

## Miele auf der Internorga 2024: Vernetzt für beste Hygiene in Küche und Wäscherei

- ▶ Attraktive Angebote zum 125-jährigen Firmenjubiläum von Miele
- ▶ Neue Waschmaschinen und Trockner der Generation SmartBiz

**Gütersloh/Hamburg, 29. Januar 2024. – Miele wird 125 Jahre alt und feiert das Firmenjubiläum mit Sonderkonditionen, von denen auch Hoteliers und Gastronomen profitieren. Mehr Informationen dazu gibt es auf dem Messestand der Internorga 2024 (Halle B7, Stand 417). Hier stehen innovative Lösungen für Küche und hauseigene Wäscherei im Mittelpunkt: etwa neue, vernetzbare Waschmaschinen und Trockner der Generation SmartBiz, die das Miele-Portfolio für kleine Hotels und Gästehäuser aufwerten und für Beladepkapazitäten von acht Kilogramm ausgelegt sind. Die Internorga findet vom 8. bis 12. März 2024 in Hamburg statt.**

Alle SmartBiz-Modelle sind mit WLAN-Funktionalität ausgestattet und mit der Miele App vernetzbar. Sie schickt zum Beispiel eine Nachricht an mobile Endgeräte, wenn Waschmaschine oder Trockner fertig sind, sodass sich Kontrollgänge erübrigen. Der Start eines Waschprogramms ist von Smartphone oder Tablet möglich, die Daten sind nach Programmende für 24 Stunden in der Miele Cloud verfügbar – eine Voraussetzung für die Funktion Wash2Dry. Sie teilt dem Trockner das zuletzt verwendete Waschprogramm mit, der daraufhin das dazu passende Programm auswählt. Die saubere Wäsche muss also nur noch umgeladen werden, alles Weitere erfolgt automatisch.

Einige Modellvarianten verfügen über TwinDos, das seit Jahren in Miele-Waschmaschinen für Privathaushalte bewährte Dosiersystem für Zwei-Phasen-Flüssigwaschmittel. Damit lassen sich gegenüber der manuellen Dosierung bis zu 30 Prozent Waschmittel sparen. Zudem gehören eine Über- oder Unterdosierung sowie das Hantieren mit Waschmittel der Vergangenheit an.

### **Benchmark-Wäschereimaschinen mit Programmen für Hotels und Gastronomie**

Darüber hinaus stellt Miele auf der Internorga ein umfassendes Portfolio für hauseigene Wäschereien vor, darunter die Waschmaschinen und Trockner der Generation The New Benchmark Machines. Sie bieten je nach Trommelgröße Platz für neun bis 20 Kilogramm Textilien und Programme für die spezifischen Bedürfnisse von Hoteliers und Gastronomen – einschließlich Betten- und Gardinenprogrammen, einem Programmpaket für Hotels,

Restaurants und Catering sowie Outdoor- und Sportprogrammen. Die Bedienung ist in einer umfassenden oder reduzierten Darstellung möglich, im Klartext und in über 30 Sprachen.

Alle Benchmark-Maschinen sind für die digitale Vernetzung mit dem Onlineportal Miele MOVE vorbereitet. Damit lässt sich zum Beispiel auf einem PC, Smartphone oder Tablet überprüfen, wie viele Maschinen gerade im Einsatz sind. Reinigungschemikalien sind über eine direkte Verlinkung mit dem Miele Professional Shop leicht und schnell bestellt.

Als „Geburtstagsgeschenk“ zum 125-jährigen Unternehmensjubiläum zahlt Miele in Deutschland beim Kauf von ausgesuchten Produkttypen dieser Baureihe jeweils bis zu 1.000 Euro zurück. Voraussetzung ist, dass eine Kopie der Rechnung auf der Website [www.miele.de/pro/125-hcs](http://www.miele.de/pro/125-hcs) hochgeladen wird, die ab Ende Januar verfügbar ist.

Auf dem Hamburger Messestand stehen außerdem Frischwasserspülmaschinen der Serie MasterLine von Miele im Mittelpunkt. Bei kurzen Laufzeiten sorgen sie für hygienisch sauberes Geschirr, nutzen für jede Programmphase frisches Wasser und arbeiten mit hohen Temperaturen. Damit entfernen sie nicht nur Verschmutzungen, sondern auch 99,999 Prozent der meisten Bakterien. Diese Baureihe zeichnet sich durch eine überdurchschnittliche Viruswirksamkeit aus, bestätigt durch das goldene Virus-Siegel des Instituts für integrative Hygiene und Virologie – InFLuenc\_H. Auch diese Maschinen sind mit dem Portal Miele MOVE vernetzbar.

Eine praktische Lösung für die maschinelle Reinigung von Mehrweggeschirr präsentiert Miele ebenfalls: Becher und Bowls werden in neuen Körben und Einsätzen sicher positioniert, hygienisch sauber und anschließend zuverlässig getrocknet. Für die optimale Trocknung von Kunststoffgeschirr, das Wärme nur kurz speichert, sorgen in allen Maschinen erhöhte Nachspül-Temperaturen.

Weitere Informationen über Jubiläumsangebote, Produkte und Serviceleistungen, beispielsweise zu Finanzierungs- und Leasingmöglichkeiten, gibt es auf dem Miele-Messestand.

## **Medienkontakt**

Anke Schläger

Phone: +49 5241 89-1949

E-Mail: [anke.schlaeger@miele.com](mailto:anke.schlaeger@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 drei Fotos



**Foto 1:** Mit Spezialprogrammen, kurzen Laufzeiten und viel Bedienkomfort sorgen die Waschmaschinen und Trockner der Generation The New Benchmark Machines von Miele für effiziente Abläufe in der Wäscherei. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Vernetzbar, für acht Kilogramm Beladung ausgelegt und ressourcensparend: Die neuen Waschmaschinen und Trockner der Generation SmartBiz werten das Miele-Portfolio für kleine Hotels und Gästehäuser auf. (Foto: Miele)



**Foto 3:** Hygienisch sauberes Geschirr, sogar im Programm „Super Kurz“ mit einer Laufzeit von nur fünf Minuten: Frischwasserspülmaschinen der Serie MasterLine von Miele sind in Restaurantküchen erste Wahl. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

 @Miele.DE

 @miele\_com

 Miele | Miele Professional

Weitere Informationen zu diesem Thema erhalten Anwender unter  
Tel.: 0800/22 44 644 oder [www.miele-professional.de](http://www.miele-professional.de)