



## Produkte, Technik, Trends für Entscheider zu allen Fragen des industriellen Verpackens

Startseite > Nachrichten > Produkte > Micvac startet neuem Geschäftsbereich Gastronomie.

24. November 2016 | Wirtschaft

### Großküchen setzen auf Ventil-Patent

Besseres Essen mit weniger Aufwand ist das Motto des neuen Geschäftsbereichs Gastronomie des Herstellers Micvac. Damit soll das patentierte Micvac-Verfahren auch für gewerbliche Küchen, Caterern und Restaurants als neue Kochmethode zur Verfügung stehen.

Das Verfahren ermöglicht das Garen und Pasteurisieren in der Verpackung. Das darin enthaltene wiederverschließbare Ventil habe sich auch in Großküchen-Dampfgarern als sehr effizient erwiesen, so das schwedische Unternehmen. Das Konzept wurde bislang hauptsächlich in Spanien und Schweden erprobt.

Der Einsatz des Verfahrens ermöglicht eine voneinander unabhängige Produktion und Bewirtung. Lebensmittel mit längerer Haltbarkeit bieten eine effizientere Planung von Zubereitung, Personaleinsatz und Aufwärmen. In der gesamten Wertschöpfungskette wird dem Hersteller zufolge weniger Essen weggeworfen, da nur das erwärmt wird, was tatsächlich benötigt wird. Zudem können Gerichte und Bestandteile bevorratet werden, um zum Beispiel Engpässe zu bewältigen.

#### Erste Kunden zufrieden

Der erste Kunde für dieses Anwendungsgebiet ist Carns Fuster, eine Metzgerei in der spanischen Provinz Valencia. Der Kunde hat 25 neue Rezepte für traditionelle spanische Gerichte eingeführt, die alle in seiner eigenen Küche hergestellt werden. Die Zutaten werden in die Schale gelegt, mit einer Folie versiegelt, die auf der Oberseite mit dem Ventil versehen ist, und dann in herkömmlichen Dampfgarern gegart und pasteurisiert.

In Spanien und Portugal wird Micvac durch Comercial 258 vertreten. „Im Januar dieses Jahres haben wir unsere neue Testküche in Andorra eingeweiht“, berichtet Martin Gustavsson, Geschäftsführer von Comercial 258. „Dies hat unsere Möglichkeiten vergrößert, Rezepte gemeinsam mit unseren Kunden zu entwickeln, um die richtige Wärmebehandlung/Verarbeitungszeit für die angestrebte Haltbarkeit sicherzustellen.“

*Comercial 258 ist noch heute auf der Empack Madrid zu sehen (Stand B15).*

#### KEPLER MEDIEN GRUPPE

apr Aktuelle Papier-Rundschau

apr WELLPAPPE

avr Allgemeiner Vliesstoff-Report

VR Verpackungs-Rundschau