/Brüssel, 29. Januar 2024. – Die Zukunft des Kochens findet in Vilvoorde bei Brüssel statt. Dort hat Miele im futuristischen Gebäude von Living Tomorrow ein Food Lab installiert. Es verbindet digitale Hightech und Künstliche Intelligenz mit aktuellen Küchengeräten des Unternehmens. Assistenzsysteme leiten beim Kochen an und werden multimodal per Sprache, mit Gesten, über ein Tablet oder eine Touchoberfläche auf der Arbeitsplatte bedient. Das Abwiegen von Zutaten geschieht über eine Waage im Kochfeld.**

Living Tomorrow versteht sich als experimentelles Innovationszentrum und wurde im letzten Jahr eröffnet. Über 80 Partnerunternehmen zeigen dort ihre Visionen vom Leben in der Zukunft. Neben dem Food Lab sind Installationen zum Wohnen, zur Mobilität und zum Arbeiten erlebbar, darunter auch ein Roboterservice von Miele.

Die Assistenzsysteme im Food Lab heißen „Nutrition Assistant“ und „Cooking Companion“. Beide sind Prototypen, die über die Miele Cloud gesteuert werden und mit Funktionen ausgestattet sind, von denen einige schon in wenigen Jahren serienreif sein könnten. Die Vision des Nutrition Assistants: Er ist der Planer im Küchenszenario und kennt die Familienmitglieder, ihre Lieblingsrezepte, aber auch Unverträglichkeiten für bestimmte Lebensmittel oder Diäten, die eingehalten werden sollen. Der Nutrition Assistant erstellt Wochenspeisepläne und berücksichtigt, welche Familienmitglieder jeweils an den Mahlzeiten teilnehmen wollen. Dem Anspruch als Assistent für Ernährung wird er mit einem weiteren Detail gerecht: Auf Wunsch wertet er die Vital- und Aktivitätsdaten des Nutzers aus, die dieser beispielsweise über ein Wearable bereitstellt, und kreiert daraus einen individuellen Wochenspeiseplan.

Der Übergang vom Speiseplan zum digitalen Küchenchef, dem Cooking Companion, ist nahtlos – und im Food Lab live erlebbar. Liegen die Zutaten bereit, kann es losgehen. Bei aufwendigen Rezepten können sich mehrere Personen die Aufgaben teilen, etwa nach Hauptgang und Vorspeise. Als lernendes System kennt der Cooking Companion die Fähigkeiten der Köchinnen und Köche im Haushalt und passt sich kontinuierlich an deren individuelles Arbeitstempo an. Dieses Zeitmanagement ist ein wesentliches Feature des

Systems, denn alle Beteiligten haben so die gemeinsame Servierzeit aller Komponenten eines Menüs jederzeit im Blick. So gibt der Cooking Companion Hinweise, wann welche Zutaten in den Backofen und in den Dampfbackofen gegeben oder die Pfanne auf dem Kochfeld vorgeheizt werden sollen. Einstellungen wie Betriebsarten, Temperaturen und Zeiten steuert das System im Hintergrund. „Mit so einem intelligenten System kann in Zukunft jeder in seiner Küche gute, gesunde Speisen zubereiten – unabhängig von Alter oder Vorwissen“, sagt Andreas Enslin, Design-Chef bei Miele. „Künstliche Intelligenz balanciert alles aus. Sie passt auf, dass nichts anbrennt oder überkocht und steuert den Kochprozess so, dass ein Menü zur gewünschten Zeit fertig wird“, so Enslin weiter.

## **Roboter als Kofferträger und für den autonomen Zimmerservice**

Ein zweites Projekt hat Miele im Voco Hotel verwirklicht, das sich über mehrere Etagen des Living-Tomorrow-Gebäudes erstreckt. An der Rezeption und auf den Hotelfluren sind Serviceroboter für die Gäste unterwegs. Die autonom fahrenden Prototypen betätigen sich als Kofferträger und sind mit Schubladen für den Zimmerservice ausgestattet: Der Hotelgast bestellt per App, der Roboter wird in Back-Office oder Küche des Hotels mit der gewünschten Bestellung beladen und kündigt seine Ankunft auf dem Smartphone des Gastes an.

Living Tomorrow bietet Führungen durch das Zukunftsgebäude an. Interessierte können sich auf der Homepage anmelden. Das Miele Food Lab ist Teil des Restaurants „Vapor“ des belgischen Spitzenkochs Marc Clement, kann aber in kurzer Zeit für Showcases und Workshops zum assistierten Kochen für Miele-Veranstaltungen umfunktioniert werden – der Blick aus der zwölften Etage auf Brüssel ist in jedem Fall einzigartig.

## **Medienkontakt**

Michael Prempert

Phone: +49 5241 89-1957

E-Mail: [michael.prempert@miele.com](mailto:michael.prempert@miele.com)

**Über das Unternehmen:** Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2022 rund 5,43 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation

familiengeführte Konzern etwa 23.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.900 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

## Zu diesem Text gibt es vier Fotos



**Foto 1:** Das Miele Food Lab bei Living Tomorrow: Assistenzsysteme helfen beim Kochen, unterstützt durch Anleitung und Steuerung auf Bildschirmen und Bedienung auf der Arbeitsplatte. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Mit einer Schritt-für-Schritt-Anleitung ist Kochen keine Frage der Vorkenntnisse oder des Alters. Die bei Living Tomorrow gezeigte Miele-Technologie beruht auf Prototypen. (Foto: Miele)



**Foto 3:** In der Lobby des Voco Hotels im Living-Tomorrow-Gebäude warten Miele-Serviceroboter auf Arbeit – als Kofferträger und für den Zimmerservice. (Foto: Miele)



**Foto 4:** Über 80 Partnerunternehmen zeigen bei Living Tomorrow ihre Visionen vom Leben in der Zukunft. In der obersten Etage des zwölfstöckigen Gebäudes hat Miele sein Food Lab installiert. (Foto: Living Tomorrow)

Download Text und Fotos: [www.miele-presse.de](http://www.miele-presse.de)

Folgen Sie uns:

 @Miele.DE

 @miele\_com

 Miele