

Communiqué de presse

## **Miele invite l'intelligence artificielle dans la cuisine – et augmente son chiffre d'affaires malgré le coronavirus**

**Spreitenbach, le 23 septembre 2020. – La caméra dans le four détecte les aliments et contrôle le processus de cuisson, tandis qu'un autre assistant numérique fournit une aide étape par étape pendant la cuisson. Ces points forts et d'autres ont été dévoilés par le groupe familial. En outre, un regard sur la situation commerciale de l'entreprise, dont le chiffre d'affaires international est même légèrement supérieur à celui de l'année précédente. Sur la scène se tenaient les directeurs de Miele International M. Axel Kniehl (marketing et commercialisation) et M. Reinhard Zinkann (associé directeur).**

L'année dernière, Miele a pour la première fois envoyé des images en direct sur le smartphone grâce à une caméra intégrée dans le four. Cela permet de garder un œil sur son gâteau ou son rôti à tout moment, même en déplacement, et de faire des ajustements si nécessaire. Grâce à la nouvelle fonction intelligente Smart Food ID, la caméra reconnaît à présent également le plat qui doit grésiller dans le four – et suggère le programme approprié. Grâce à l'intelligence artificielle, plus de 20 plats peuvent déjà être identifiés numériquement, des légumes au four façon méditerranéenne au crumble, en passant par le rôti croustillant, et le système évolue au fil de son utilisation.

Un autre assistant intelligent porte le nom de Smart Browning Control et garantit des pizzas réussies : ici, la caméra détecte le moment où la pizza est prête à son dorage afin d'éteindre le four au bon moment. Et pour terminer, sur le plan de cuisson à induction Miele, CookAssist guide l'utilisateur pas à pas tout au long du processus de cuisson via une application. Le capteur intelligent TempControl du plan de cuisson détermine la température appropriée et la maintient automatiquement constante. Les ajustements constants et les aliments brûlés appartiennent ainsi au passé. "Avec nos nouveaux systèmes d'assistance intelligents, nous nous lançons dans une expérience de cuisine numérique complète, disponible en exclusivité chez Miele", a déclaré le directeur Axel Kniehl.

En tant que "special guest", il a accueilli Max Lössl, co-fondateur et CEO de la nouvelle filiale de Miele Agrilution, qui invite le concept d'avenir de l'agriculture verticale dans la maison. Dans l'agriculture verticale, les aliments sont cultivés dans des serres à plusieurs étages de manière écologique et compacte, au plus près du lieu de consommation. Les armoires de culture ("Plantcubes") d'AgriLution ne sont pas plus grands qu'un réfrigérateur standard. Le Plantcube garantit des conditions de culture parfaites pour des salades, des herbes et des micropousses à la fraîcheur et aux arômes exceptionnels, tout en donnant une touche

esthétique élégante à la cuisine ou à l'espace de vie. "La température, la lumière et l'irrigation sont contrôlées de manière entièrement automatique via une application et un cloud", explique M. Lössl, "la saison des récoltes s'étale ainsi sur toute l'année." Avec Agrilution, Miele élargit encore son portefeuille pour un plaisir varié et sain. Les Plantcubes devraient être disponibles en Suisse à partir de la fin de l'année via le shop en ligne Agrilution.

L'associé directeur Reinhard Zinkann s'est quant à lui consacré à la situation commerciale actuelle de l'entreprise : "Je suis ravi que le groupe Miele ait jusqu'ici bien géré cette année", déclare l'arrière-petit-fils du co-fondateur de Miele du même nom. Sur la base du déroulement actuel de l'exercice 2020, le chiffre d'affaires est supérieur d'environ 2 pour cent à celui de la même période de l'année précédente, malgré les baisses massives liées au coronavirus en mars et avril. "Principalement sur nos marchés importants que sont l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse, nous avons pu réaliser des hausses considérables", a ajouté M. Zinkann, "ainsi que dans la plupart des pays d'Europe de l'Est et sur des marchés comme la Chine, le Japon et la Corée."

#### **Contact médias :**

Brand Affairs AG

[info@brandaffairs.ch](mailto:info@brandaffairs.ch)

+41 44 254 80 00

**À propos de l'entreprise :** Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l'entretien des sols. Elle fabrique également des lave-vaisselle, des lave-linge et des sèche-linge pour un usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire ("Miele Professional"). L'entreprise, fondée en 1899, est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Gérée actuellement par la 4<sup>e</sup> génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 20 100 personnes dans le monde entier, dont 430 environ dans la société de distribution suisse.

**Trois photos accompagnent le texte**



**Photo 1 :** Ils ont présenté les nouveautés Miele à l'IFA lors de la conférence de presse mondiale : M. Axel Kniehl (à g.), directeur marketing et commercialisation, et M. Reinhard Zinkann, associé directeur.



**Photo 2 :** Smart Food ID de Miele : la caméra du four reconnaît les aliments et ces derniers apparaissent sur l'affichage – il suffit de confirmer et la préparation se fait de manière entièrement automatique.



**Photo 3 :** Le Plantcube de la filiale de Miele Agrilution n'est pas plus grand qu'un réfrigérateur standard – et offre des conditions de croissance parfaites pour les salades, les herbes et les micropousses.

Pour télécharger le texte et les photos : [www.miele.ch](http://www.miele.ch)