

Mölnadal, Suède, le 06 juillet 2018

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

NOMINATION DE MICVAC LORS DU SACCNY-DELOITTE GREEN AWARD 2018

La société suédoise de technologie alimentaire Micvac a été nominée pour le prestigieux Green Award SACCNY – Deloitte annuel, qui sera décerné au cours du Sustainability Summit 2018 à New York.

Le sommet, accueilli par la Chambre de commerce Américano-Suédoise (SACCNY), présente des spécialistes américains et suédois des domaines de pointe de l'industrie alimentaire. Universitaires, élus, chefs d'entreprise, chefs cuisiniers, spécialistes du développement durable et cadres dirigeants s'y réunissent pour exposer les dernières innovations technologiques du secteur. Dans le cadre de cet événement de premier plan, quatre entreprises ont été nominées au trophée SACCNY – Deloitte pour leurs solutions en termes de développement durable.

L'un des critères pour être nominé est d'être reconnu pour son excellence en matière de respect de l'environnement.

Réduction du gaspillage alimentaire et économies d'énergie

Micvac a mis au point une méthode de production de plats cuisinés frais reposant sur la cuisson et la pasteurisation au cours d'un seul et unique process. Les emballages brevetés (barquettes et valve exclusive Micvac) et le tunnel à micro-ondes de la marque sont les piliers du procédé. La méthode permet de réduire le gaspillage alimentaire, de renforcer la sûreté alimentaire, de gagner en rentabilité et de réaliser des économies d'énergie significatives tout au long de la chaîne de valeur.

« Cette nomination est pour nous un grand honneur », a déclaré Michael Bogdanski, PDG de Micvac, avant de poursuivre, « c'est également une opportunité pour Micvac de présenter les avantages de sa méthode devant un public averti. »

Durée de conservation allongée, fraîcheur renforcée et saveur rehaussée



La méthode Micvac permet une conservation allant jusqu'à soixante jours, sans conservateurs, comparé à cinq jours en moyenne pour les plats cuisinés frais conventionnels. Cette durée de conservation prolongée permet de réduire le gaspillage alimentaire en magasin et chez le consommateur, sans pour autant transiger sur la fraîcheur ou sur le goût.

« Les enquêtes de consommation menées au Royaume-Uni montrent que les consommateurs jetteraient moins de nourriture s'ils trouvaient des plats cuisinés de bonne qualité et préparés naturellement qui se conservent plus longtemps », ajoute Michael Bogdanski.

Économies d'énergie : de la fabrication jusqu'à la maison

La méthode est en elle-même très économe en énergie. La réduction de la cuisson ou de la pré-cuisson en autocuiseur ou avec des appareils industriels permet de réaliser des économies d'énergie et d'autres ressources. Ainsi, la consommation d'eau se trouve également réduite, car en l'absence de restes dans les plats, le besoin en nettoyage est moindre. Les emballages Micvac sont par ailleurs extrêmement compacts, d'où des économies d'énergie lors du transport.

« Chez Micvac, nous nous impliquons dans les solutions innovantes permettant de préparer des plats délicieux tout en respectant l'environnement », résume Michael Bogdanski. Et d'ajouter : *« Grâce à la qualité exceptionnelle de nos plats, nous avons déjà convaincu les entreprises de près de vingt pays différents d'utiliser notre méthode. Aujourd'hui, nous espérons convaincre le jury de spécialistes du Sustainology summit 2018 ! ».*

Pour de plus amples informations, rendez-vous sur notre site :

www.micvac.com

www.saccny.org/sustainability/



A propos de Micvac

Micvac est une entreprise de technologie alimentaire à l'origine d'innovations en matière de fabrication et de conditionnement des plats cuisinés frais. Fondée en l'an 2000, elle a son siège à Mölndal, en Suède. Sa méthode de production de plats cuisinés novatrice est aujourd'hui disponible dans le monde entier. En dehors de ses marchés principaux que sont la Suède, la Norvège et la Finlande, Micvac est notamment présente en Belgique, en Pologne, en Corée du Sud, au Chili et en Australie. La société continue de se développer et elle étend ses activités à la restauration hors domicile pour laquelle elle étudie également de nouveaux procédés de fabrication.

Micvac élabore ses produits et services dans le cadre d'une collaboration étroite avec ses clients. Les producteurs peuvent tester et affiner leurs recettes sur le site pilote de Micvac. Ils peuvent ainsi adapter sur mesure leur offre aux besoins de leurs partenaires de la RHD et de la grande distribution alimentaire.

Votre 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

Longueur du texte: 2.784 caractères

Gratuit pour l'impression, s'il vous plaît nous fournir 2 copies.

Légendes :



Photo 1 : Produit avec la méthode Micvac: des plats cuisinés de haute qualité, frais et sains, pleins de saveurs.

(Photo: Micvac AB)



Photo 2 : Délicieux plats préparés faciles à préparer en quelques minutes grâce à la valve brevetée Micvac.

(Photo: Micvac AB)



Photo 3 : Michael Bogdanski, CEO Micvac AB

(Photo: Micvac AB)