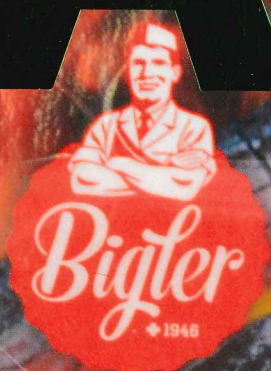


PACK

Marknader

www.packnet.se



Grill

Mässrapport från Anuga Foodtec 2018!



Stark medvind för hållbart

Rullar in på förpackningsmarkna

A Portion Tradition

PLASTIC

Det var full fart på världens största process- och förpackningsmessa för livsmedel.

Anuga Foodtec 2018

Anuga Foodtec är en imponerande mässa och en karta över all tillgänglig process-teknik för livsmedel. Förpackningar är som bekant en vital del av produktkonceptet och man kan därför hitta de flesta större maskin- och utrustningsleverantörerna inom området. Packmarknaden besökte mässan ett par dagar och i den följande rapporten får ni träffa några av de många nöjda utställarna på mässan.

Text & Foto: Marcus Petersson, marcus.petersson@nordiskemedier.se

Micvac lanserar instegskoncept

För svenska Micvac AB är Anuga Foodtec den i särklass viktigaste mässan att synas på. Företaget har ett unikt koncept för förpackning av färska färdigrätter, som rönt stor uppskattning såväl i Sverige som internationellt. På årets mässa lanserar Micvac dels en ny modell av sin mikrovågstunnel för småskalig produktion och dels ett nytt koncept för manuell packning och sterilisering av de packade trågen i vad som ser ut som vanliga mikrovågsgunnar. Christina

Fromm, Försäljnings- och Marknadschef, förklarar varför.

– Många restauranger och storkök, men också nystartade livsmedelsproducenter, har efterfrågat en billig och enkel metod att prova på vår förpackning. Vi vänder oss till producenter som sätter ett högt värde i matens kvalitet, med bibehållna smaker och näringsämnen. Det är också med de argumenten som många nya mindre producenter vill ta sig in på marknaden. Därför lanserar vi

konceptet "Easy to get started" som är ett paket med mikrovågsgugn, trågförseglare, tråg och vår unika toppfilm med ventil. Trågförseglaren finns också i semiautomatiskt utförande och vi har också ett startkoncept för de som vill packa i stand up pouches eller har en termoformsmaskin.

GRÖN KO

Det värmländska livsmedelsföretaget Grön Ko är producent av ekologisk närproducerad mat som har satsat fullt ut på Micvac-förpackningen. Man började i liten skala med små mikrovågsgunnar men har idag en egen tunnel och kan producera 35 000 matportioner i veckan för distribution till äldreboende och affärer i Karlstad med omnejd. Företaget har utsetts till Årets matentreprenör i Värmland.

– För den som vill testa sina produkter och se om det blir någon skillnad i smakupplevelse kan göra det i vår mikrovågstunnel i Göteborg, säger Christina.

Den senaste modellen i tredje generationens Micvac mikrovågstunnel är på 18 kW och lämpar sig för småskalig produktion. Systemet är modulbaserat och skulle behov av ökad kapacitet uppstå är det bara att bygga på befintlig tunnel eller tunnlar.



Intresset för Micvacs förpackningskoncept växer för varje gång på Anuga Foodtec. Idag har företaget kunder i bland annat Japan, Sydkorea, Sydafrika och Australien.