

Informazione per i media

Miele continua a crescere e costruisce uno stabilimento negli Stati Uniti

- Produzione di cucine elettriche e forni in prossimità del mercato per il Nord America
- Inizio dell'attività alla fine del 2024 / Prima fase di espansione con 150 dipendenti
- La decisione sulla sede concreta sarà comunicata entro i prossimi mesi

Crissier, 18 aprile 2023. – Per proseguire e rafforzare ulteriormente il proprio percorso di crescita, il Gruppo Miele espande ancora le proprie capacità produttive. La prossima tappa di questo percorso è il primo stabilimento dell'azienda a conduzione familiare di Gütersloh nel continente americano, dove verranno prodotti forni e cucine elettriche per gli Stati Uniti, il Canada e il Messico. Per il leader mondiale nella produzione di elettrodomestici premium e apparecchi commerciali di alta qualità, questo è l'ottavo sito produttivo al di fuori della Germania, su un totale di 16 stabilimenti.

Grazie a cucine elettriche, forni, piani cottura, forni a vapore, cappe aspiranti e altri prodotti interessanti, tutti di alta qualità, la business unit Cooking è da molti anni uno dei principali motori di crescita del Gruppo Miele, con un fatturato di oltre 1,1 miliardi di franchi e un incremento di quasi il 13 per cento. “Stiamo pianificando un aumento delle quantità anche per i prossimi anni. Stiamo quindi raggiungendo i limiti delle nostre capacità di produzione con i nostri siti di Arnsberg, Bünde e Oelde”, afferma Uwe Brunkhorst, capo della business unit Cooking.

La decisione di produrre anche negli Stati Uniti in futuro è sostenuta da diverse buone ragioni. “Gli Stati Uniti sono già il più grande mercato di Miele al di fuori della Germania. Di recente hanno registrato tassi di crescita significativi, ma presentano anche un grande potenziale”, afferma Axel Kniehl, direttore Marketing & Sales del Gruppo Miele. Produrre localmente è quindi un passo coerente e un forte segnale per la clientela nordamericana. Inoltre, in questo modo si evitano i trasporti di apparecchi attraverso l'Atlantico: “Questo riduce i tempi di consegna dalle attuali dieci settimane a pochi giorni e allo stesso tempo tutela il clima”, afferma Stefan Breit, direttore Technology. Per ridurre ulteriormente le emissioni di CO₂, anche la maggior parte dei componenti forniti da terzi dovrebbe provenire dagli Stati Uniti.

Nella prima fase, Miele produrrà nel nuovo stabilimento forni da 30 pollici e cucine elettriche a posizionamento libero grandi e versatili (“Range Cooker”), entrambi progettati specificamente per il Nord America. In seguito, si aggiungeranno le cappe aspiranti di grande formato. L’inizio della produzione è previsto per la fine del 2024, con 150 dipendenti entro la fine del 2025. La decisione concernente la sede concreta sarà presa e comunicata nei prossimi mesi. L’eventualità di una seconda fase di espansione sarà esaminata in un secondo momento, prendendo in considerazione ulteriori gruppi di prodotti e il personale necessario.

Oggi la produzione della business unit Cooking è distribuita come descritto di seguito. Lo stabilimento di Bünde (circa 730 dipendenti) produce piani cottura, forni a vapore e cassette scaldavivande, quello di Arnsberg (circa 250 dipendenti) produce cappe aspiranti e quello di Oelde (circa 670 dipendenti) cucine elettriche, forni e forni dialogo. I forni a vapore combinati, che uniscono un forno e un forno a vapore in un unico apparecchio, sono prodotti a Bünde o a Oelde, a seconda del modello. Tutte le sedi si trovano nello Stato federale della Renania Settentrionale-Vestfalia. La produzione di serie di grande formato nel nuovo stabilimento non indebolirà Arnsberg, Bünde e Oelde, anzi: “Diventeremo più efficienti grazie a una minore complessità e allo stesso tempo acquisiremo le capacità necessarie per il futuro aumento delle quantità prodotte delle altre serie di modelli”, afferma Uwe Brunkhorst.

Includendo il nuovo stabilimento, la rete di produzione internazionale del Gruppo Miele comprenderà un totale di 16 sedi, di cui otto in Germania e una in Austria, Cina, Repubblica Ceca, Romania, Polonia e Stati Uniti, oltre ai due stabilimenti della filiale italiana di tecnologia medica Steelco Group.

Contatto Miele per i media:

Roman Berther

Telefono: +41 56 417 25 40

Indirizzo e-mail: roman.berther@miele.com

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. Nell’azienda a conduzione familiare da quattro generazioni sono attive in tutto il mondo ben 22’000 persone. Presso Miele Svizzera lavorano circa 480 collaboratori.

Maggiori informazioni all’indirizzo www.miele.ch

Questo testo è accompagnato da due foto



scaldavivande. (Foto: Miele)

Foto 1: Sviluppate appositamente per il Nord America e presto anche prodotte lì, le grandi cucine elettriche a posizionamento libero di Miele (“Range Cooker”, a sinistra nella foto) combinano lo stile di vita americano con la tecnologia di alta gamma degli apparecchi Miele. Di larghezza compresa tra i 30 e i 48 pollici, offrono, a seconda del modello, fino a sei zone di cottura più una griglia in acciaio inossidabile (“Griddle”), due forni (uno dei quali con microonde) e un cassetto



Foto 2: Un altro prodotto che Miele ha sviluppato specificamente per il Nord America e che in futuro produrrà lì è il forno largo 30 pollici, che offre uno spazio più che sufficiente anche per un tacchino del Ringraziamento di grandi dimensioni. L'immagine mostra la serie ArtLine senza maniglie, in cui lo sportello del forno si apre elettricamente con un leggero tocco. (Foto: Miele)

Download testi e foto: <https://www.miele.ch/it/m/index-p.htm>

Seguitemi:

 @mieleschweiz

 @mieleswitzerland

 Miele