

Pressemitteilung
Nr. 005/2021

Miele übernimmt Mehrheit an erfolgreicher Rezepte-App KptnCook

- ▶ Hausgerätekonzern stärkt strategisches Wachstumsfeld
- ▶ Kompetenz für kreative Genussvielfalt und „Healthy Lifestyle“ weiter ausgebaut

Gütersloh/Berlin, 9. Februar 2021. – Frisch, gesund und nachhaltig zu kochen gehört für immer mehr Menschen als Selbstverständlichkeit zum Leben einfach dazu – und die Rezeptideen dafür finden Alltagsköche heute vor allem online. Die App KptnCook des gleichnamigen Berliner Start-ups zählt hier zu den wachstumsstärksten Angeboten im deutschsprachigen Raum – seit 2018 mit Beteiligung von Miele. Jetzt erhöht der Gütersloher Hausgerätekonzern seinen Anteil an KptnCook auf über 50 Prozent. Gemeinsames Ziel ist die Forcierung des Wachstumskurses der mehrfach preisgekrönten App in Deutschland, Österreich, der Schweiz und auch darüber hinaus. Außerdem ist ein stärker personalisiertes Angebot geplant.

KptnCook wurde 2014 von Eva Hoefler und Alex Reeg gegründet, die auch weiterhin ihre Expertise und ihren Spirit einbringen, und beschäftigt 37 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die App unterstützt Nutzerinnen und Nutzer dabei, jeden Tag in kurzer Zeit ein frisches und gesundes Essen zuzubereiten. Von der individuellen Rezept-Inspiration über den Einkauf im Supermarkt bis hin zum fertigen Gericht begleitet der digitale Helfer die Menschen. Der Fokus liegt auf drei kreativen und ausgewogenen Rezepten pro Tag, die sich innerhalb einer halben Stunde zubereiten lassen – gesund, nahrhaft und einfach umzusetzen. Kurze und präzise Kochanleitungen mit Schritt-für-Schritt-Bildern runden das Angebot ab. Für die Gestaltung und Nutzerführung erhielt KptnCook 2018 den Google Design Award und 2020 den renommierten German Design Award des Rats für Formgebung.

Das Unternehmen ist in den vergangenen Jahren stark gewachsen und übertraf im Januar die Marke von 20 Millionen monatlichen App-Sessions. Mit seinem qualitativ hochwertigen Angebot trifft KptnCook das starke Bedürfnis von immer mehr Menschen, sich nachhaltig, gesund und bewusst zu ernähren. „Zukünftig wollen wir die individuellen Vorlieben der einzelnen Nutzerinnen und Nutzer bei den Rezeptvorschlägen – zum Beispiel nach vegetarischen oder veganen Gerichten – noch stärker berücksichtigen und mit dem Einkaufserlebnis im Supermarkt verzahnen“, erklärt Alex Reeg, Geschäftsführer der Erfolgs-App KptnCook.

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

„Mit der Erhöhung der Beteiligung an KptnCook baut Miele sein Engagement in digitale Geschäftsmodelle ebenso weiter aus wie die Synergien mit bestehenden Angeboten“, sagt Gernot Trettenbrein, Geschäftsführer der Miele Venture Capital GmbH und Leiter der neu gegründeten Business Unit New Growth Factory bei Miele. Konkret gehe es insbesondere um eine engere Verzahnung der KptnCook-App mit dem smarten Assistenzsystem CookAssist. In Verbindung mit neuen Miele-Induktionskochfeldern der Baureihe KM 7000 führt CookAssist seine Nutzerinnen und Nutzer Schritt für Schritt durch den gesamten Bratprozess, sodass auch anspruchsvolle Klassiker wie Steak oder Lachsfilet selbst ohne jede Vorkenntnis auf den Punkt gelingen – zum Beispiel nach Rezepten von KptnCook.

Für KptnCook bietet die Ausweitung des Miele-Engagements die Möglichkeit, die Position in Deutschland, Österreich und der Schweiz auszubauen und weitere internationale Märkte zu erschließen. Aktuell ist die App die am schnellsten wachsende mobile Rezeptplattform und Marktführer in der täglichen Nutzung in Deutschland. Auch das bestehende Geschäftsmodell als solches wird erweitert, zum Beispiel mit attraktiven Zusatzfunktionen wie einem persönlichen Wochenplaner für Abonentinnen und Abonnenten. Alex Reeg: „Wir freuen uns, mit Miele einen starken und verlässlichen Partner auf unserer Seite zu haben, der uns in der Vergangenheit hervorragend unterstützt hat und unsere Vorstellungen einer gemeinsamen Zukunft sowie die Leidenschaft für die Zubereitung von gesundem Essen teilt. Gemeinsam mit unserem herausragenden Team gehen wir die nächsten Innovationen begeistert an.“

Medienkontakt:

Carsten Nagel

Telefon: +49 (0)5241/89-1009

E-Mail: carsten.nagel@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 (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: Die Rezepte-App KptnCook gehört zu den wachstumsstärksten Angeboten im deutschsprachigen Raum und wurde für seine Benutzerführung bereits mehrfach ausgezeichnet. (Foto: KptnCook)



Foto 2: Das hochmotivierte Team von KptnCook freut sich auf die stärkere Zusammenarbeit mit Miele, um gemeinsam an neuen Innovationen zu arbeiten. (Foto: KptnCook)



Foto 3: Synergien nutzen: Zukünftig sollen Kunden die Rezepte von KptnCook mit dem CookAssist zubereiten können, der bei neuen Miele-Induktionskochfeldern der Baureihe KM 7000 zum Einsatz kommt. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele