

Informazioni per i media

Miele porta l'intelligenza artificiale in cucina – e guadagna fatturato nonostante il Covid

Spreitenbach, 23 settembre 2020. – La telecamera nel forno riconosce l'alimento e controlla il processo di cottura, mentre un altro assistente digitale supporta l'utente passo dopo passo nel processo di cottura. Questi e altri punti salienti sono stati svelati dall'azienda a conduzione familiare. Inoltre: uno sguardo alla situazione commerciale dell'azienda, il cui fatturato internazionale è addirittura leggermente superiore a quello dell'anno precedente. Sul palco erano presenti i direttori di Miele International: il dott. Axel Kniehl (marketing e vendita) e il dott. Reinhard Zinkann (comproprietario e direttore).

L'anno scorso, Miele ha portato per la prima volta delle immagini dal vivo su smartphone utilizzando una telecamera integrata nel forno. Ciò consente di tenere d'occhio la torta o l'arrosto in forno in ogni momento, anche quando si è in movimento e le impostazioni possono essere riadattate in modalità mobile, se necessario. Con la nuova funzione intelligente Smart Food ID, la telecamera ora riconosce persino quale piatto deve friggere nel forno – e suggerisce il programma appropriato. Grazie all'uso dell'intelligenza artificiale è già possibile identificare digitalmente più di 20 piatti, dalle verdure al forno mediterranee fino agli arrostiti croccanti per arrivare alla torta streusel, e il sistema è in grado di apprendere con costanza.

Un altro assistente intelligente si chiama Smart Browning Control e garantisce una pizza ben riuscita: qui la telecamera rileva dalla doratura quando la pizza è pronta in modo che il forno si possa spegnere esattamente al momento giusto. E ultimo, ma non meno importante: sul piano cottura a induzione Miele, CookAssist vi guida passo dopo passo attraverso l'intero processo di cottura tramite l'app. Il sensore intelligente del piano cottura TempControl determina la temperatura appropriata e la mantiene automaticamente costante. Non è più necessario regolare in continuazione la temperatura e i cibi non bruciano più: questi, ormai, sono solo brutti ricordi! "Con i nostri nuovi sistemi di assistenza intelligenti, abbiamo intrapreso un'esperienza di cucina digitale a 360 gradi che solo Miele offre", ha detto il direttore Axel Kniehl.

Come "special guest" ha dato il benvenuto a Max Lösli, co-fondatore e CEO della nuova affiliata Miele Agrilution, che applica il concetto avveniristico di "Vertical Farming" nelle quattro mura domestiche. Con il Vertical Farming, gli alimenti vengono prodotti in serre a più piani in modo ecologico e salvaspazio, il più vicino possibile al luogo di consumo. D'altronde, i cosiddetti "Plantcubes" di Agrilution non sono più grandi di un normale frigorifero. Il Plantcube garantisce condizioni di crescita perfette per insalate, erbe aromatiche e

microgreens dalla freschezza straordinaria e allo stesso tempo fornisce un tocco esteticamente elegante alla cucina o al soggiorno. "La temperatura, la luce e l'irrigazione sono controllate in modo completamente automatico tramite app e cloud", dice Lössl descrivendo il principio, "così la stagione del raccolto dura tutto l'anno". Con Agrilution, Miele amplia ulteriormente il suo portafoglio per una sana varietà di gusti. I Plantcubes saranno disponibili in Svizzera a partire dalla fine dell'anno tramite lo shop online Agrilution.

Il comproprietario e direttore Reinhard Zinkann si è dedicato alla situazione commerciale attuale dell'azienda: "Sono felice che il Gruppo Miele abbia fatto bene finora quest'anno", dice il pronipote dell'omonimo co-fondatore di Miele. Sulla base dell'andamento dell'esercizio 2020 fino ad oggi, il fatturato è superiore di circa il due per cento rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, nonostante i massicci crolli legati al Covid di marzo e aprile. "Soprattutto nei nostri importanti mercati di Germania, Austria e Svizzera, siamo stati in grado di mettere a segno una certa crescita", ha continuato Zinkann "così come nella maggior parte dei paesi dell'Europa orientale e anche in mercati come Cina, Giappone e Corea."

Contatto per i media:

Brand Affairs AG

info@brandaffairs.ch

+41 44 254 80 00

L'azienda Miele: Miele è all'avanguardia in tutto il mondo per la fabbricazione di elettrodomestici Premium per la casa, la cucina e la lavanderia: forni convenzionali e a vapore, frigoriferi, congelatori, macchine da caffè, lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e aspirapolvere. La ditta è inoltre specializzata in apparecchi industriali: lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e apparecchiature specifiche per strutture mediche e laboratori per la pulizia e la disinfezione ("Miele Professional"). Fondata nel 1899, l'azienda è attualmente presente in quasi 100 nazioni con proprie società di distribuzione o d'importazione. Nella ditta a conduzione familiare da quattro generazioni sono attive in tutto il mondo ben 20 100 persone. Presso Miele Svizzera sono impiegati circa 430 collaboratori.

Questo testo è accompagnato da tre foto



Foto 1: Hanno presentato le innovazioni di Miele per l'IFA alla Global Press Conference: il dott. Axel Kniehl (a sinistra), direttore marketing e vendita, e il dott. Reinhard Zinkann, comproprietario e direttore.



Foto 2: Smart Food ID di Miele: la telecamera del forno riconosce l'alimento e lo mostra sul display – basta solo una conferma per dare il via alla preparazione completamente automatica.



Foto 3: Il Plantcube dell'affiliata Miele Agrilution non è più grande di un frigorifero standard – e offre condizioni di crescita perfette per insalate, erbe aromatiche e microgreens.

Download testi e foto: www.miele.ch