

Pressemitteilung

2022-05-24

E.G.O. fährt trotz schwierigem Marktumfeld Rekordumsatz ein

E.G.O.-Gruppe (E.G.O.) mit einem Umsatz von 772 Mio. Euro trotz großer Herausforderungen weiter auf Wachstumskurs – Local-for-Local-Strategie soll Resilienz des Unternehmens steigern – Produktinnovationen von E.G.O. prägen die Küche der Zukunft

Oberderdingen – Die Zeichen standen und stehen auf Wachstum: Auch wenn es zunächst nicht unbedingt danach aussah, hat E.G.O. 2021 ein Umsatzplus von fast 18 % auf 772 Mio. Euro erreicht. Dabei musste der Hausgeräte-Zulieferer mit Stammsitz im badischen Oberderdingen gleich zu Jahresbeginn mit massiven Lieferproblemen als Folge der Pandemie zurechtkommen. Weitere unvorhersehbare Ereignisse wie die Havarie der „Ever Given“ im Suezkanal verschärften die Situation noch: „Mehrere Container mit Zulieferteilen für Standorte der E.G.O.-Gruppe waren an Bord des Schiffes und wurden natürlich nicht termingerecht geliefert. Gleichzeitig führte die knappe Verfügbarkeit wichtiger Materialien am Weltmarkt zu großen Kostensteigerungen, die das Ergebnis drückten“, erklärte CEO Dirk Schallock am Dienstag auf einer hybriden Pressekonferenz in Oberderdingen. Dass die Unternehmensgruppe das Jahr dennoch mit einem Rekordumsatz beendete, läge maßgeblich an der neuen Unternehmensstrategie.

Kreative Ideen und klare Strategie für nachhaltiges Wachstum

„Die Local-for-Local-Strategie soll E.G.O. weltweit zum priorisierten Geschäftspartner für Kunden im Weiße-Ware-Geschäft machen“, so Schallock. Um Kunden vor Ort möglichst schnell und optimal bedienen zu können, baue man das eigene Produktions- und Entwicklungsnetz in den entsprechenden Ländern aus. „Unser neues Werk in Mexiko ist ein erfolgreiches Beispiel für die Local-for-Local-Produktion. Ab 2023/2024 werden hier Energieregler und Rohrheizkörper sowie Gasprodukte für die Kunden in der Region produziert. So wollen wir bestehende Kunden in den amerikanischen Märkten besser bedienen und neue Kunden gewinnen“, erläutert Schallock die Strategie. Doch die Internationalisierung mache die Unternehmensgruppe zudem resilienter gegen Krisen und sei deshalb auch eine Reaktion auf politische und wirtschaftliche Entwicklungen.

Pressemitteilung

Als weiteren Erfolgsfaktor nannte Schallock die Business Units. In diesen fünf nach Produktgruppen ausgerichteten Units sind alle Funktionen konzentriert, die für die Produkt-Marktbearbeitung wichtig sind. „Mit dieser neuen Struktur sind wir deutlich effizienter geworden“, freute sich der CEO. Insgesamt soll das Produktportfolio in Richtung Systeme weiter ausgebaut werden, dabei werden auch Zukäufe geprüft. „Anfang 2021 haben wir die bis dahin unter DEFENDI firmierende Unternehmensgruppe in die E.G.O. Business Unit Gas integriert. So trägt sie jetzt einen wichtigen Teil zur Entwicklung von E.G.O. bei“, sagte Schallock.

Nachhaltig digital

Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind weitere zentrale Teile der E.G.O. Strategie. Bei der Digitalisierung stehen nach Schallocks Worten vor allem Produktinnovationen und Services auf digitaler Basis im Fokus. Aber darüber hinaus nutze die Unternehmensgruppe die Möglichkeiten der Digitalisierung auch für kleinere Projekte in einem breiten Kontext. Als Beispiel nannte Schallock die Umrüstung älterer Maschinen mit einer intern entwickelten digitalen Schnittstellen-Lösung. „Statt diese Maschinen auszumustern, haben Mitarbeiter von E.G.O. Italia S.r.l. gemeinsam mit Spezialisten der BLANC & FISCHER Corporate Services aus den Bereichen Corporate Lean Enterprise, dem Corporate Facility Management und der IT eine skalierbare und kostengünstig einsetzbare Digitalisierungslösung für Altmaschinen entwickelt. Dadurch sparen wir Lizenzkosten, den Anschaffungspreis für einen neuen Maschinenpark und schonen massiv Ressourcen, die nicht für den Bau neuer Maschinen verbraucht werden“, freut sich Schallock. So zahle diese kreative Maßnahme in ihrer nachhaltig digitalen Form auch auf die ambitionierte Nachhaltigkeitsziele von E.G.O. ein. „Bis 2026 möchten wir die CO₂-Emissionen um 40 % im Vergleich zu 2019 reduzieren, unsere Produkte möglichst kreislauffähig machen, zu 100 % den wissenschaftsbasierten Nachhaltigkeitszielen der Science Based Target Initiative entsprechen und eine bestmögliche Bewertung in den Bereichen „Klimawandel“ und „Schutz von Wasser“ durch die Non-Profit-Organisation Carbon Disclosure Project erzielen. Kurz: wir möchten hier zu den Vorreitern und Besten der Branche gehören.“ Ein für 2024 anvisiertes Ziel, mindestens einen Standort klimaneutral zu machen, hat E.G.O. am Stammsitz in Oberderdingen bereits 2022 erreicht. Der Strombedarf wird zu 100% mit Strom aus erneuerbaren Energien gedeckt.

Pressemitteilung

Prall gefüllte Innovations-Pipeline

„Auch der Prozess im Bereich Innovation und Technologie wurde optimiert, was sich jetzt mit einer Fülle innovativer Produkte auszahlt“, erklärte Schallock. „Ki - cordless kitchen“ ist beispielsweise ein neuer Standard für den kabellosen Betrieb von kleineren Küchengeräten mit einer Leistung von bis zu 2,2 kW. Sie müssen nicht mehr an eine Steckdose angeschlossen, sondern können einfach auf induktive Ladeflächen in der Küche gestellt werden. „Das kabellose Arbeiten mit Küchengeräten ist mit dem Ki-Standard so komfortabel wie das kabellose Laden von Smartphones“, erklärte Schallock. In einer Ausbaustufe ist es vorstellbar, dass es auch smarte Pfannen und Töpfe sowie die Vernetzung von intelligenten Küchengeräten geben wird.

Gx: Induktionsbeheizung optional mit kochunterstützenden Funktionen

Robust, vernetzt und anpassungsfähig – so beschreibt E.G.O. sein Flaggschiff innovativer Induktionstechnologie. Die neue Generation der Induktionsplattform Gx passt sich ganz einfach an die Wünsche der Kunden an. Anzahl, Art und Anordnung der Kochzonen sowie das individuelle User Interface können flexibel gewählt werden. Die neuen und optionalen kochunterstützenden Funktionen wie Dampf- oder Bratfunktionen machen das Zubereiten von leckeren Gerichten einfacher und effizienter.

Gas elektronisch gesteuert

Ein innovativer Ansatz ist auch das neue E-Gas-System von E.G.O. Es besteht aus einer elektronischen Steuerung, Modulationsventilen sowie E.G.O. Touch Controls und bietet Anwendern im Vergleich zu herkömmlichen Gaskochfeldern erheblich mehr Komfort und Steuermöglichkeiten. Darunter fallen zum Beispiel Timer- und Pause-Funktionen, Kindersicherung, Resthitze-Anzeige und eine automatische Abschaltfunktion des Gaskochfeldes nach einigen Stunden. Die elektronische Steuerung der Ventile ermöglicht komplett neue Bedienkonzepte und innovative Designs bei Gaskochfeldern.

Wachstum mit Dickschicht-Heizsystemen

Zu den Produktgruppen mit großem Wachstumspotenzial zählen auch die Dickschicht-Heizsysteme. Die EGO Motorheizpumpe G2 für Geschirrspüler beispielsweise vereint die neueste Generation von EGO Dickschicht-Heizsystemen mit hocheffizienter bürstenloser Motorentechnologie in einem besonders kompakten Design. Das neu entwickelte Heizelement hat eine hohe Heizleistung für verkürzte Spülzyklen und eine verbesserte Energie-

Pressemitteilung

Effizienz. Eine Innenbeschichtung vermindert Ablagerungen und erhöht so die Lebensdauer. Durch den integrierten Temperatur-Sensor fallen zusätzliche Bauteile am Geschirrspüler weg. Wasserdruck und -durchfluss werden einfach über die Motordrehzahl angepasst.

E.G.O. Dickschicht-Dampfgeneratoren für Haushaltsbacköfen und -dampfgarer sind kompakt, leistungsfähig und haben eine sehr fortschrittliche Sensortechnologie. Sie können auf kleinstem Raum sehr schnell konstante Dampfmenngen erzeugen. Das Dickschicht-Heizsystem kontrolliert laufend den Verkalkungsgrad des Dampfgenerators. So werden Entkalkungsvorgänge besser gesteuert und Unterbrechungen im Betrieb vermieden. Möglich macht das eine spezielle Sensorschicht auf dem Heizbereich, die gleichzeitig auch den Wasserstand kontrolliert.

Automatisiert backen und kochen

Der vernetzte Backofen kann über eine App ferngesteuert werden. Die Wahl des Backprogramms, die Temperatureinstellung oder gar das automatisierte und geführte Kochen über ein Rezeptmenü sind ab jetzt möglich. Der Backofen erkennt über eine eingebaute Kamera und eine entsprechende Analyse-Software auch automatisch, welche Lebensmittel im Ofen sind und kann automatisch den richtigen Garprozess auswählen. Ein Fleischthermometer mit Funkübertragung kontrolliert laufend den Garfortschritt und regelt die Temperatur so, dass am Ende das Fleisch perfekt gebraten ist.

Energierегler 50.9: Sicher auf dem schmalen Grat

Mit dem neuen Energierегler 50.9 für Strahlungsheizkörper erreicht E.G.O. eine bislang ungekannte Genauigkeit bei der Regelung der Temperatur von Strahlungsheizkörpern. Das ist je nach Gericht unterschiedlich wichtig. Beim sehr temperaturempfindlichen Prozess des Schokolade-Schmelzens, zeigte der neue EGO Energierегler 50.9 was er kann. Normalerweise wird Schokolade im Wasserbad geschmolzen, um kleinere Temperaturschwankungen auszugleichen. Mit dem Energierегler 50.9 ist das viel einfacher: Er hält die Temperatur zuverlässig in einem so kleinen Schwankungsbereich von maximal drei Prozent, dass selbst Schokolade wunderbar in der Pfanne geschmolzen werden kann – ohne zu verbrennen oder wieder hart zu werden. Diese Präzision ist vergleichbar mit elektronischen Steuerungen von Induktionsheizungen, was dem Energierегler 50.9 bei einem Markttest in den USA auch bereits ausgezeichnete Kundenbewertungen eingebracht hat.

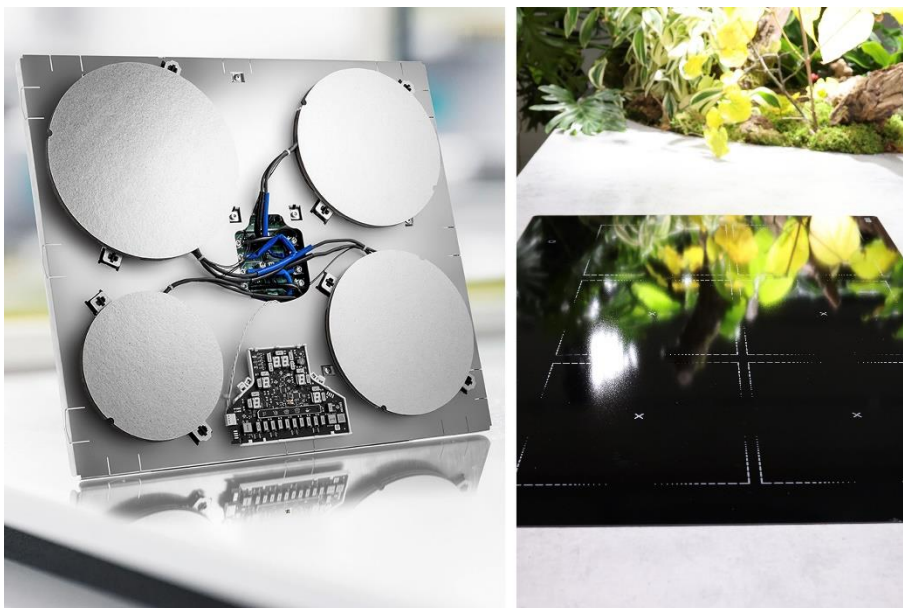
Pressemitteilung

Alle Fotos:

<https://www.egoproducts.com/de/infothek/news-presse/pressebilder>



Dirk Schallock, CEO der E.G.O.-Gruppe. **Foto: E.G.O.**



So anpassungsfähig wie die Natur: Die neue Generation der Induktionsplattform Gx passt sich an die Wünsche der Kunden an. **Foto: E.G.O.**

Pressemitteilung



Das E-Gas-System von E.G.O. besteht aus einer elektronischen Steuerung, Modulationsventilen sowie E.G.O. Touch Controls. Es bietet Anwendern im Vergleich zu herkömmlichen Gaskochfeldern erheblich mehr Komfort und Steuermöglichkeiten. **Foto: E.G.O.**

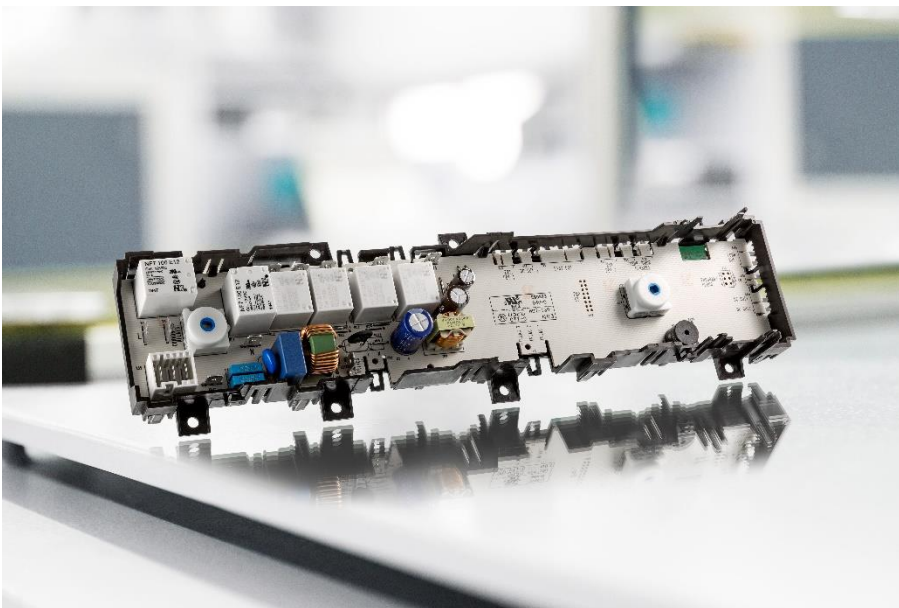


Dickschicht-Heizsysteme zählen zu den Produktgruppen mit großem Wachstumspotenzial. **Foto: E.G.O.**

Pressemitteilung



Der Energiregler 50.9 steuert stufenlos die Temperatur von Strahlungsheizkörpern – und zwar mit einer Präzision, die bislang nur Induktionsheizungen mit elektronischen Steuerungen erreicht haben. Die Markteinführung ist für Anfang 2023 geplant. **Foto: E.G.O.**



Die Bedieneinheit GEN2 Oven Control ermöglicht automatisiertes Backen und Kochen. Der vernetzte Backofen kann auch über eine App ferngesteuert werden. **Foto: E.G.O.**

Pressemitteilung

Über die E.G.O.-Gruppe

Die E.G.O.-Gruppe (E.G.O.) mit Stammsitz im baden-württembergischen Oberderdingen gilt als einer der weltweit führenden Zulieferer für Hersteller von Hausgeräten. Wer heute auf der Welt mit Strom oder Gas kocht, macht das in deutlich mehr als der Hälfte aller Fälle mit Technik und Produkten von E.G.O. Alles begann vor rund 90 Jahren, als Firmengründer Karl Fischer die erste serientaugliche Elektro-Kochplatte entwickelte. Aber nicht nur im Herd, sondern auch in Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Kühlschränken oder vielen anderen Haushaltsgeräten und gewerblichen Maschinen sind „innere Werte“ made by E.G.O. enthalten. Vier verschiedene Handlungsfelder deckt der Zulieferer mit seinen Technologien und Produkten ab: Beheizen, Steuern, Umwandeln und Verbinden. Weltweit arbeiten in der E.G.O.-Gruppe rund 6.300 Mitarbeiter in 23 Vertriebs- und Produktionsgesellschaften in 19 Ländern. Ihr Antrieb: Innovationen, die den Alltag der Menschen einfacher machen, Nutzen stiften und gleichzeitig natürliche Ressourcen schonen. Die Gruppe erwirtschaftete 2021 einen Umsatz von 772 Mio. Euro. Mehr Informationen auf der Website www.egoproducts.com

Kontakt:

Christine Metz
E.G.O. Elektro-Gerätebau GmbH
Managing Director/Head of Corporate Communications
Blanc-und-Fischer-Platz 1-3
75038 Oberderdingen
Telefon (07045) 45 67 831
E-Mail: Christine.Metz@egoproducts.com