

**Miele**

Informazione per i media

Ingresso nel settore della cucina all'aperto: Miele acquisisce la maggioranza di Otto Wilde Grillers

- ▶ Il gruppo produttore di elettrodomestici di Gütersloh acquisisce il 75,1 % delle quote dello specialista dei barbecue a gas
- ▶ L'obiettivo comune è quello di rivoluzionare la cucina e le grigliate all'aperto

Crissier, 23 marzo 2021. Ormai da molto tempo, i protagonisti delle grigliate non sono più solo il cervelat svizzero o la salsiccia da arrostito di San Gallo. La cucina all'aperto è piuttosto diventata una popolare occasione per trascorrere tempo all'esterno in compagnia della famiglia o dei propri amici. Poiché sempre più persone investono in barbecue pregiati o addirittura in intere cucine all'aperto, Otto Wilde e Miele entrano insieme in questo mercato: Otto Wilde contribuisce con il suo know-how in fatto di barbecue e accessori innovativi di alto livello. Miele vanta molti anni di esperienza nello sviluppo, nella produzione, nella messa in rete e nella commercializzazione di apparecchi premium in tutto il mondo. Oltre all'ampliamento del portafoglio, l'agenda comune prevede un'ulteriore internazionalizzazione.

Rivoluzionare la cucina all'aperto e l'universo delle grigliate – questa è la visione comune di Otto Wilde. Infatti, l'azienda è già tra i fornitori di barbecue più innovativi in Germania. Uno dei fiori all'occhiello è il barbecue a calore superiore O.F.B., con regolazioni multiple e temperature regolabili in modo continuo fino a 900 °C – per i migliori risultati con carne e pollame in tutte le varianti, frutti di mare, verdure grigliate e persino dessert. Per questo prodotto, Otto Wilde ha ricevuto prima il “German Design Award 2018” e poi l’“Iconic Award 2019”. Otto Wilde ha in cantiere anche un barbecue a gas molto innovativo: la piattaforma G32, che con i moduli appropriati può essere facilmente ampliata in una cucina all'aperto completa. Nel 2020, l'azienda è stata in grado di espandere ulteriormente la sua presenza sul mercato e attualmente impiega 30 persone. Alexander Luik (commercializzazione) e Nils Wilde (tecnologia) sono i due direttori. Attualmente, gli apparecchi vengono prodotti da partner di produzione in Germania e Cina.

“Sin dai nostri primi contatti, siamo rimasti colpiti dallo spirito fondatore di Otto Wilde Grillers, dal carattere innovativo dei prodotti e dall'attenzione ai dettagli”, ha affermato Gernot Trettenbrein, responsabile della business unit “New Growth Factory” presso Miele. Il gruppo internazionale di lunga data e l'agile start-up si completano perfettamente a vicenda e potrebbero ottenere grandi risultati insieme, ha continuato Trettenbrein. “Siamo entusiasti di

**Miele**

dare il via a questa collaborazione e di mettere in atto i nostri piani congiunti di innovazione e crescita.”

Nuova divisione con alto potenziale in materia di sinergie

Per Miele, la partecipazione in Otto Wilde Grillers rappresenta un ingresso nel futuro segmento in rapida crescita della cucina all’aperto, che offre un significativo potenziale di sinergia con la competenza principale di Miele nella cucina moderna e nel concetto di gustare con stile. “Per questo abbiamo definito la cucina all’aperto come ulteriore divisione del Gruppo Miele, che siamo determinati a costruire e ad espandere”, racconta Trettenbrein. Le attività necessarie per raggiungere questo obiettivo saranno raggruppate nella New Growth Factory, che Miele ha lanciato all’inizio di quest’anno per promettenti nuove aree di crescita al di fuori del suo core business. Tra queste annoveriamo, ad esempio, lo specialista di agricoltura verticale Agrilution, che con il suo Plantcube porta erbe e insalate fresche, nutrienti e sostenibili direttamente in salotto.

“Con la sua eccezionale competenza tecnica nel segmento degli apparecchi da incasso premium per la cucina, Miele può dare importanti contributi all’espansione del nostro portafoglio”, afferma Nils Wilde. Ulteriori vantaggi deriverebbero dalla presenza sul mercato mondiale del produttore di elettrodomestici, ad esempio per quanto riguarda la futura internazionalizzazione dell’assortimento Otto Wilde. Alexander Luik è sulla stessa lunghezza d’onda: “Con Miele, siamo lieti di aver acquisito un partner forte e affidabile, che condivide il nostro impegno per la perfezione e la qualità premium e può supportarci in vari modi.”

Contatto per i media Miele:

Barbara Kaiser

Telefono: +41 79 560 45 73

e-mail: barbara.kaiser@miele.com

Download testo e foto: www.miele.ch

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.

Miele è una delle aziende più sostenibili della Germania!

Lo hanno decretato la rivista stern e la società di ricerche di mercato Statista in un ampio sondaggio. Nella classifica generale, Miele figura al 5° posto su 2'000 aziende esaminate e raggiunge addirittura il valore più alto nella categoria "Sociale".

Inoltre, in uno studio condotto dal Financial Times nel 2020, Miele è stata votata dai suoi collaboratori come una delle aziende migliori in termini di diversità in Europa.

Otto Wilde Otto Wilde è un'azienda giovane e in rapida crescita con circa 30 collaboratori e l'obiettivo di rivoluzionare il mercato mondiale dei barbecue grazie ai suoi barbecue speciali. Otto Wilde consente ai veri e propri fan delle grigliate di stabilire nuovi standard in termini di gusto e di esperienza di barbecue, di scambiare idee in una comunità di amanti del barbecue e di portare le proprie abilità al livello successivo con ricette, approfondimenti e istruzioni. I prodotti di Otto Wilde convincono per la loro qualità eccezionale e il loro design premiato – senza fronzoli.

Questo testo è accompagnato da tre foto



Foto 1: La cucina esterna modulare di Otto Wilde con il barbecue a gas G32 e il barbecue a calore superiore O.F.B. per il massimo piacere di grigliare in un'atmosfera accogliente. (Foto: Otto Wilde Grillers)



Foto 2: Uno dei fiori all'occhiello è il barbecue a calore superiore. (Foto: Otto Wilde Grillers)



Foto 3: Diverse ricette sono già disponibili sull'app di Otto Wilde. (Foto: Otto Wilde Grillers)