

Pressemitteilung  
Nr. 005/2022

## Miele und KptnCook bauen erfolgreiche Zusammenarbeit weiter aus

- ▶ Wochenplan jetzt mit individuellen Ernährungspräferenzen
- ▶ KptnCook-Kochstudio komplett mit Miele-Geräten ausgestattet

**Gütersloh, 31. Januar 2022. – Immer mehr Menschen möchten sich gesund und nachhaltig ernähren. Gleichzeitig soll im Alltag das Kochen oft schnell gehen. Mit der innovativen Rezepte-App KptnCook des gleichnamigen Berliner Start-ups, an der Miele mehrheitlich beteiligt ist, lässt sich beides leicht miteinander verbinden. Beide Firmen eint der Fokus auf die Themen gesunde Ernährung, Nachhaltigkeit, Qualität und Kundennähe. Gemeinsam arbeiten Miele und KptnCook an neuen Ideen, um den internationalen Wachstumskurs der App fortzusetzen. Seit einiger Zeit ist die App dafür neben Deutsch und Englisch auch auf Spanisch verfügbar.**

Nie war eine schnelle und vielfältige Ernährung so einfach wie heute: Nach nur einer halben Stunde steht mit Hilfe der mehrfach preisgekrönten App eine frische Mahlzeit auf dem Tisch. Täglich schlägt die Anwendung drei kreative Rezepte vor, die ausgewogen, nahrhaft und leicht umzusetzen sind. Kochanleitungen mit Step-by-Step-Bildern begleiten zusätzlich den Kochvorgang. Dabei reicht die Unterstützung der digitalen Anwendung von der individuellen Rezept-Inspiration über den Einkauf im Supermarkt bis hin zum fertigen Gericht.

Seit Kurzem bietet die App in ihrem Premiumbereich einen praktischen Wochenplaner an. Hier lassen sich Gerichte und der dazugehörige Einkauf für die gesamte Woche im Vorfeld planen. Das spart nicht nur Zeit und Geld, sondern beugt auch der Verschwendung von Lebensmitteln vor – denn man kauft nur das, was man tatsächlich für die einzelnen Gerichte benötigt. Für das bevorzugte Rezept sind verschiedene Vorgaben auswählbar – zum Beispiel low-carb, vegan oder „Keto“. Allergien, Intoleranzen oder keine Lust auf Koriander? „Zutaten, die nicht vertragen oder nicht gemocht werden, können einfach von der Liste gestrichen werden. Damit erhalten Userinnen und User ausschließlich Rezepte, die perfekt zu ihrem Ernährungsstil passen“, erklärt KptnCook-Geschäftsführer Alexander Reeg.

Auch hinter den Kulissen haben KptnCook und Miele in den vergangenen Monaten ihren Austausch intensiviert und arbeiten an neuen Themen. Dabei bringen die Gründer Eva Hoefler und Alexander Reeg mit ihren 46 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ihre Expertise und ihren Spirit mit ein. Ein Beispiel ist die Entwicklung von KptnCook-Rezepten speziell für die Miele-Induktionskochfelder mit dem Feature TempControl und der CookAssist-Funktion, die

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

per Smartphone oder Tablet schrittweise und mit aussagekräftigen Fotos durch den gesamten Bratprozess leiten. Für die konstant richtige Temperatur sorgt der intelligente TempControl-Sensor im Kochfeld, der die Temperatur des Kochgeschirrs erkennt und automatisch konstant hält. Für die kreative Rezeptentwicklung wurde das Kochstudio von KptnCook in Berlin komplett mit Miele-Geräten ausgestattet.

2022 werden weitere gemeinsame Aktivitäten innerhalb der App angestoßen, um Synergien zu bündeln und die Zusammenarbeit von Miele und KptnCook weiter zu festigen. Neben der Kreation weiterer Rezepte und der Einbindung von Miele-Geräten sind darüber hinaus weitere gemeinsame Marketingaktionen geplant.

### **Medienkontakt:**

Carsten Nagel

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

E-Mail: 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, Luftreiniger, 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 zwei Fotos**







**Foto 1:** Gesund durch die Woche mit dem persönlichen Wochenplan von KptnCook: Mit der Rezepte-App lassen sich je nach Ernährungsgewohnheiten und -vorlieben der Nutzerinnen und Nutzer individuelle Wochenpläne zusammenstellen. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Smart: Mit Schritt-für-Schritt-Rezepten führt die Miele App auf dem Smartphone oder Tablet durch den gesamten Bratprozess. Das Induktionskochfeld sorgt für die passende Einstellung und Temperatur (CookAssist). (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

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