

Pressemitteilung
Nr. 053/2020

Miele bringt künstliche Intelligenz in die Küche – und gewinnt Umsatz trotz Corona

Gütersloh/Berlin, 4. September 2020. – Die Kamera im Backofen erkennt Lebensmittel und steuert den Garprozess, ein anderer digitaler Helfer unterstützt Schritt für Schritt beim Braten. Hinzu kommt der komfortabelste und smarteste Waschtrockner, den es je gab – diese und weitere Highlights enthüllte der Gütersloher Familienkonzern heute Vormittag auf seiner IFA-Pressekonferenz. Außerdem: ein Blick auf die Geschäftslage des Gütersloher Familienkonzerns, der mit seinem Umsatz sogar leicht über dem Vorjahr liegt. Auf der Bühne standen die Geschäftsführer Dr. Axel Kniehl (Marketing und Vertrieb) und Dr. Reinhard Zinkann (Geschäftsführender Gesellschafter).

Letztes Jahr brachte Miele erstmals per Backofenkamera Live-Bilder aufs Smartphone. So hat man seinen Kuchen oder Braten auch unterwegs jederzeit im Blick und kann bei Bedarf mobil nachjustieren. Mit dem intelligenten neuen Feature Smart Food ID erkennt die Kamera jetzt sogar zusätzlich, welches Gericht im Ofen brutzeln soll – und schlägt gleich das passende Programm vor. Auf künstlicher Intelligenz basierend, sind bereits mehr als 20 Speisen digital identifizierbar, vom mediterranen Ofengemüse über den Krustenbraten bis zum Streuselkuchen, und das System lernt laufend hinzu.

Ein weiterer smarter Helfer heißt Smart Browning Control und sorgt für die bestens gelungene Pizza: Hier erkennt die Kamera an der Bräunung, wann die Pizza fertig ist, um den Backofen genau im richtigen Moment herunterzufahren. Und, last but not least: Auf dem Miele-Induktionskochfeld leitet CookAssist per App Schritt für Schritt durch den gesamten Bratprozess. Der intelligente Kochfeld-Sensor TempControl ermittelt die passende Temperatur und hält diese automatisch konstant. So gehört ständiges Nachregulieren oder gar Anbrennen der Vergangenheit an. „Mit unseren neuen intelligenten Assistenzsystemen starten wir in ein ganzheitliches digitales Kocherlebnis, das es so nur bei Miele gibt“, sagte Geschäftsführer Axel Kniehl.

Als „special guest“ begrüßte er Max Lössl, Mitgründer und CEO der neuen Miele-Tochter Agrilution, die das zukunftsweisende Konzept des „Vertical Farming“ in die eigenen vier Wände bringt. Beim Vertical Farming werden Nahrungsmittel umweltschonend und platzsparend in mehrstöckigen Gewächshäusern angebaut, und dies möglichst nah am Ort des Verzehrs. Demgegenüber sind die Gewächsschränke („Plantcubes“) von Agrilution nicht größer als ein Standardkühlschrank. Der Plantcube garantiert perfekte Wachstumsbedingungen für konkurrenzlos frische und aromatische Salate, Kräuter und

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

Microgreens und bietet zugleich einen stilvollen optischen Akzent für Küche oder Wohnraum. „Temperatur, Licht und Bewässerung werden per App und Cloud vollautomatisch gesteuert“, beschreibt Lössl das Prinzip, „so ist das ganze Jahr über Erntezeit.“ Mit Agrilution baut Miele sein Portfolio für gesunde Genussvielfalt weiter aus. Erhältlich sind die Plantcubes im Online-Shop sowie bei ausgewählten Küchenstudios und Fachhändlern (Bestelloption und Händlerliste unter www.agrilution.de).

Die aktuellen Miele-Highlights aus den Bereichen Wäschepflege, Staubsaugen und Kaffeezubereitung präsentierte der Geschäftsführende Gesellschafter Reinhard Zinkann – allem voran die neuen Spitzenmodelle des Miele-Waschtrockners WT1. „Exklusive Miele-Technologien wie das hocheffiziente Waschverfahren PowerWash oder das Zweiphasen-Dosiersystem TwinDos machen den WT1 zum komfortabelsten und smartesten Waschtrockner im Markt“, sagt Zinkann. Bis zu neun Kilogramm Wäsche fassen die neuen Geräte beim Waschen und bis zu sechs Kilogramm beim Trocknen. Soll es besonders schnell gehen, sind bis zu vier Kilogramm Wäsche nach weniger als drei Stunden tadellos sauber und trocken. Auch Einzelteile lassen sich schnell und umweltfreundlich waschen – je nach Programm sogar in weniger als einer Stunde.

Zunächst aber widmete sich Zinkann der aktuellen Geschäftslage des Unternehmens. „Ich freue mich darüber, dass die Miele Gruppe dieses Jahr bislang gut gemeistert hat“, so der Urenkel des Miele-Mitgründers gleichen Namens. Nach dem bisherigen Verlauf des Geschäftsjahres 2020 liege der Umsatz etwa zwei Prozent über dem Vergleichszeitraum des Vorjahres, trotz massiver, Corona-bedingter Einbrüche in den Monaten März und April. „Vor allem in unseren wichtigen Märkten Deutschland, Österreich und der Schweiz konnten wir ordentlich zulegen“, so Zinkann weiter, „ebenso in den meisten Ländern Osteuropas und auch in Märkten wie China, Japan und Korea.“

Medienkontakt:

Carsten Prudent

Telefon: +49 (0)5241/89-1951

E-Mail: carsten.prudent@miele.com

Über Miele: 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 (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2018/19 rund 4,16 Milliarden Euro (Auslandsanteil rund 71 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen

Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Sie präsentierten die Miele-Neuheiten zur IFA auf der Global Press Conference: Dr. Axel Kniehl (l.), Geschäftsführer Marketing und Vertrieb, und Dr. Reinhard Zinkann, Geschäftsführender Gesellschafter (Foto: Miele)



Foto 2: Smart Food ID von Miele: Die Backofenkamera erkennt die Speise und zeigt sie im Display an – nur noch bestätigen und die Zubereitung verläuft vollautomatisch. (Foto: Miele)

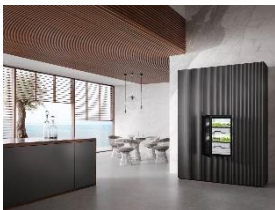



Foto 3: Der Plantcube der Miele-Tochter Agrilution ist nicht größer als ein Standardkühlschrank – und bietet perfekte Wachstumsbedingungen für Salate, Kräuter und Microgreens. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:  @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele