

Pressemitteilung  
Nr. 022/2021

## Kulinarische Highlights für zu Hause: Miele-Tochter MChef erweitert ihr Angebot

- ▶ „Daily home“ liefert Gerichte in Restaurantqualität zum Genießen im Homeoffice oder am Abend
- ▶ Zubereitung der servierfertig angerichteten Highlights in nur 20 Minuten in jedem Backofen oder Dampfgarer

**Gütersloh/Bielefeld, 24. März 2021. – Nach einem langen Lockdown mit geschlossenen Restaurants und viel Zeit zu Hause leidet irgendwann auch mal die Lust aufs Kochen. Was also tun, wenn die Mittagspause im Homeoffice nur 30 Minuten beträgt? Oder wenn man sich abends mal was Besonderes gönnen möchte – aber ohne viel Aufwand? Die ideale Lösung für beides liefert jetzt ein exklusiver Service der Miele-Tochter MChef: „Daily home“ bietet moderne und klassische Gerichte in Restaurantqualität für die einfache und schnelle Zubereitung im Backofen oder Dampfgarer.**

Spitzengastronomie, die nach Hause oder in die Firma geliefert und im Miele-Dialoggarer vollendet wird – für diesen einzigartigen Service steht MChef schon seit 2018. Seinen kulinarischen Anspruch bekräftigt Gründer und Geschäftsführer Martin Eilerts mit fast 30 Gerichten wie diesem: „Gebeizter Saibling mit Erbsenschaum, dazu Bärlauchrisotto mit Garnele und Petersilienwurzel und bunten Beten“. Jetzt weitet das Bielefelder Unternehmen sein Gourmetprogramm deutlich aus – und liefert moderne und klassische Gerichte in Restaurantqualität für jeden Tag. Ob geschmorte Rinderroulade mit Rotkohl zum Beispiel, Lachs mit Mandelkruste oder ein vegetarisches Zitronengras-Curry: Alle Gerichte können nach dem Auftauen innerhalb von etwa 20 Minuten in jedem Backofen oder Dampfgarer zubereitet werden und sind servierfertig angerichtet.

„Mit unserer neuen Produktlinie Daily home bieten wir genussvolle Premiumgerichte an, die wir speziell für die Zubereitung zu Hause weiterentwickelt haben“, erklärt Geschäftsführer Martin Eilerts. Mit ihren hochwertigen Zutaten und handwerklich perfekt gekocht machen sie die Mittagspause im Homeoffice oder das Abendessen zu einem kulinarischen Highlight, und das ohne große Vorbereitungen. Interessant ist das Angebot auch für Unternehmen, die eine hochwertige und komfortable Verpflegung im Homeoffice ermöglichen möchten: „Wir arbeiten bereits mit einigen größeren Unternehmen zusammen, die von dem Angebot begeistert sind und Daily home deshalb auch ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verfügbar machen möchten“, so Eilerts weiter.

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

Geliefert werden die tiefgekühlten Gerichte in einer Verpackung aus kompostierbarer Biofolie. Diese schützt die Produkte vor Sauerstoff, ist vollständig biologisch abbaubar und setzt demgemäß auch kein Mikroplastik frei. Bis zu drei Monate sind die Gerichte im Gefrierschrank haltbar. Die passende Sauce kommt in einem Kännchen aus Zuckerrohr, in dem es auch erhitzt werden kann. Anschließend wandert auch das Saucenkännchen in den Kompost.

Die Bestellung erfolgt bis spätestens Donnerstag einer jeden Woche zur bundesweiten Auslieferung am darauffolgenden Dienstag. Ist absehbar niemand zu Hause, lässt sich ein Ort zum Abstellen angeben. „Im Sinne einer ökologisch und wirtschaftlich vernünftigen Lieferlogistik beträgt die Bestellmenge mindestens fünf Gerichte, die in einer recycelbaren Versandbox ankommen“, sagt Martin Eilerts. Die Zustellung übernimmt ein Kurierdienst für geschlossene Kühlketten. Die Preise liegen je nach Gericht zwischen 8,95 Euro und 11,95 Euro zuzüglich Versandkosten. Nähere Informationen: [www.daily.mchef.de](http://www.daily.mchef.de)

#### **Medienkontakt:**

Carsten Nagel

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

E-Mail: [carsten.nagel@miele.com](mailto: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, 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 2020 rund 4,5 Milliarden Euro (davon in Deutschland: 29,5 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

#### **Zu diesem Text gibt es ein Foto:**



**Foto 1:** Ein kulinarisches Highlight, das schnell zu Hause zubereitet werden kann: das vegetarische Zitronengras-Curry mit gebratenem Paneer, Süßkartoffeln und frischem Gemüse. Die Sauce wird in einem Kännchen aus Zuckerrohr separat geliefert. (Foto: MChef)

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

Folgen Sie uns:

-  @Miele\_Presse
-  @Miele.DE
-  @mieleddeutschland
-  Miele