

Pressemitteilung
Nr. 012/2020

MChef liefert exquisite Speisen für Gourmetgenuss ohne Küche und Köche – und rund um die Uhr

- ▶ Von der Vorspeise bis zum Drei-Gänge-Menü auf Porzellangeschirr
- ▶ Unterschiedlichste Gerichte werden gleichzeitig fertig

Gütersloh/Stuttgart/Hamburg. – Für Gäste, die zu später Stunde einchecken, bietet die Hotelküche oft nur noch wenig. Auch an der Bar ist das Angebot an Speisen in aller Regel überschaubar. Abhilfe schafft der Service von MChef: Das Bielefelder Unternehmen, das der gelernte Koch Martin Eilerts gegründet hat, liefert bundesweit Gerichte der Spitzengastronomie ins Haus – fertig auf Porzellan angerichtet. Innerhalb von etwa 25 Minuten wird alles in einem Dialoggarer von Miele auf den Punkt zubereitet.

Carpaccio mit Ziegenkäsecreme, gebratene Medaillons vom weißen Heilbutt, Ahorn-Crème mit salziger Erdnusskruste: Die Speisekarte von MChef verspricht Gourmetgenuss und ist online verfügbar. Bestellungen, die bis 12 Uhr im Shop eingehen, werden innerhalb von 48 Stunden per Kurier ausgeliefert. Auf dem Weg zum Kunden bleibt alles in speziellen Transportboxen frisch. Bis zu acht Gerichte finden darin Platz, in maximal vier verschiedenen Klimazonen, die die jeweils passenden Temperaturen für Speisen und auch Wein sicherstellen. Teller und Saucenkännchen für Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts bestehen aus besonders haltbarem Porzellan, das in Flugzeugen eingesetzt wird. Das Geschirr wird nach Gebrauch einfach in Boxen für den Rücktransport gestellt – ohne Abwasch. Darum kümmert sich das Team von MChef.

Für die Zubereitung wird ein Dialoggarer von Miele benötigt, der Lebensmittel mit elektromagnetischen Wellen im gesamten Volumen gart. Dabei werden bis zu sechs Gerichte mit unterschiedlichen Komponenten gleichzeitig fertig. Die erfolgreiche Kommunikation zwischen dem Gerät und den Gerichten der MChef-Speisekarte ermöglicht eine App (für iOS- und Android). Nutzer erhalten einen individuellen Account, der automatisch alle Bestellungen aufnimmt und für die Zubereitung der Speisen die jeweils passende Einstellung an den Dialoggarer weitergibt. Damit wird die Bedienung kinderleicht – und anspruchsvolle Gäste können rund um die Uhr verwöhnt werden.

Weitere Informationen: www.mchef.de

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

Medienkontakt:

Anke Schläger

Telefon: +49 (0)5241/89-1949

E-Mail: anke.schlaeger@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 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 zwei Fotos



Foto 1: Fisch, Fleisch, Gemüse oder Pasteten: Speisen unterschiedlichster Konsistenz werden auf den Punkt zubereitet und sind gleichzeitig fertig. (Foto: MChef)



Foto 2: Garantiert frisch: MChef liefert in speziellen Transportboxen, innerhalb von 48 Stunden nach der Bestellung. (Foto: MChef)

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

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele | Miele Professional