

Pressemitteilung
Nr. 078/2018

Exquisite Gerichte für die schnelle und komfortable Zubereitung im Dialoggarer

Gourmet-Restaurant kommt nach Hause – Miele beteiligt sich an neuem Geschäftsmodell „MChef“

Gütersloh/Berlin, 29. August 2018. – Zur letzten IFA hatte Miele den revolutionär neuen Dialoggarer präsentiert. Jetzt bringt ein Start-up mit Namen MChef die dazu passende Spitzengastronomie nach Hause: Anspruchsvolle Drei-Gänge Menüs, die Zutaten auf eleganten Porzellan platziert – und bereit für die Vollendung im Dialoggarer des Kunden. Der weltweit einzigartige Gourmet-Service startet ab September in Nordrhein-Westfalen und ab Jahreswechsel auch bundesweit.

Darf es als Vorspeise ein Tatar vom schottischen Lachs „Loch Duart“ sein, mit marinierten Garnelen und kleinem Salat? Danach Rinderfilet „Hereford Prime“ mit Rotweinjus, Gemüsestreifen und Kartoffel-Trüffel-Gratin? Und zum Dessert vielleicht Baumkuchen-Tiramisu mit Beerenragout und gefüllten Amarettini? Diese und weitere 16 Gerichte, darunter auch Vegetarisches oder Veganes und spezielle Kreationen für Kinder, stehen auf der Menüliste von Martin Eilerts, Gründer und CEO der Firma MChef in Bielefeld.

Zielgruppe des neuen Gourmet-Services sind alle Kundinnen und Kunden, die einen Dialoggarer in ihrer Küche haben und zu Hause wie in ihrem Lieblingsrestaurant essen möchten. „Das kann bei einer repräsentativen Dinner-Party sein, einem Familienfest oder beim stimmungsvollen Abend zu zweit“, sagt Martin Eilerts. Wer bis 12.30 Uhr online ordert, wird am nächsten Vormittag beliefert, und das an 365 Tagen im Jahr. Bis zu sechs Gerichte lassen sich in einem Dialoggarer gleichzeitig zubereiten. Die durchschnittliche Garzeit beträgt 20 Minuten. MChef liefert einzelne Gerichte nach Wahl und komplette Menüs mit drei Gängen. Auf Wunsch beinhaltet die Lieferung den passenden Wein oder Champagner, selbstverständlich in der richtigen Serviertemperatur.

Genuss und Service auf Spitzenniveau

„Mit diesem Geschäftsmodell eröffnet MChef eine neue Service- und Genussdimension und unterstreicht zugleich die Innovationskraft der Marke Miele auch jenseits ihrer angestammten Geschäftsfelder“, sagt Dr. Axel Kniehl, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb der Miele Gruppe. Tatsächlich wurden die auf elegantem Porzellan angerichteten Speisen speziell für

>>>

Frei zur
redaktionellen
Verwendung

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

Telefon
05241 89-1953
Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de

den Dialoggarer kreiert, der seit Juni in Deutschland und Österreich im Handel ist. Vor allem drei seiner Eigenschaften kommen dem MChef-Konzept dabei zugute: dass unterschiedliche Zutaten in einem Garvorgang gleichzeitig fertig werden, und dies in herausragender Qualität und konkurrenzlos schnell. Fehler bei der Zubereitung sind praktisch ausgeschlossen, denn Kunden müssen die fertig angerichteten Teller nur noch in den Dialoggarer geben, der dann direkt aus der MChef-App mit den passenden Einstellungen gestartet wird.

Martin Eilerts war in der Unternehmensberatung und als Geschäftsführer eines mittelständischen Unternehmens tätig, bevor er das MChef-Konzept entwickelte. Seine Gastronomie-Erfahrung aus erstklassigen Hotels und Restaurants kommt dem gelernten Koch und studierten Kaufmann bei MChef zugute. „MChef macht Spitzengastronomie, die zum Gast kommt“, so lautet die Vision des Bielefelder Start-ups. Entsprechend hoch sind die Qualitätsanforderungen an die Zulieferer, den Service und die Lieferung.

Transportbox mit vier Klimazonen

Fertig angerichtete Menüs auf Porzellan zu versenden, stellt hohe Anforderungen an die Logistik. Die hierfür entwickelte Transportbox fasst bis zu acht Gerichte, sowie gegebenenfalls Wein und Champagner. Bis zu vier verschiedene Klimazonen sorgen für Temperaturen zwischen -18°C und +18°C. Dies hält die Lieferung auf dem Weg zum Kunden bis zu 24 Stunden lang frisch. Einmal der Box entnommen, lassen sich die Menüs bei entsprechender Temperatur bis zu fünf Tage lagern. Die Transportverpackung samt benutztem Geschirr wird im Mehrwegsystem durch einen Paketdienst wieder abgeholt.

Nach dem Start im Pilotmarkt Nordrhein-Westfalen im Herbst wird MChef ab Januar bundesweit lieferfähig sein. Vorstellbar ist, dieses neue Angebot weiter auszudehnen. Miele-Geschäftsführer Axel Kniehl: „Für kulinarischen Service auf diesem Niveau gibt es auch in anderen Ländern Bedarf.“ (Weitere Informationen: www.mchef.de)

(538 Wörter, 4.030 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Medienkontakt:

Michael Prempert

Telefon: +49 (0)5241/89-1957

E-Mail: michael.prempert@miele.com

>>>

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2017/18 rund 4,1 Milliarden Euro, wovon 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen etwa 20.100 Menschen, 11.200 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es vier Fotos

Foto 1: Hochwertige Gerichte, auf Porzellan fein angerichtet, zur Vollendung im Dialoggarer – mit MChef kommt Spitzengastronomie nach Hause. (Foto: MChef)

Foto 2: Funktioniert nur zusammen: Bis zu sechs MChef-Gerichte gleichzeitig können im Dialoggarer von Miele zubereitet werden. (Foto: MChef)

Foto 3: Bis zu 24 Stunden lang frisch und abhängig vom Inhalt passend temperiert – dank der Verpackungslösung auf Porzellan und der innovativen Transportbox. (Foto: MChef)

Foto 4: Hauptgericht à la MChef: Ein Rinderfilet und feine Beilagen werden gleichzeitig im Dialoggarer zubereitet. (Foto: MChef)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns auf Twitter: [www.twitter.com/Miele Presse](https://www.twitter.com/Miele_Presse) 