



New York City, États-Unis / Mölndal, Suède – 22/11/2018

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MICVAC REMPORTE LE SACCNY-DELOITTE GREEN AWARD 2018

La société suédoise de technologie alimentaire Micvac a reçu le prestigieux SACCNY-Deloitte Green Award 2018 de la part de Chambre de commerce Américano-Suédoise de New York (SACCNY) en collaboration avec Deloitte, au Sustainability Summit 2018.

En tant qu'entreprise de technologie alimentaire de pointe, Micvac contribue à rendre notre société plus durable au travers de leur procédé innovant pour élaborer des plats cuisinés sains et respectueux de l'environnement. La société a mis au point un procédé de fabrication de plats cuisinés frais en continu basé sur une cuisson-pasteurisation in-pack. Les clés de ce procédé reposent sur un tunnel micro-ondes et sur un emballage breveté : valve, film et barquette Micvac. Ce procédé permet la réalisation de savoureux plats cuisinés frais tout en réduisant le gaspillage alimentaire, en renforçant la sécurité alimentaire, en gagnant en rentabilité et en réalisant des économies d'énergie significatives tout au long de la chaîne de valeur.

Le procédé Micvac vient juste d'être récompensé par le SACCNY-Deloitte Green Award 2018. Chaque année, au cours du Sustainability Summit, le SACCNY-Deloitte Green Award est remis à une entreprise suédoise qui propose une solution ou une technologie durable innovante. L'important est que l'entreprise gagnante démontre sa vision de la durabilité dans la chaîne alimentaire et qu'elle ait développé un produit ou un service susceptible de révolutionner l'industrie alimentaire au niveau mondial. Le jury, composé de leaders d'opinion,



d'investisseurs en capital risque et d'universitaires spécialisés dans le domaine alimentaire, a élu Micvac pour les raisons suivantes :

“ En reconnaissance de la méthode d'emballage alimentaire de Micvac. ”, a déclaré Andreas Marcetic, Partner, Deloitte AB. “Micvac participe à la réduction de l'utilisation des conservateurs artificiels dans les plats cuisinés tout en augmentant leur durée de vie pour un environnement plus sain et durable.” Le procédé Micvac permet d'allonger la durée de vie jusqu'à 60 jours sans conservateurs contre 5 jours pour les autres plats cuisinés frais élaborés avec des méthodes traditionnelles. Cette augmentation de la durée de vie réduit le gaspillage alimentaire en magasin comme à la maison tout en conservant le plat frais et savoureux.

De plus, le procédé lui-même est déjà très peu énergivore. Moins de pré-cuisson et moins de cuisson des aliments dans les cuisinières automatiques ou les gros appareils de l'industrie, entraînent des économies d'énergie et de ressources. Enfin, les emballages Micvac sont extrêmement compacts, ce qui entraîne des économies d'énergie également pendant le transport.

Cette récompense constitue une étape importante dans l'histoire et le développement Micvac.” ajoute Michael Bogdanski, PDG Micvac. *“Nous avons mis au point le seul procédé vraiment innovant qui permet l'élaboration de plats cuisinés frais de qualité et durables. Tous les autres ont, soit une durée de vie très courte avec des taux de pertes très importants, soit des méthodes de conservations qui dégradent la qualité du produits, et notamment l'utilisation d'additifs controversés. Nous sommes ravis et honorés de recevoir ce prix prestigieux et sommes impatients de poursuivre nos actions pour accentuer le développement du procédé Micvac. »*

Avec son programme de développement durable, la Chambre de Commerce Américano-Suédoise de New York s'efforce de mettre l'accent sur l'un des problèmes les plus préoccupants de notre époque : le développement durable au



sein de la chaîne alimentaire. En offrant aux chefs de file de l'industrie, aux investisseurs et aux innovateurs le moyen de créer de nouveaux partenariats dans le secteur de la technologie alimentaire et en récompensant une entreprise particulièrement avant-gardiste, ils espèrent encourager la concrétisation de solutions durables.



A propos de Micvac

Micvac est une entreprise de technologie alimentaire à l'origine d'innovations en matière de fabrication et de conditionnement de 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 Italie, en Russie, au Japon, en Afrique de Sud 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.

Contact :

Casa Blanca Communication GmbH & Co. KG
Claudia Diedrichsen / Juliane Köstler / Claire Hawken
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 : 4.287 caractères

Libre de droit. Merci de nous fournir 2 copies.

Légende :



Photo 1 : Michael Bogdanski, PDG de Micvac AB, se voit remettre le SACCNY-Deloitte Green Award 2018 lors du Sustainability Summit par Andreas Marcetic, Partner, Deloitte AB.
(Photo : Micvac AB)



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



Picture 3 : Micvac est fier d'avoir reçu le SACCNY-Deloitte Green Award 2018 lors du Sustainability Summit de New York City, USA.
(Photo : Micvac AB)