



Pressemitteilung der MCHef GmbH & Co. KG am 25. August 2021

Rot-weißer Gourmethimmel: Signature-Dishes für die neue Miele Lounge in der Allianz-Arena

Exklusive Spitzengastronomie für Spieltage und Veranstaltungen

Bielefeld, 25. Mai. Im exklusiven Ambiente der neuen Miele Lounge in der Allianz-Arena in München stehen ab sofort zwei Signature-Dishes von MCHef auf der Karte, die individuell für die Partnerschaft zwischen Miele und dem FC Bayern München kreiert wurden. Inspiriert vom Spitzensport Fußball und den Farben der beteiligten Unternehmen setzen die Spitzenköche bei MCHef auf

Rot-weißer Doppelpass: Geschmorte Kalbsbäckchen und Kalbsrücken unter Olivenhaube mit Fregola-Risotto, Mozzarella und geschmorten Tomaten, dazu weißer Tomatenschaum

Indische Reisbällchen mit Kichererbsen, Paprika sowie gerösteten Röschen von Blumenkohl und Brokkoli, dazu eine Currysauce mit Zitronengras als vegane Alternative.

Beide Gerichte werden erstmals zur Eröffnung der exklusiven Location serviert und stehen im Anschluss daran für die Bewirtung der Gäste am Spieltag zur Verfügung. Darüber hinaus können Veranstaltungen in der Miele Lounge, die an Nicht-Spieltagen durchgeführt werden, mit MCHef bewirtet werden.

Gekocht wird direkt in der Lounge, im Miele Dialoggarer, so dass alle Gerichte vor den Augen der Gäste zubereitet und zum optimalen Zeitpunkt serviert werden. Für die Spieltage verspricht dies eine erstklassige Kombination aus Spitzensport und Spitzengastronomie.

Lösungsanbieter für Gastronomie und Betriebsgastronomie

MCHef liefert seit 2018 Spitzengastronomie an jeden Ort in ganz Deutschland. Zu den Kunden des Unternehmens gehören Hotels, Fußballstadien, Wirtschaftsprüfungsgesellschaften und namhafte Unternehmen, die den Service von MCHef individuell auf ihre Anforderungen zuschneiden. Die Zubereitung der Gerichte erfolgt im Dialoggarer von Miele oder in den Kochsystemen der professionellen Gastronomie.

Bildunterschriften:

Martin Eilerts und Dr. Axel Kniehl (v.l.n.r.) präsentieren die Signature-Dishes, die MCHef eigens für die Partnerschaft von Miele und dem FC Bayern München entwickelt hat

Auf dem Teller: Zweierlei vom Kalb im Rot und Weiß der Tomate und indische Reisbällchen als vegane Alternative



Über MChef

MChef wurde 2017 von Miele und dem gelernten Koch und Kaufmann Martin Eilerts gegründet. Das Unternehmen entwickelt und vertreibt Gerichte und Menüs der Spitzengastronomie für den Dialoggarer von Miele und für professionelle Kochsysteme der Gastronomie.

Geschäftsführer Martin Eilerts hat sein Berufsleben mit einer Ausbildung zum Koch begonnen und vor seinem Studium unter anderem in der Sterne-Gastronomie gearbeitet. Als Diplom-Kaufmann begann seine Karriere in der Unternehmensberatung und in der Geschäftsführung eines mittelständischen Unternehmens. Gleichzeitig reifte die Idee, ein eigenes Unternehmen zu gründen, das durchaus mit Spitzengastronomie zu tun haben sollte, aber aus einem neuen, innovativen Blickwinkel. Aus einem Beratungsprojekt zur Zukunft des Kochens in aller Welt entwickelte er das Konzept für MChef und traf mit seinen Überlegungen auf Miele und die Hochfrequenztechnologie des Dialoggarers. 2017 folgte die Gründung von MChef, im September 2018 begann die Belieferung des Pilotmarkts NRW und seit 2019 steht der Service von MChef bundesweit zur Verfügung. Auf der Grundlage seines Servicekonzepts entwickelt MChef auch Angebote und Lösungen, die unabhängig vom Dialoggarer eingesetzt werden können.

Pressekontakt:
MChef GmbH & Co. KG
Stefanie Möller
Ravensberger Str. 12 a
33602 Bielefeld

Tel. 05 21/77 08 83-13
Mobil 01 73/7 27 37 88

Mail: stefanie.moeller@mchef.de