

## Závod Miele vyrábí vestavné spotřebiče pro přípravu zdravého a chutného jídla

**V závodě Miele v Bünde byla vyrobena miliontá parní trouba. S tímto číslem je spojený úspěšný příběh, protože ještě před 20 lety byly parní trouby exotikou v kuchyni. Až Miele pomohlo tento přístroj zpropagovat a dnes nabízí nejširší sortiment parních a kombinovaných trub. Spotřebiče jsou vyráběny v Bünde s využitím moderních komunikačních technologií.**

„Bünde je považováno za kolébku vaření v páře, tak jak ho známe dnes,“ řekl ředitel závodu dr. Uwe Brunkhorst během fotografování se zaměstnanci v montovně parních trub. „Jeden milion spotřebičů je již mezníkem, ale v mnohem kratším čase chceme vyrobit druhý milion“. Tento optimismus není neopodstatněný, protože jen v roce 2016 Miele vyrobilo přibližně 90 000 parních a kombinovaných trub. Před 20 lety to tak vůbec nevypadalo, roční produkce se pohybovala pouze ve čtyřmístných číslech.

### **První domácí parní trouba se na trhu objevila v roce 1983**

Na otázku „Kdo to vymyslel?“ je jasná odpověď. V roce 1983 přinesla značka Imperial v Bünde na trh první parní troubu pro domácí použití. Tento přístroj pracoval s tlakem a vyžadoval relativně vysoké náklady na instalaci – to byl jeden z důvodů, proč na sebe průlom nechal dlouho čekat. To se změnilo, teprve když Miele převzalo výrobu od svého bývalého dodavatele. Během několika let byla v Bünde vyvinuta první parní trouba, která nepotřebovala vyvíjet tlak a byla uvedena na trh pod názvem DG 163 1998. Přístroj byl vybaven zásobníkem na vodu a mohl být připojen pomocí pojistky, což umožňovalo jeho snadnou instalaci v kuchyních. Také pokud jde o návyky při vaření, nebyly nutné žádné změny, protože s touto beztlakovou parní troubou odpovídala doba přípravy jídla zhruba vaření v hrnci.

Dalším posunem pro vaření v páře bylo publikování vědeckého stanoviska, sepsaného na univerzitě Justus-Liebig v Giessenu a na univerzitě v Koblenz-Landau. Tyto studie ukazují, že vaření v parní troubě Miele je jednoznačně lepší než tradiční vaření: ztrácí se méně vitamínů a chuti, smyslové vnímání a vzhled jídla jsou po „parní lázni“ hodnoceny jako výrazně lepší. Tato zpráva se velmi rychle objevila také v médiích.

Miele od roku 2001 přeměnilo svůj závod v Bünde na kompetenční centrum pro parní trouby, varné desky a nahřívače, což znamená, že vývoj i výroba aplikací pro tyto výrobky se nachází zde na jednom místě. V následujících letech vyrábělo Miele parní troubu jako samostatný přístroj (2003), 2006 přišla první parní trouba s funkcí pečicí trouby a v roce 2009 byla postavena nová montážní hala pro tyto výrobky. Nejmladšími spotřebiči jsou parní trouby s mikrovlnou – kombinovaná zařízení, která podporují oba způsoby přípravy bez kompromisů, a tím řeší problém s prostorem v kuchyni.

### **„Průmysl 4.0“ – moderní komunikační technologie ve výrobě**

Parní trouby jsou vyráběny podle moderních výrobních metod, jejichž klíčové slovo zní „průmysl 4.0“. Pracovník sestavuje kompletní zařízení, při čemž mu pomáhá tablet, na němž jsou zobrazeny montážní kroky. Výhodou je, že navzdory rostoucímu množství variant se celkově snižuje chybovost při montáži a pracovníci se rychle seznamují s novými úkoly. Moderní komunikační prostředky ve formě aplikací na tabletech jsou k dispozici také pro vedoucí pracovníky, kteří plánují dostupnou pracovní sílu, a tato technologie jim usnadňuje vyhledávání závad a jejich nápravu u servisního střediska.

V závodě v Bünde působí zhruba 600 spolupracovníků, včetně 35 učňů. Na přibližně 40 000 metrech čtverečních se ročně vyrobí asi 400 000 vestavných domácích spotřebičů.