



VORWERK

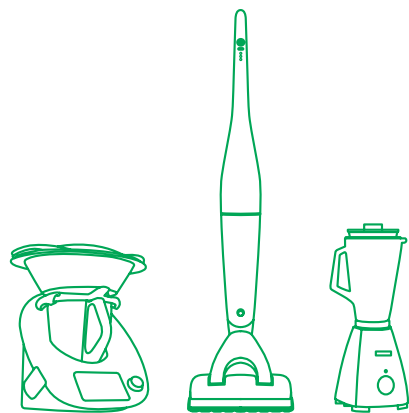
thermomix

50
ans

DOSSIER DE PRESSE 2021

kobold

thermomix



DES ANNÉES D'INNOVATIONS & DE SAVOIR FAIRE



Édito

Vorwerk fête cette année les 50 ans du Thermomix®. Cette année nous permet de célébrer Thermomix® bien sûr, mais aussi nos clients et le succès de nos équipes et de notre autre produit-phare : l'aspirateur-laveur Kobold ! La clé du succès de Vorwerk France repose sur 2 piliers : une capacité d'innovation unique, avec des produits toujours à la pointe de la technologie, et un modèle de distribution solide, centré sur la rencontre entre nos conseillers et nos clients. Notre ambition est la même depuis toujours : apporter du bien-être à nos clients, en leur proposant de vivre une expérience unique, au plus près de leurs envies et de leurs besoins. Pour y parvenir, nous accompagnons nos conseillers sur la voie de la réussite.

Cette année de célébration nous permet donc de mettre un coup de projecteur sur nos produits stars, le Thermomix® et le Kobold, et sur notre incroyable réseau de conseillers. C'est aussi et surtout une superbe occasion de remercier nos clients pour ils leur confiance continue, depuis des années.



Innovation & savoir faire

Depuis 1883, l'entreprise familiale allemande Vorwerk séduit le monde entier grâce à des produits innovants et de haute qualité. Deux marques phares ont fait la renommée du groupe Vorwerk : **Thermomix®** et **Kobold**, qui ont révolutionné l'univers de la cuisine et l'entretien de la maison.

Nous sommes heureux de célébrer les **50 ans** du Thermomix®, l'un des produits iconiques du groupe ! Ce produit exceptionnel est une fierté pour les équipes de Vorwerk France, et cet anniversaire permet de mettre à l'honneur l'histoire des produits Vorwerk et l'ADN de marque du groupe alliant innovation, qualité, expertise et efficacité..

Une belle occasion pour Thermomix® l'un des produits iconiques du groupe de fêter lui aussi ses 50 ans !

Depuis de nombreuses années, le groupe a fait évoluer ses produits pour toujours faciliter le quotidien de ses utilisateurs. Ces dernières

innovations, comme le Thermomix TM6 connecté, ou encore l'Aspirateur-laveur sans fil Kobold VB100 qui aspire et lave en même temps, en sont la parfaite expression. Chaque jour, la marque a à cœur d'apporter du mieux-être dans les foyers. Son réseau de distribution, porté par ses conseillers est un élément fondamental de l'expérience et de la satisfaction client. Vorwerk France tient à entretenir cette proximité avec ses clients pour toujours proposer le meilleur service. Si aujourd'hui la volonté du groupe est d'être accessible à tous avec notamment l'ouverture de point de vente, l'accompagnement personnalisé via les conseillers n'en reste pas moins présent. C'est donc en compilant service, technologie, efficacité et durabilité que Vorwerk France s'est bâti une renommée dans l'hexagone, et a notamment pu se positionner comme leader des robots de cuisine avec les différents modèles de Thermomix® lancés depuis 50 ans.





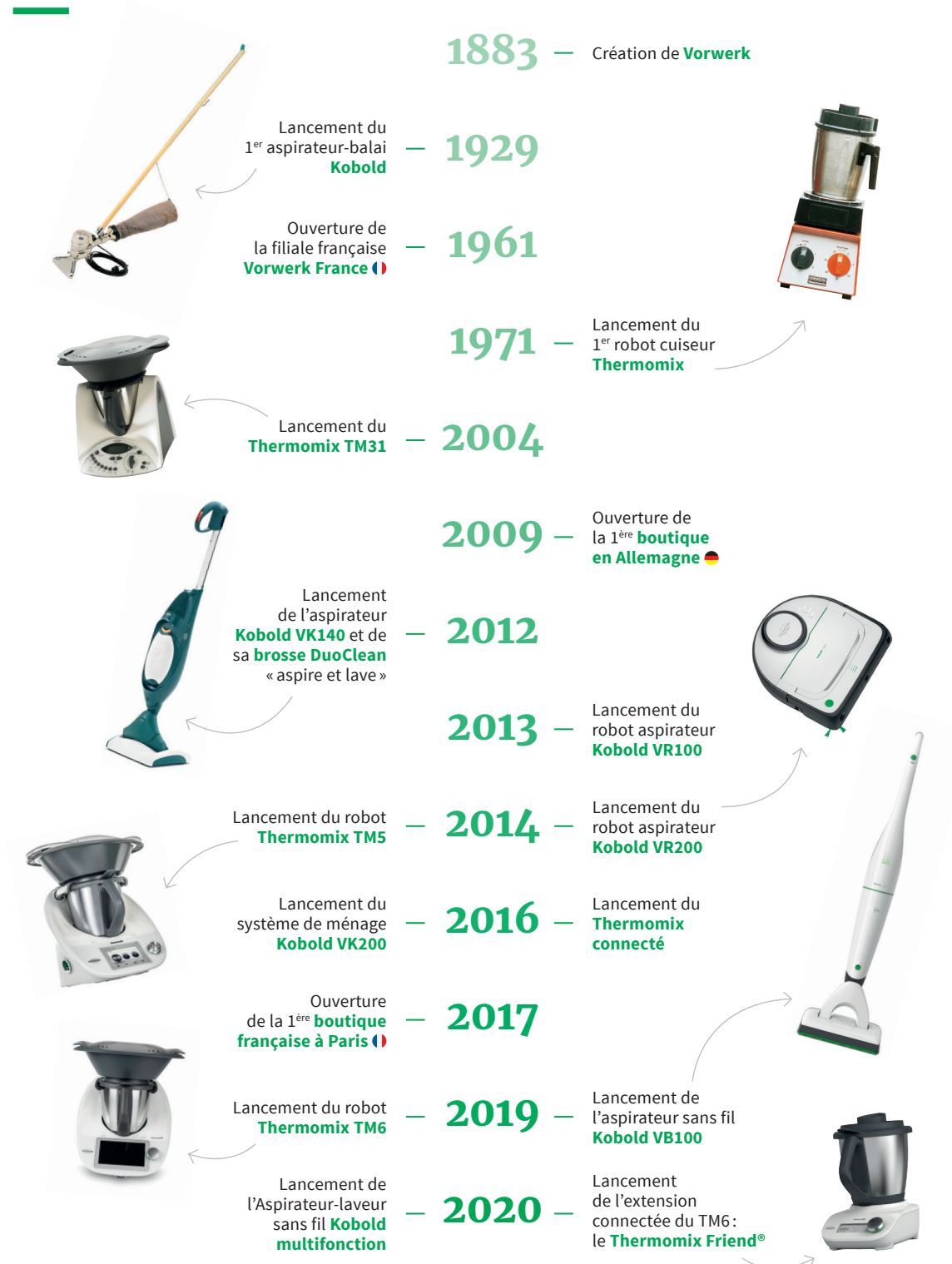
Pour fêter les 50 ans de la star des robots culinaires, Vorwerk France chouchoute ses utilisateurs avec un programme riche qui les met au centre de son intérêt, tels les héros du quotidien qu'ils sont, en prenant soin chaque jour de leur foyer et de leur famille ! Au programme, des concours photos ludiques et innovants, des événements culinaires surprenants, des chasses au trésor fantastiques, des actions solidaires collectives, et toujours plus de recettes, de gourmandises, de partage et de mieux-vivre au quotidien !

Un peu d'histoire...

Le groupe Vorwerk fondé en 1883 par Carl et Adolph Vorwerk à Wuppertal en **Allemagne**, fabriquait à l'origine des tapis et moquettes haut de gamme. C'est en cherchant la solution la plus efficace pour les entretenir qu'il crée en 1929 le premier aspirateur-balai sous la marque **Kobold**. Le groupe révolutionne ensuite l'univers de la cuisine en lançant en 1971 le 1er robot chauffant capable de cuire des aliments, le **Thermomix®** était né ! Ce sera la première d'une longue série d'inventions **Kobold** et **Thermomix®** portées sur l'entretien de la maison et l'univers de la cuisine. Des innovations « tout en un » et simples d'utilisation et ce, toujours à la pointe de la technologie.



Les dates clés de l'aventure Vorwerk



Un réseau de distribution de proximité qui a fait la renommée de Vorwerk

Présent dans 52 pays, Vorwerk commercialise des appareils électroménagers conçus pour allier expertise, innovation et qualité. Thermomix® et Kobold sont révolutionnaires, leur canal de distribution extraordinaire. Depuis toujours Vorwerk mise sur des produits de qualité et un service d'excellence. Ce modèle de commercialisation passe par la vente directe sans intermédiaire. Un choix entièrement tourné vers la relation client qui fonctionne grâce à la qualité d'accompagnement des conseillers. Le service clients et la vente directe construisent une proximité avec

les utilisateurs, pour une expérience d'excellence clients qui a fait la renommée du groupe. cette satisfaction client, Vorwerk France la doit à ses **12.000 conseillers**.

En digne ambassadeurs de marque, les conseillers font découvrir les produits, tout en proposant un **suivi personnalisé** après l'achat grâce aux services privilèges. Le **service client premium** est la clé de ce suivi personnalisé, pour un accompagnement des utilisateurs tout au long de leur vie de client au delà de la relation créée avec le conseiller.

Ces **démonstrations** remportent un vrai **succès en France**. En instaurant une relation de confiance au cœur du domicile du client, la marque instaure une vraie proximité qui lui permet d'innover en s'adaptant au plus près des besoins utilisateurs. Pour le client, c'est un vrai gage de confiance puisqu'il peut tester le produit avant l'achat aux côtés d'une personne dédiée qui lui apportera un suivi individuel inégalé, gratuit et sans limite de temps. (Indicateur de satisfaction : note de 8,6 sur 10)

En octobre 2020, Vorwerk France a atteint le chiffre symbolique et record de 10 000 conseillers au sein de ses réseaux de vente Thermomix® et Kobold. Un chiffre qui continue d'augmenter puisque la filiale française du Groupe Vorwerk compte aujourd'hui 12. 000 conseillers. Dans un contexte sanitaire compliqué, le groupe spécialisé dans la vente à domicile de ses robots culinaires et de ses aspirateurs peut se féliciter de proposer une activité qui continue d'attirer de nouveaux profils. Chaque année, Vorwerk accueille de **nouveaux conseillers**. Que ce soit pour prendre un nouveau tournant professionnel, **s'épanouir**, se lancer de nouveaux challenges, changer de voie ou avoir un complément de revenus via une activité, tous les profils ont leur

place, peu importe son parcours, sa formation ou son expérience. L'essentiel reste la motivation et les capacités relationnelles.

Devenir conseiller Vorwerk France, c'est découvrir un milieu passionnant, faire des rencontres, organiser son rythme de travail, développer ses talents, relever des défis, et même s'offrir un appareil Thermomix® ou Kobold, après quelques ventes.

Les statuts des conseillers sont divers (Conseiller VDI, Conseiller VRP, Conseiller Responsable de secteur) et il est possible d'évoluer au sein du réseau.



UN RÉSEAU DIVERSIFIÉ POUR PLUS D'ACCESSIBILITÉ

Désireux de s'adapter à l'évolution des besoins des clients, le groupe Vorwerk a souhaité toucher une clientèle urbaine et diversifier son modèle de distribution en ouvrant des boutiques dans les grandes villes et en présentant ses deux marques dans un même lieu de vie, dans lequel il est possible de tester les produits, d'assister à des démonstrations ou à des ateliers. En France, Vorwerk a désormais 5 boutiques. La première a ouvert à Paris en 2017, puis à Marseille en 2018 et les dernières 2 ont été inaugurées en 2020 à Toulouse, à Lyon, à Aix en Provence et à Plan de Campagne, centre commercial situé entre Marseille et Aix-en-Provence.

En Europe, Vorwerk compte déjà 50 points de vente en Allemagne, installés peu à peu depuis 2009, ainsi que 3 boutiques en Autriche, 2 en Espagne et 1 au Royaume-Uni.

Vorwerk France installe aussi régulièrement des corners, dans les centres commerciaux par exemple.

La crise sanitaire du Covid a été un vrai challenge pour un groupe qui vend ses produits en direct, en majorité au domicile de ses clients. Si le défi de conserver le lien avec ses clients était de taille, Vorwerk France a su s'adapter rapidement à cette nouvelle situation. Ainsi, les conseillers ont pu être formés aux outils digitaux pour transformer leurs démonstrations en format visio de qualité. Le groupe a d'ailleurs reçu le **Prix de la catégorie Formation à la 14^{ème} édition des Trophées E-commerce 2021** pour la formation de ses conseillers. Poussée par l'attrait des Français pour la cuisine depuis le premier confinement, 2020 a d'ailleurs été une des plus belles années pour le groupe en termes de ventes.

Quelque soit le lieu de découverte des produits, à domicile, en points de vente ou par écrans interposés, le conseiller reste le lien avec le consommateur pour l'accompagner dans sa prise en main et assurer une utilisation optimale de son produit.

Une entreprise à la pointe de l'innovation

Toujours en quête d'innovation et soucieux de répondre aux nouvelles habitudes de consommation le groupe Vorwerk n'a cessé de développer des produits adaptés aux attentes du grand public et aux tendances actuelles, pour toujours améliorer le quotidien des consommateurs.



Thermomix® simplifie la cuisine du quotidien en réalisant des recettes équilibrées, saines et savoureuses. Doté d'un minimum d'accessoires pour un maximum de performances, le robot est capable :

• **d'exécuter 13 fonctions :**

mixer, mélanger, peser, moudre, fouetter, émulsionner, mijoter, pétrir, hacher, cuire, cuisson vapeur, réchauffer

• **avec 12 modes :**

Balance, turbo, pétrin, bouilloire, mixage, cuisson lente, cuisson sous-vide, fermentation, cuisson des œufs, mode réchauffage et nettoyage

Son offre est enrichie en permanence avec de nouvelles fonctionnalités.

Unique en son genre, le robot Thermomix® ravit des millions de passionnés de cuisine du débutant au chef gourmet. Sa promesse : un commis de cuisine qui révolutionne l'expérience culinaire en offrant un vrai **gain de temps** et une **liberté** en cuisine. Ludique et simple d'utilisation, il est le 1^{er} robot connecté à proposer une cuisine guidée via sa plateforme de recettes **Cookidoo**.

La plateforme de recettes intégrée Cookidoo offre une expérience digitale créative et inspirante pour tous les abonnés. En quelques clics seulement, quelques 63 000 recettes (dont **7 500 recettes françaises**) sont disponibles et partagées par une communauté de passionnés en France (500 utilisateurs) et à travers le monde. Des recettes « pas à pas » élaborées par des chefs et gourmands faciles à reproduire. Des recettes qui motivent à essayer de nouveaux plats faits maison, une cuisine créative, gourmande et saine facilitée par ces innovations technologiques.

La force du positionnement leader de Thermomix® est au-delà de sa fabrication française, l'atout d'un robot culinaire connecté au Wifi ou Bluetooth.

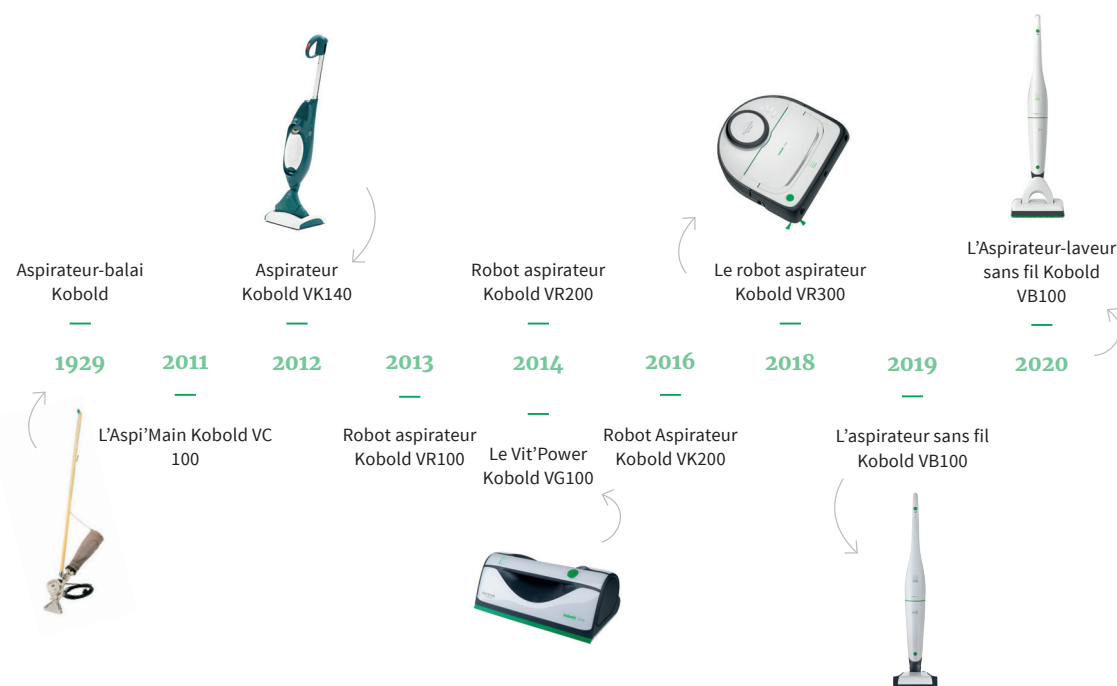
Des **dizaines de nouvelles recettes** sont ajoutées chaque mois, avec des articles thématiques, des vidéos de tours de main intégrées aux recettes, pour développer ses connaissances et sa curiosité alimentaire à son rythme. Toutes les recettes de la plateforme sont élaborées par un pôle création dédié ou par des partenaires certifiés. Des thématiques sont aussi définies par les équipes en fonction des retours clients et du réseau de vente, et bien sûr des tendances du moment. **L'objectif : inspirer** au quotidien, quel que soit le niveau de celui ou celle qui cuisine. Les recettes sont testées par des utilisateurs de niveaux différents afin d'assurer leur faisabilité, puis elles sont adaptées sur les supports de la marque : livres, magazine, Cookidoo.

kobold

Kobold c'est avant tout un concentré d'innovations, de **performance** et d'efficacité, des produits multifonctions **pratiques, maniables et anti-allergènes**. La gamme Kobold simplifie la vie. Plusieurs innovations remarquables ont fait la renommée de Kobold comme la **brosse DuoSpeed « aspire et lave »** du système de nettoyage **VK200** qui aspire et lave en même temps ou encore le robot aspirateur VR300 qui a su séduire par sa haute performance d'aspiration et ses fonctions de commandes intelligentes. Ce dernier navigue de manière autonome dans toute la maison et assure un nettoyage efficace des sols durs et des tapis. Relié à l'application Kobold Robot, il est activable et programmable, même à distance. Doté de fonctionnalités avancées, il cartographie l'espace et permet de créer des barrières virtuelles.

Dernière révolution en date dans le ménage, **l'Aspirateur-laveur sans fil Kobold VB100** qui allie la praticité du **sans fil** et la **brosse DuoSpeed**. Il offre ainsi à ses utilisateurs un confort de vie et un gain de temps indéniables puisque 10 minutes suffisent pour aspirer et laver 60m² ! Du temps en plus pour s'adonner à ses loisirs.

Equippé d'un moteur **haute performance** conçu en Allemagne, le **Kobold VB100** est un aspirateur-laveur multifonction d'une efficacité redoutable. Sa vocation ? Réinventer le ménage pour donner mieux vivre au quotidien.



Il offre à la fois **liberté d'utilisation**, performance, multifonction... et plus de temps pour soi avec son action 2 en 1 « **aspire et lave** » en même temps pour un intérieur toujours propre et sain, en deux fois moins de temps et sans effort !

La **brosse DuoSpeed** s'adapte à tous les sols durs, carrelage, parquet, lino, sols stratifiés ou en pierre ! Autre avantage, elle consomme 50 fois moins d'eau et de produit d'entretien qu'une serpillière traditionnelle, 300 ml suffisent pour 60m².

Grâce à des accessoires de haute qualité, le VB100 permet un nettoyage parfait de n'importe quelle surface, **du sol au plafond, jusqu'aux textiles**.

Le **brosseur électrique EBB100** dispose de 3 puissances d'aspiration (éco, normal et maximum) et de 2 vitesses de rotation (normal et turbo). Sa tête pivotante unique et plate, facile à manier, se faufile aisément dans les moindres recoins, jusque sous les meubles, pour une aspiration efficace du sol au plafond... Aussi, cette brosse rotative frotte tapis et moquettes pour un nettoyage respectueux en profondeur et peut rester en autonomie jusqu'à 50 minutes en mode « éco ».

Le **brosseur textile PPB100** assure un nettoyage à la fois délicat et en profondeur de tout type de textile, afin de dépoussiérer et d'aspirer les surfaces fragiles, comme les vêtements ou les rideaux. Idéal pour l'entretien des canapés, des fauteuils

ou des sièges de voiture, le brosseur textile, doté d'un embout pointu, saura se faufile dans les endroits les plus inaccessibles et les interstices où s'incruster poussières, poils d'animaux ou peluches. Il sera donc l'allié parfait des propriétaires de chiens, de chats ou autres animaux domestiques à poils.

En complément, le Kit pressing literie propose 2 embouts spécifiques pour le nettoyage à sec des matelas. En réduisant considérablement les allergènes comme les poussières et les acariens, il laisse place à une literie plus saine, pour une sensation de fraîcheur au coucher et un sommeil profond et réparateur.

Pratique et maniable, le VB100 s'active et s'arrête facilement en basculant en position parking, son rangement est aisé et peu encombrant. **Léger** (3,3 kg) et facile à utiliser, il se sort à tout moment : des amis qui arrivent à l'improviste, les enfants qui rentrent les pieds pleins de terre ou encore les animaux qui perdent leurs poils...

Il offre une **autonomie** de 50 min en mode standard. **Adapté aux personnes allergiques**, le sac filtre hygiénique avec un clapet anti-poussière empêche toute poussière de s'échapper. Certifié TÜV*, ce sac filtre capte 99,99% des poussières et allergènes, permettant à son utilisateur d'éviter tout contact avec la poussière.

* TÜV : certification des produits de tous types pour protéger l'environnement et la santé humaine.

L'excellence comme marque de fabrique

DES PRODUITS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Comme dans toutes les autres usines du groupe Vorwerk, les **procédés de production** obéissent à des normes réglementaires strictes en matière de **qualité** et de **respect de l'environnement**. Les procédés de fabrication sont certifiés ISO 9001 et ISO 14001.

L'usine garantit un **produit sûr** et de qualité par le biais de ses méthodes de conception, de fabrication, d'essai et de contrôle. Chaque pièce plastique fait l'objet d'une vérification visuelle à 100%. Quant aux pièces achetées, toutes issues d'un réseau européen de fournisseurs partenaires spécialisés, elles sont **testées** par prélèvement dès réception. Les agents de qualité réalisent des audits produits plusieurs fois par jour afin de garantir toutes les fonctions des appareils. En parallèle, des tests d'endurance sont également effectués en permanence. Les produits sont testés systématiquement sur 7 points clés avant de sortir de l'usine. Niveau sécurité alimentaire, toutes les pièces entrant en contact avec des aliments sont exemptes de Bisphénols A.



UNE FABRICATION FRANÇAISE

Le robot intelligent et l'aspirateur sans fil haut de gamme ont été conçus pour être des produits **durables et robustes** bénéficiant d'un savoir-faire d'excellence. Depuis plus de 50 ans, la conception, la recherche et le développement sont réalisés en Allemagne et la **fabrication du Thermomix en France**. La **SEMCO**, l'usine française, se situe près de Châteaudun, à **Cloyes-sur-le-Loir** dans l'Eure et Loire. Aujourd'hui près de **430** employés (CDI, CDD et intérimaires) y travaillent.

L'usine a mis en place une **politique environnementale** qui se traduit par la préservation des ressources naturelles. Le parc de machines garantit une **consommation d'énergie très faible**, y compris pour les processus de refroidissement. La consommation d'eau est quant à elle négligeable. L'usine a également mis en place une politique de **recyclage des déchets**. Les rebuts et déchets plastiques font l'objet d'une réutilisation après regranulation ou d'une récupération

thermique. Les rebuts et déchets de papier et de métal rejoignent quant à eux le cycle de recyclage habituel. L'usine a une capacité de production de 3 000 à 6 200 TM6 par jour et plus d'un million de Thermomix® quittent chaque année Cloyes-sur-le-Loir. 85% de cette production est exportée en Europe et dans le reste du monde. Ce site industriel de pointe conjugue savoir-faire technique et engagement des hommes au quotidien.

Plus récemment, les équipements ont été renouvelés et une nouvelle ligne de fabrication a été mise en place pour produire le TM6. Au total, **4 lignes de production** sont dédiées à cette fabrication permettant ainsi une succession optimale des opérations d'assemblage des différents composants du produit. Par ailleurs, **3 ateliers d'injection** complètent ce schéma de production et offrent la possibilité de transformer 4 000 tonnes de matières par an.

Le thermomix fête ses 50 ans

7 millions de cuisines à travers le monde sont équipées d'un robot culinaire **Thermomix®**. Au fil des années, ce robot intelligent est devenu un véritable bijou de technologie.

Il n'est pas rare de trouver dans certaines cuisines des modèles premières générations en parfait état. Thermomix® se transmet d'une génération à l'autre, répondant aux besoins de consommation d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Il a évolué avec son temps et les nouvelles générations pour toujours plus de facilité. Thermomix® est l'ambassadeur et l'allié du mieux manger au quotidien en toute simplicité. Il propose une cuisine guidée et son utilisation est intuitive. Il est idéal pour les débutants comme les plus expérimentés. Les bénéfices de Thermomix® au quotidien :

1° DU FAIT-MAISON SAIN AU QUOTIDIEN

L'appareil complet (accessoires inclus) qui en remplace 13, permet de faire soi-même des produits du quotidien (béchamel, sorbets, yaourts, crèmes dessert..), de maîtriser les ingrédients des produits mangés. Le robot est une source d'inspiration pour cuisiner au quotidien grâce à ses 7000 recettes Cookidoo, livres et magazines. Les

recettes certifiées Thermomix® sont testées et faciles à réaliser, les recettes poussent à développer l'expertise culinaire de chacun en osant aller plus loin.

2° UN GAIN DE TEMPS

Une cuisson multi-niveaux (4) pour préparer un menu complet simultanément. Thermomix® permet de s'organiser grâce à Cookidoo: en planifiant des recettes pour la semaine, génère liste courses, création de liste de favoris. C'est un gain de temps car les recettes sont rapides et faciles, il dispose d'une cuisson autonome et multi-niveaux⁽⁴⁾ pour cuisiner en simultané.

3° UN PLAISIR ET UNE SIMPLICITÉ DE CUISINER

Les recettes guidées assurent un résultat inratable. Sa prise à main est agréable grâce à son grand écran tactile qui offre une lisibilité optimale, son ergonomie (bol léger, facile à manipuler avec poignée ergonomique, verrouillage automatique du couvercle), son nettoyage facile, sa multitude de modes automatiques. Un accompagnement premium sur-mesure inclus



4° UN PRODUIT DURABLE

Ce produit connecté s'adapte et évolue avec des mises à jour régulières gratuites : de recettes et de nouvelles fonctionnalités (exemple: recommandations de recettes selon ses habitudes). Des nouveaux accessoires sont proposés régulièrement et compatibles avec les anciens modèles. Il est possible de tester le produit avant de l'acheter via un conseiller ou en boutique. L'accompagnement du client par les conseillers et le SAV avant, pendant l'acte d'achat (avec une mise en service à domicile) et tout au long de sa vie d'utilisateur est la clé de ce service premium. Le SAV est basé en France, les pièces détachées disponibles 10 ans après la fin de la commercialisation d'un appareil. Le SAV inclut un service premium « service confort », un forfait réparation. Le service client expert basé en France est disponible 6 jours/7.



2019

Le TM6 connecté à sa plateforme Cookidoo

- Ecran tactile 6.8 pouces
- Cookidoo® directement intégré dans le Thermomix® TM6
- Hautes températures accessibles en cuisine guidée
- Wi-Fi et Bluetooth intégrés
- Ustensiles : spatule souple, panier cuisson avec couvercle, gobelet doseur insonorisant et couvercle antiprojections
- Nouveaux modes dont : nettoyage, fermentation, cuisson lente, sous-vide, cuisson œufs.
- Balance intégrée : 1 g par 1 g jusqu'à 6 kg



Moteur haute performance :

- Technologie reluctance magnétique pour une durée de vie optimale
- Puissance et efficacité optimale (10700 tours minutes 2 sens) pour hacher et réduire en poudre rapidement même les aliments les plus durs : glaçons, sucre en morceaux, parmesan...

Des couteaux de haute qualité allemande :

Acier inoxydable, 4 lames forgées, fabriqués par Solingen, coutelier allemand au savoir-faire incomparable

- Un bol haute qualité ergonomique :
- Conçu par l'expert des arts de la table français, Degrenne
- Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés
- Facile à transporter avec sa poignée ergonomique et son faible poids
- Contenance de 2,2L
- Anti-corrosion

Un robot sécurisé :

- Verrouillage et déverrouillage automatique du couvercle
- Mise en chauffe du bol uniquement avec un minuteur
- Collier de sécurité sur la spatule qui permet de remuer en toute sécurité quand le couteau tourne
- La spatule se transforme en poignée pour retirer le panier vapeur en toute sécurité
- Le gobelet doseur dispose d'un collier de sécurité

Prix de vente : 1359€



2020

Le TMF l'extension connectée du TM6

- Connexion en Bluetooth au TM6
- Ecran digital
- Minuterie jusqu'à 2h en manuel
- Température : 120 degrés + Varoma (cuisson vapeur)
- Vitesse (sens inverse) : Vitesse 0 (arrêt)
/ Vitesse 1 (90 tours/minute) / Vitesse 2 (200 tours/minute)
- Compatible bol TM6 ou TM5, ainsi qu'avec les accessoires
- Bouton pour sélectionner le bol (TM5-TM6)
- Puissance moteur : 25 W
- Vitesse de rotation des couteaux de 0 à 200 tours/min
- Disjoncteur automatique en cas de surcharge des couteaux
- Système de chauffe : puissance absorbée 1 000 W

Prix de vente :

Vendu seul à 399€ (sans le bol)

Vendu avec le bol TM6 à 499€



Quelques chiffres

VORWERK EST UN GROUPE MONDIAL DIVERSIFIÉ QUI COMPTE DIFFÉRENTES DIVISIONS :

50% Thermomix (Robot culinaire), 22% Kobold (Aspirateur), 15% AKF group, 10% JAFRA (Cosmétique), 1 % Revêtement de sol Vorwerk, 1% Neato (robotique), 1% Autre



EN FRANCE

PRÈS DE
2 000
COLLABORATEURS

LE GROUPE VORWERK EMPLOIE UN PEU PLUS DE **12.000 PERSONNES DANS LE MONDE**, DONT PRÈS DE 2000 PERSONNES EN FRANCE. VORWERK FRANCE (FÉVRIER 2021): **1546 SALARIÉS** SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE. VORWERK SEMCO (USINE DE VORWERK ELEKTROWERKE EN EURE-ET-LOIR QUI PRODUIT LE THERMOMIX) : **430 EMPLOYÉS** (CDI, CDD ET INTÉRIMAIRES).

DANS LE MONDE

52
PAYS

COMMERCIALISENT **THERMOMIX®**

MAIS AUSSI...

649 000
COLLABORATEURS VORWERK
DANS LE MONDE

12 000
SALARIÉS **THERMOMIX®**

Afin de répondre au succès mondial Thermomix®, le groupe Vorwerk a investi plus de 100 millions d'euros ces dernières années dans son outil industriel, la SEMCO située en France pour augmenter ses capacités de production. Sa surface est ainsi passée de 8 600 m² en 2012 à 23 000 m² en 2016 et quatre lignes de production ultramodernes ont été créées.



Vorwerk.fr

DRP
DELPRAT RELATION PRESSE

