

Mölnadal, Suecia, 06-07-2018

COMUNICADO DE PRENSA

MICVAC NOMINADA AL PREMIO A LA TECNOLOGÍA SOSTENIBLE 2018

La empresa sueca de tecnología alimentaria Micvac ha sido nominada al prestigioso premio anual SACCNY – Deloitte Green Award que se otorgará durante la Sustainability Summit de este año en Nueva York.

En la Sustainability Summit, organizada por la Cámara de Comercio Suecia-Estados Unidos (Swedish-American Chamber of Commerce), una serie de expertos suecos y estadounidenses punteros del sector de la alimentación mostrarán los últimos avances en este campo. Centrados en la tecnología y la innovación, académicos, políticos, empresarios, cocineros, expertos en sostenibilidad y directivos utilizan esta plataforma para dar a conocer las últimas innovaciones en tecnología alimentaria. Para este acontecimiento de alto nivel han sido nominadas al SACCNY – Deloitte Green Award cuatro empresas por sus soluciones sostenibles.

Las empresas propuestas deben tener un historial demostrado de excelencia medioambiental.

Reducir el despilfarro de comida y ahorrar energía

Micvac ha desarrollado un método de producción de platos preparados refrigerados que cocina y pasteuriza los alimentos en el mismo envase en un proceso continuo. Un elemento fundamental de este proceso es el túnel microondas de Micvac, así como los accesorios de envasado patentados: la bandeja y la exclusiva válvula Micvac. El método consigue reducir el despilfarro de comida, un alto nivel de seguridad alimentaria, mayor eficiencia de costes y un importante ahorro de energía en toda la cadena de valor.

«Estar nominados es un gran honor», dice Michael Bogdanski, CEO Micvac. «Es una oportunidad para presentar las ventajas del método Micvac a un público experto».

Largo periodo de conservación, alimentos más frescos y sabrosos

El método Micvac alarga el periodo de conservación de los alimentos sin conservantes hasta sesenta días, en comparación con el promedio de cinco días de caducidad de otros platos preparados refrigerados. Este amplio



periodo de conservación reduce los desperdicios en las tiendas y en casa, además de mantener la frescura y el sabor de los alimentos.

«Los estudios de mercado del Reino Unido muestran que los consumidores tirarían menos comida si pudieran comprar alimentos de buena calidad preparados de forma natural y con un periodo de conservación mayor», añade Michael Bogdanski.

Ahorro de recursos desde la producción a los hogares

Además, el propio método ahorra energía. Un menor tiempo de precocinado y cocinado de los alimentos en ollas programables o en aparatos industriales a gran escala supone un ahorro de energía y recursos. No se necesita tanta agua para lavar y limpiar, ya que en los recipientes no quedan restos de ingredientes que puedan echarse a perder. Además, los envases de Micvac son muy compactos, lo que también ahorra energía en el transporte.

«En Micvac nos apasiona impulsar un tipo de innovación que permita elaborar grandes platos y que sea buena para el planeta», dice Michael Bogdanski. «La excepcional calidad de los platos preparados con Micvac ya ha convencido a empresas de casi veinte países que usan nuestro método. ¡Ahora estamos deseando convencer a los expertos en Sustainability 2018!».

Si desea más información, visite:

www.micvac.com

www.saccny.org/sustainability/

Your contact:

Casa Blanca Communication GmbH & Co. KG
Claudia Diedrichsen / Juliane Köstler
Mühlenberger Weg 61
DE-22587 Hamburg
Germany
Tel.: + 49 40 47 11 001-75
Fax: + 49 40 47 11 001-80
presse@c-b-c.de
www.c-b-c.de

Longitud del texto: 2.645 caracteres

Gratis para imprimir, por favor denos dos copias.

Captions:



Picture 1: Producido con el método Micvac: comidas preparadas de alta calidad, frescas y saludables llenas de sabor.
(Photo: Micvac AB)



Picture 2: Deliciosas comidas preparadas fácilmente preparadas en cuestión de minutos gracias a la válvula patentada Micvac.
(Photo: Micvac AB)



Picture 3: Michael Bogdanski, CEO Micvac AB
(Photo: Micvac AB)