

Mölndal, Schweden – 6.07.2018

PRESSEMELDUNG

MICVAC NOMINIERT: NACHHALTIGKEITSPREIS SACCNY-DELOITTE GREEN AWARD 2018

Der schwedische Food Tech Spezialist Micvac ist unter den nominierten Unternehmen für den renommierten, jährlich ausgeschriebenen SACCNY – Deloitte Green Award, der im November auf dem Sustainology Summit in New York verliehen wird.

Für den Sustainology Summit, der von der schwedisch-amerikanischen Handelskammer veranstalteten Konferenz zum Thema Nachhaltigkeit, kommen renommierte schwedische und amerikanische Experten aus der Lebensmittelindustrie zusammen. Unternehmer, Politiker, Wissenschaftler, Köche, Nachhaltigkeitsexperten und Führungskräfte nutzen diese Plattform, um die neuesten Innovationen aus dem Bereich der Lebensmitteltechnologie vorzustellen. Das schwedische Food Tech Unternehmen Micvac ist unter den vier für 2018 ausgewählten Unternehmen, die als Anwärter auf den SACCNY – Deloitte Green Award die Gelegenheit erhalten, vor dem hochkarätig besetzten Forum ihre Lösungen für mehr Nachhaltigkeit zu präsentieren. Die nominierten Unternehmen müssen einen nachweislichen Nutzen in Sachen Nachhaltigkeit erbringen.

Lebensmittelverschwendung reduzieren, Energieeinsparungen realisieren

Micvac hat ein innovatives Verfahren zur Herstellung von Fertiggerichten für das Kühlregal entwickelt, die in einem patentierten Mikrowellenprozess hergestellt werden. Herzstück des Micvac Verfahrens sind zwei Komponenten: Der Micvac Mikrowellentunnel sowie die ebenfalls patentierten Verpackungen, die aus einer Mikrowellenschale und einer Oberfolie mit dem einzigartigen Micvac Ventil bestehen. Mit der Micvac Methode lässt sich die Verschwendung von Lebensmitteln

reduzieren und die Produktsicherheit erhöhen. Sie sorgt für mehr Kosteneffizienz und führt zu erheblichen Energieeinsparungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

„Wir freuen uns sehr über die Nominierung, die uns die Chance gibt, die Vorteile des Micvac Verfahrens ausgewiesenen Experten zu präsentieren“, erklärt Michael Bogdanski, CEO Micvac.

Lange Haltbarkeit, mehr Frische und Geschmack

Mit der innovativen Methode wird ein natürliches Vakuum in der Verpackung erzeugt. Damit erreichen die gekühlten Ready Meals ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen eine Haltbarkeit von bis zu 60 Tagen – eine enorme Steigerung gegenüber der in diesem Segment üblichen Haltbarkeitsdauer von etwa 5 Tagen. Frische und Geschmack der Gerichte bleiben dabei erhalten. Die deutliche Verlängerung der MHD reduziert den Lebensmittelverderb und somit die Lebensmittelabfälle im Handel sowie in den Haushalten.

„Verbraucherstudien in Großbritannien haben ergeben, dass die Konsumenten weniger Lebensmittel wegwerfen würden, wenn sie qualitativ hochwertige Produkte kaufen könnten, die auf natürliche Weise hergestellt wurden und trotzdem eine längere MHD aufweisen“, erläutert Michael Bogdanski.

Ressourcenschonend von der Herstellung bis in die Haushalte

Darüber hinaus erweist sich das Micvac Verfahren als besonders energieeffizient: Es erfordert weniger Vorkochen bzw. Garen in den Gargeräten der Großküchen und spart damit Energie und weitere Ressourcen ein. So reduziert sich beispielsweise der Wasserverbrauch für Kochen und Reinigen von Geräten. Darüber hinaus sind die speziell auf den Prozess abgestimmten Verpackungen sehr kompakt, was sich auch durch Energieeinsparungen beim Transport bemerkbar macht.

„Bei Micvac setzen wir uns leidenschaftlich dafür ein, Innovationen voranzutreiben, die die Herstellung hochwertiger Gerichten ermöglichen, und dabei gleichzeitig schonend mit unserer Umwelt umzugehen“, sagt Michael Bogdanski. *„Überzeugt durch die außergewöhnlich hohe Qualität von Micvac Mahlzeiten produzieren bereits Unternehmen in fast zwanzig Ländern mit unserer Methode. Wir freuen uns nun darauf, die Experten von Sustainology 2018 zu überzeugen!“*

Weitere Informationen unter:

www.micvac.com und **www.saccny.org/sustainability/**



Über Micvac

Micvac ist ein schwedisches Food Tech Unternehmen, das eine neuartige Herstellungsmethode von Fertiggerichten in einer patentierten, speziell dafür entwickelten Verpackung mit Ventil vertreibt. Micvac wurde 2000 gegründet und hat seinen Hauptsitz in Mölndal, Schweden. Von dort aus ist das Unternehmen mittlerweile auf fast allen Kontinenten vertreten, seine innovativen Produktionssysteme sind außer in Schweden, Norwegen und Finnland z. B. in Belgien, Polen, Süd-Korea, Chile und Australien im Einsatz. Micvac wächst weiter solide und expandiert mittlerweile mit neuen Herstellungsmethoden im Geschäftsfeld Food Service. Das Unternehmen entwickelt in enger Partnerschaft mit seinen Kunden speziell auf deren Einzelhandels- und Food Service-Partner zugeschnittene Produkte, so können Kunden in der firmeneigenen „Pilotplant“ Rezepturen weiterentwickeln und testen.

Pressekontakt:

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

Textmenge: 3.259 Zeichen

Abdruck frei, 2 Belege erbeten.

Bildunterschriften:



Bildmotiv 1: Mit der Micvac Methode produziert: Fertiggericht mit Hühnchen auf gleichbleibend höchstem Qualitätsniveau, voller Geschmack ohne Zusatzstoffe.

(Foto: Micvac AB)



Bildmotiv 2: Leckere und gesunde Fertiggerichte für die schnelle Küche zu Hause oder im Büro in Minuten perfekt erhitzt mit dem patentierten Micvac Ventil.

(Foto: Micvac AB)



Bildmotiv 3: Michael Bogdanski, CEO Micvac AB.

(Foto: Micvac AB)