

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

Delivered are the deep-frozen dishes in a packaging of compostable Biofilm. This protects the products from oxygen, is completely biologically degradable and sets accordingly also no microplastic free. Up to three months are the dishes in the freezer durable. The appropriate sauce comes in a canister of sugar cane, in which it can also be heated. Subsequently wanders also the sauce canister in the compost.

The order is made at the latest on Thursday of each week for nationwide delivery on the following Tuesday. It is possible to specify a place for delivery. „In the sense of an ecologically and economically sensible delivery logistics, the order quantity must be at least five dishes, which arrive in a recyclable shipping box“, says Martin Eilerts. The delivery is taken over by a courier service for closed cold chains. The prices vary by dish between 8.95 Euro and 11.95 Euro plus shipping costs. Further information: www.daily.mchef.de

Medienkontakt:

Carsten Nagel

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

E-Mail: carsten.nagel@miele.com

Über das Unternehmen: Miele is the world's leading provider of premium household appliances for the areas of cooking, baking, steaming, cooling/freezing, coffee preparation, dishwashing, laundry and floor care. In addition, there are dishwashers, washing machines and dryers for commercial use as well as cleaning, disinfection and sterilization devices for medical facilities and laboratories (business area Professional). The company, founded in 1899, maintains eight production sites in Germany, one in Austria, Czech Republic, China, Romania and Poland as well as the two plants of the Italian medical technology subsidiary Steelco Group. The turnover in the fiscal year 2020 was around 4.5 billion Euro (of which 29.5% in Germany). In almost 100 countries/regions, Miele is represented by its own sales companies or through importers. Worldwide, the fourth-generation family-run group employs around 20,900 employees, of whom 11,050 are in Germany. The headquarters is in Gütersloh, Westphalia.



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

Folgen Sie uns:

-  @Miele_Presse
-  @Miele.DE
-  @mieleddeutschland
-  Miele