

Dr. Reinhard Zinkann

Statement LivingKitchen-PK 2017

Köln, 16. Januar 2017

Verehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

herzlich willkommen auch von meiner Seite zur vierten LivingKitchen hier in Köln.

Wir bei Miele freuen uns sehr auf diese Messe, für die wir uns das Motto „Modular Elegance“ gegeben haben.

Den Anspruch einer „modularen Eleganz“ beziehen wir zunächst einmal auf unsere wichtigste Produktneuheit auf dieser LivingKitchen, aber dazu später mehr.

Mehrere, in Anführungsstrichen, Module möchten wir Ihnen aber auch im Rahmen dieses Pressegesprächs bieten – angefangen bei den handelnden Personen. Dass nach mir gleich mein Kollege Axel Kniehl diese Bühne betritt, wissen Sie bereits. Darüber hinaus erwarten wir aber noch zwei Special Guests, mehr möchte ich im

Moment aber noch nicht verraten. Und auch von den Themen haben wir eine, wie wir finden, spannende Mischung für Sie dabei.

- **Erstens:** Die eben angekündigte Produktneuheit, modular, vielseitig und elegant – und eine tolle Lösung für alle Fans von Genussvielfalt und zeitlos-moderner Architektur.
- **Zweitens:** Eine neue Einstiegsgeneration für unsere Herde und Backöfen – leistungsfähiger, eleganter und durch und durch „Premium“ – aber zu einem attraktiven Preis. Damit bieten wir nun über unsere gesamte Produktpalette hinweg hochwertige, innovative und begeisternde Produkte, die unseren Partnern im Handel starke Margen ermöglichen: von den Geschirrspülern über die Herde und Backöfen bis zu den Dampfgarern und den Kaffeevollautomaten – und in allen Ausstattungsvarianten, vom Top-Modell bis zu den Einstiegsgeräten.

- **Drittens**, aus der Abteilung „Smart Home“: Wir präsentieren Ihnen eine Dunstabzugshaube, die mehr drauf hat als „nur“ saubere Luft. Und, last but not least: Unsere Miele@mobile-App wird kulinarisch, Näheres hierzu gleich von Axel Kniehl.

Gestatten Sie mir aber zunächst einen kurzen Ausblick zur Lage der Miele Gruppe.

Nach dem durchaus erfreulichen Verlauf unserer beiden letzten Geschäftsjahre 2014/15 und 2015/16 – mit Umsatzzuwächsen deutlich über unserem eigenen langjährigen Durchschnitt – ist auch die erste Halbzeit unseres laufenden Geschäftsjahres 2016/17, ostwestfälisch formuliert, ordentlich verlaufen.

Besonders hervorheben möchte ich, dass wir in Deutschland auf Rekordniveau weiter und überproportional zulegen. Damit baut Miele seine Position als umsatzstärkste Marke für große Hausgeräte im Elektro- und auch im Küchenfachhandel weiter aus, und ich möchte ergänzen: Miele ist aktuell auch die

wachstumsstärkste Fachhandelsmarke in unserer Branche, also wiederum bezogen auf die Großgeräte.

Gerne nutze ich die Chance, Frank Jüttner und seinem Team der Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland wie auch unseren Partnern im Handel einmal mehr „danke“ zu sagen. Ohne den kompetenten und engagierten Einsatz unseres Vermarktungs-Teams UND des Fachhandels wäre dieser Erfolg nicht denkbar!

Verehrte Damen und Herren, ich komme zu unserer ersten Messeneuheit auf dieser LivingKitchen, den Herden und Backöfen unserer Modellreihe „Active“.

Was Sie hier hinter mir sehen, ist NICHT etwa das Facelift einer älteren Baureihe zur Verwendung als künftiges Basismodell. Nein: Diese Herde und Öfen sind, wie das geschulte Auge leicht erkennt, neu konstruiert und gegenüber den bisherigen Basisgeräten technisch wie optisch deutlich aufgewertet.

Augenfälligstes äußeres Merkmal ist die hochwertige Bedienblende mit Zeitanzeige, zwei Drehknebeln

und Touchtasten. Betriebsarten und Leistungseinstellungen werden mit je einem Griff über die Knebel angesteuert, während sich Uhr und Garzeiten komfortabel über die Touchtasten programmieren lassen.

In Kombination mit der Edelstahl-CleanSteel-Blende und der schwarzen Glastür weisen die Active-Geräte ein zeitgemäßes, elegantes und sehr eigenständiges Design auf, das sie aber von ihrer Gesamtanmutung her näher an ihre höherpreisigen Schwestermodelle heranrückt.

Herzstück der Active-Reihe ist der um 20 Liter gewachsene Garraum. Mit einem Volumen von nunmehr 76 Litern gehört dieser zu den größten auf dem Markt für klassische Herde und Backöfen. Der Garraum kann über fünf Einschubebenen bestückt werden und ist natürlich mit der patentierten und besonders reinigungsfreundlichen PerfectClean-Veredelung versehen.

Trotz deutlich verbesserter Ausstattung bieten wir den preisgünstigsten Backofen im deutschen Küchenfachhandel für 599 Euro UvP an.

Und der Einstieg in die Backofenreinigung mit Pyrolyse ist bei Miele jetzt mit 849 Euro UvP zu einem deutlich günstigeren Preispunkt verfügbar. Für immer mehr Kunden hat Pyrolyse eine sehr hohe Priorität, während sie auf weitere gehobene Komfortmerkmale wie Automatikprogramme oder Klimagaren aus Preisgründen eher verzichten würden. Auch dieses Bedürfnis bedienen wir mit unseren „Active“-Modellen konsequenter als je zuvor.

Verehrte Gäste:

- eine technisch und optisch deutlich aufgewertete neue Einstiegsklasse ...
- und ein neuer Preiseinstieg für die Pyrolyse ...

... mit beidem zusammen, davon bin ich fest überzeugt, wird Miele seine Marktposition bei den

Herden und Backöfen weiter ausbauen, in Deutschland und international. Auf das Feedback aus dem Handel freuen wir uns schon jetzt!

Ich komme nun zu unserem LivingKitchen-Highlight, das für unser Messemotto „Modular Elegance“ Pate steht.

Verehrte Damen und Herren – freuen Sie sich mit mir auf SmartLine, das individuelle Kochzentrum von Miele für höchste Ansprüche an Eleganz, Flexibilität und kulinarische Genussvielfalt.

Was genau meine ich damit?

SmartLine ist vielseitig: Als Kochelemente gibt es, je nach persönlichen Vorlieben, Induktionskochfelder in unterschiedlicher Breite, Barbecue Grill, Teppan Yaki Edelstahlgrill, Gasbrenner, Induktions-Wok und Tischlüfter im Sortiment.

SmartLine ist auch flexibel: Herzstück einer Gerätekonstellation dürfte in vielen Fällen das 60 Zentimeter breite doppelte Induktionskochfeld sein, an das Tischlüfter sowie weitere Module links

und rechts „andocken“ können. Die Elemente sind beliebig kombinierbar; je nach Zusammenstellung sind auch zwei oder mehr Tischlüfter integrierbar.

Und SmartLine ist beispielhaft elegant: Denn egal, welches Ensemble Sie sich zusammenstellen: Die zeitlos-puristische Anmutung Ihres SmartLine-Kochzentrums hebt die Grenze zwischen Küche und Wohnbereich regelrecht auf. Dank der rahmenlosen schwarzen Glaskeramikflächen aller Kochelemente ist aufliegende oder flächenbündige Installation gleichermaßen möglich. Dezent auch die Touchbedienung auf der Oberfläche: Deren Skalierung wird nur dann sichtbar, wenn ein Element in Betrieb ist.

Die glatte Oberfläche der Glaskeramik ist leicht zu reinigen. Bei der Touchbedienung verhindert ein Wischutz das unbeabsichtigte Verstellen von Leistungseinstellungen. Und abnehmbare Teile wie der Grillrost, die Topfträger der Gasmodule oder auch die Edelstahl-Metallfettfilter-Box des

Tischlüfter können einfach in den Geschirrspüler gegeben werden.

Soviel zu SmartLine, verehrte Damen und Herren.

Schließen möchte ich mit einem Hinweis auf unsere neue Dunstabzugshaube mit der Bezeichnung „Black Wing Music“, unserem jüngsten Spross aus der Abteilung smartes Zuhause.

Wir wissen, dass für immer mehr Menschen die Küche DAS Kommunikationszentrum für Familie und Freunde ist, und dazu gehört auch Musik. Nicht jeder möchte aber mit lästigen Ohrstöpseln hantieren oder seine Arbeitsplatte mit Boxen zustellen.

Hier hilft die „Black Wing Music“, die, wie der Name erahnen lässt, nicht nur für angenehme **LUFT** im Raum zuständig ist – sondern auch für den richtigen **KLANG**.

Von Design und Grundfunktion her beruht die „Black Wing Music“ auf der DA 6096 W, also dem amtierenden Testsieger der Stiftung Warentest bei den sogenannten Kopffrei-Hauben, mit Bestnoten für

den Umluftbetrieb, die Geruchsbeseitigung und sehr leises Betriebsgeräusch.

Für sauberen Stereosound sorgen, unsichtbar integriert, ein Verstärker und zwei Lautsprecher, sogenannte Exciter, die das Haubengehäuse als Resonanzkörper nutzen. Per Bluetooth lässt sich die Haube mit allen gängigen Smartphones und Tablets vernetzen, was zu einem nahezu unbegrenzten Musikangebot verhilft, etwa durch Nutzung von Streaming-Diensten, Radiosendern oder persönlichen Playlists.

Die Black Wing Music ist einfach zu handhaben und ein weiterer cleverer Schritt zur „crossfunctional“ vernetzten Küche, nützlich, mit Genussfaktor, Stil – und Liebe zum Detail. Wer Lust hat, ist herzlich eingeladen, dort hinten gleich schon einmal einen Soundcheck vorzunehmen.

Für den Moment aber bedanke ich mich für Ihre Aufmerksamkeit.

Axel: The floor is yours.