

MSP

MEAT SEAFOOD POULTRY

MSP

FEBRUARY / MARCH 2018

Magazine

www.msp-magazine.com

DATED TO **THE MEAT, SEAFOOD** AND **POULTRY**
INDUSTRY IN EUROPE, RUSSIA AND CIS COUNTRIES

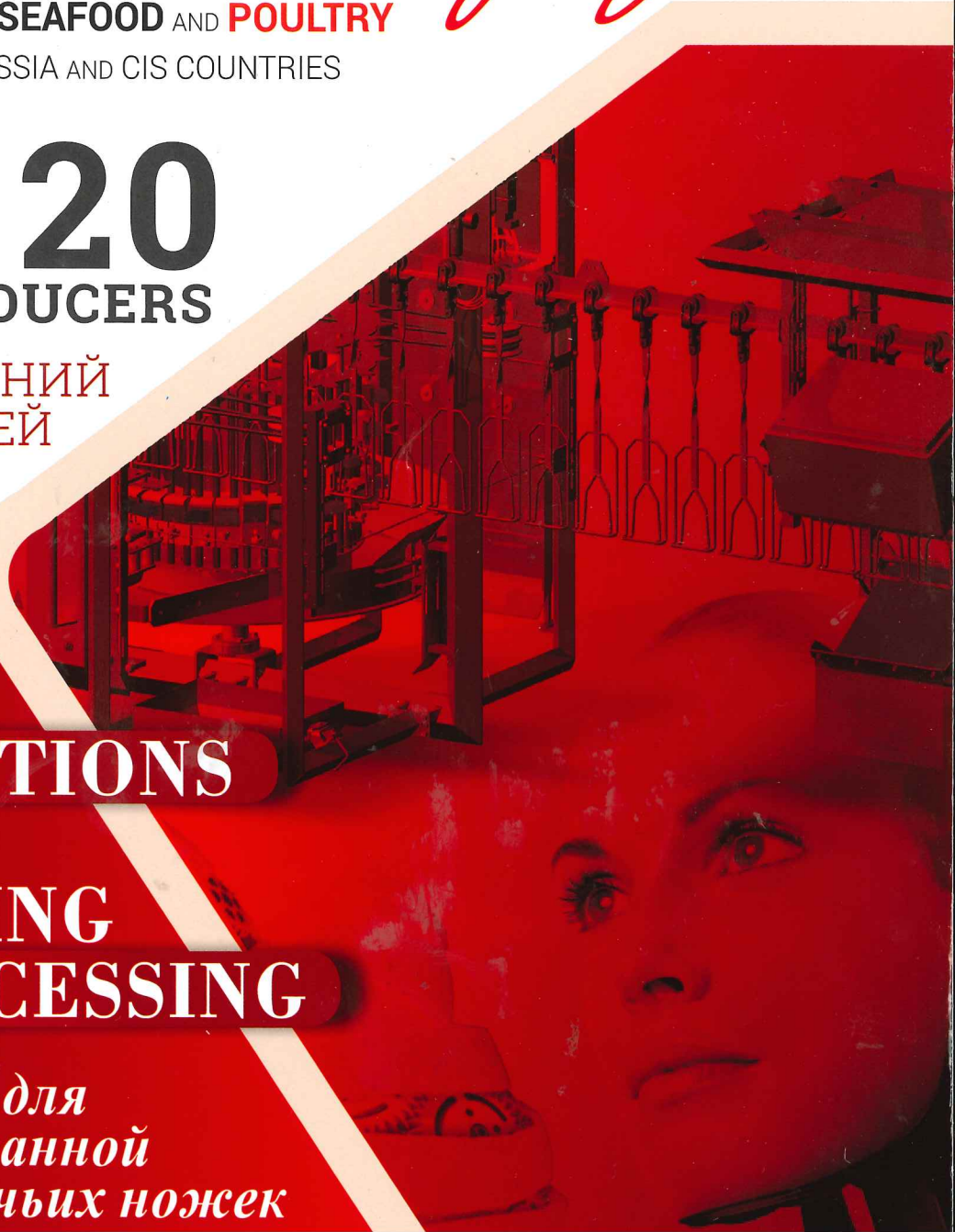
TOP 20

PORK PRODUCERS

Т-20 КОМПАНИЙ
ИЗВОДИТЕЛЕЙ
КОРЧОК

NEW SOLUTIONS FOR AUTOMATING MEAT PROCESSING

*Новые решения для
автоматизированной
работки птичьих ножек*



Micvac Showcase at Anuga Foodtec

MICVAC

SWEDISH FOOD TECH COMPANY, MICVAC, WILL EXHIBIT AT ANUGA FOODTEC, A LEADING GLOBAL TRADE FAIR FOR THE INTERNATIONAL FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY, IN COLOGNE, GERMANY, 20-23 MARCH, 2018.

Micvac has developed an innovative technology of producing and packaging chilled ready meals. At the Micvac stand visitors will be introduced to the Micvac method, as well as taste and enjoy the quality of the fresh ready meals it produces. "Anuga FoodTec provides an ideal opportunity to explain the Micvac method. This consists of our unique microwave tunnel and intelligent packaging concepts, including the Micvac patented valve that whistles when food reaches the right temperature," says Christina Frohm Kramer, Marketing & Regional Sales Director at Micvac.

The Micvac method utilises in-pack cooking and pasteurisation in one continuous process housed in a microwave production tunnel. This enables food manufacturers to offer high-quality ready meals that are fresh, healthy and full of flavour. Added benefits of the Micvac method include: ready meals that have an extended shelf life without the need of any additives, and less waste in the food chain. These benefits make the company a sought-after partner of the global food processing and food retail industries.



Produced with the Micvac method: high quality, fresh and healthy ready meals full of flavour. / Производство с помощью метода компании Мiсвас: высококачественные, свежие, здоровые и вкусные готовые блюда.

True to the company's try-before-you-buy philosophy, the Micvac stand will focus on the product development process. A full-size production unit is available at Micvac's pilot plant in Sweden where customers can learn how the method works and produce a meal of their own choice along with their marketing strategy. Customers also have the possibility of buying a test kit. This can be used to develop new recipes or demonstrate the method to decision-makers at the customer's company.

Highlighting Micvac's customer-oriented outlook, the microwave tunnel is based on a modular system. If the customer is sure of the capacity needed, the corresponding tunnel size can be purchased according to requirements. If not,

there is the possibility of adding one or more modules depending on the production volume.

"At Anuga FoodTec our team of specialists is eager to answer all your questions," says Guido Kassel, Country Manager Germany at Micvac. "We will explain the motto "We serve the method, you serve the food". And we also invite you to experience the results for yourself. Come and speak to us about your needs and requirements. Of course, we look forward to sharing with you the delicious meals created by the unique Micvac method." ■

At Anuga FoodTec, Micvac will welcome visitors in hall 10.1, stand C061. For more information, please see:

➔ www.micvac.com

Участие компании Micvac на выставке Anuga Foodtec

MICVAC

ШВЕДСКАЯ КОМПАНИЯ MICVAC, РАБОТАЮЩАЯ В ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ПРЕДСТАВИТ СВОИ НОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ НА ВЕДУЩЕЙ МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И НАПИТКОВ ANUGA FOODTEC, КОТОРАЯ СОСТОИТСЯ В КЕЛЬНЕ, ГЕРМАНИЯ, 20–23 МАРТА 2018 Г.

Компания Micvac разработала инновационную технологию производства и упаковки охлажденных готовых блюд. На выставочном стенде компании Micvac посетители выставки ознакомятся с технологиями компании, а также смогут попробовать и насладиться качеством свежих готовых блюд. «Выставка Anuga FoodTec дает отличную возможность продемонстрировать технологии Micvac. Они включают в себя наш уникальный микроволновый тоннель и интеллектуальные концепции в области упаковки, в том числе запатентованный клапан Micvac, который издает характерный звук, когда продукт достигает температуры, подходящей для употребления», – сказала Кристина Фрохм Крамер, директор по региональным продажам и маркетингу компании Micvac.

Технология Micvac сочетает в себе приготовление пищи непосредственно в упаковке и пастеризацию, которые осуществляются в микроволновом производственном тоннеле. Это позволяет производителям продуктов питания предлагать потребителям высококачественные, свежие, здоровые и вкусные готовые блюда. Технология компании Micvac отличается также следующими преимуществами: более длительный срок хранения готовых блюд без использования пищевых добавок и существенное снижение потерь при производстве продуктов питания. Эти преимущества делают компанию востребованным партнером в области междуна-



Delicious ready meals easily prepared within minutes due to the patented Micvac valve. / Приготовление вкусных готовых блюд всего за несколько минут с помощью запатентованного клапана Micvac.

родного производства и розничной торговли продуктами питания.

В соответствии со своей философией «Попробуй, прежде чем купить», компания Micvac сосредоточит свое внимание на процессе разработки продуктов на своем выставочном стенде. В опытно-экспериментальном цехе компании Micvac в Швеции клиенты могут увидеть производственную установку в натуральную величину, с помощью которой они могут ознакомиться с принципами работы технологии, приготовить блюдо по собственному желанию и разработать соответствующую маркетинговую стратегию. Кроме того, клиенты могут купить тестовый комплект. Он может использоваться для разработки новых рецептов или демонстрации технологии руководителям компаний.

Микроволновый тоннель Micvac основывается на модульной системе, что в очередной раз подчеркивает стратегию компании, ориентированную на потребности клиентов. Если клиент

точно знает, какая производительность ему нужна, он может приобрести тоннель подходящих размеров, в соответствии со своими требованиями. В противном случае он может добавить один или более модулей, в зависимости от объема производства.

«На выставке Anuga FoodTec наши специалисты ответят на все ваши вопросы», – сказал Гвидо Кассел, региональный менеджер по Германии компании Micvac. «Мы объясним посетителям выставки наш девиз «Мы подаем метод, вы подаете пищу». Кроме того, мы приглашаем всех посетителей самим убедиться в результатах нашего метода. Приходите и расскажите нам о своих потребностях и требованиях. Кроме того, мы, конечно же, угостим вас вкусными блюдами, приготовленными с помощью уникальной технологии компании Micvac», – добавил также он. ■

На выставке Anuga FoodTec компания Micvac покажет свою продукцию в зале 10.1, стенд C061.

➔ www.micvac.com