



New York City, USA / Mölndal, Schweden – 22.11.2018

PRESSEMELDUNG

MICVAC GEWINNT DEN NACHHALTIG- KEITSPREIS SACCNY-DELOITTE GREEN AWARD 2018

Der schwedische Food Tech Spezialist Micvac ist Gewinner des renommierten SACCNY-Deloitte Green Awards, der jedes Jahr von der Schwedisch-Amerikanischen Handelskammer in Kooperation mit Deloitte während des Sustainology Summits verliehen wird.

Als zukunftsweisendes Food-Tech-Unternehmen trägt Micvac mit seinem innovativen System für gesundes und umweltbewusstes Essen zu einer nachhaltigeren Gesellschaft bei. Micvac hat ein System für gekühlte Fertiggerichte entwickelt, das das Kochen und Pasteurisieren in der Verpackung während eines fortlaufenden Prozesses ermöglicht. Herzstück des Micvac Systems sind der Micvac Mikrowellentunnel sowie die patentierten Verpackungskomponenten von Micvac: das Micvac Ventil, die Schale und die speziell entwickelte Oberfolie. Mit diesem System können schmackhafte gekühlte Fertiggerichte hergestellt werden, die die Lebensmittelverschwendung reduzieren und ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit, höhere Kosteneffizienz und erhebliche Energieeinsparungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette bieten.

Das Micvac System erhielt gerade eine besondere Anerkennung mit der Auszeichnung des SACCNY-Deloitte Green Awards 2018. Während des Sustainology Summits wird der SACCNY-Deloitte Green Award jedes Jahr an ein schwedisches Unternehmen verliehen, das eine bahnbrechende "grüne" Lösung oder Technologie anbietet. Entscheidend ist, dass das preisgekrönte Unternehmen eine Vision zur Förderung der Nachhaltigkeit in der Lebensmittel-

Wertschöpfungskette vorstellt und ein Produkt oder eine Dienstleistung mit dem Potential entwickelt hat, die Nahrungsmittelindustrie weltweit zu revolutionieren. Die Jury, bestehend aus Vordenkern, Risikokapitalgebern und auf dieses Gebiet spezialisierten Wissenschaftlern, wählte Micvac mit der folgenden Motivation als Gewinner:

„In Anerkennung für die Lebensmittelverpackungsmethode von Micvac“, sagt Andreas Marcetic, Partner von Deloitte AB. „Micvac leistet einen großen Beitrag dazu, den Anteil an jeglichen Konservierungsstoffen in Fertiggerichten zu verringern sowie die Haltbarkeit zu verlängern, was zu einer gesünderen und nachhaltigeren Umwelt führt.“ Mit dem System 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 und gleichzeitig bleiben die Mahlzeiten frisch und lecker.

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

"Diese Auszeichnung ist ein echter Meilenstein in der Geschichte und Entwicklung von Micvac“, fügt Michael Bogdanski, CEO von Micvac, hinzu. "Wir haben das einzige wirklich innovative System geschaffen, das qualitativ hochwertige, nachhaltige gekühlte Fertiggerichte schafft. Alle anderen haben eine sehr kurze Haltbarkeit mit hohen Verderbnisraten oder sind auf irgendeine Art konserviert, was die Lebensmittelqualität vermindert oder unerwünschte Zusatzstoffe bedeutet. Wir sind hoch erfreut und fühlen uns geehrt, diesen prestigeträchtigen Preis erhalten zu haben. Wir freuen uns auch darauf, unsere Arbeit fortzusetzen, um die Einführung des innovativen Micvac-Systems weiter auszubauen. "



Mit dem Sustainology-Programm der Schwedisch-Amerikanischen Handelskammer in New York möchte man auf eines der dringlichsten Probleme unserer Zeit aufmerksam machen: die Nachhaltigkeit in der Lebensmittel-Wertschöpfungskette. Branchenführern, Investoren und Innovatoren wird eine Plattform geboten, in der sie neue Partnerschaften im Food-Tech Bereich eingehen können. Mit der Auszeichnung eines besonders zukunftsorientierten Unternehmens möchte die Organisation nachhaltige Lösungen ermutigen.



Über Micvac

Micvac ist ein schwedisches Food Tech Unternehmen, das ein neuartiges System für Fertiggerichte 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, sein innovatives Produktionssystem ist außer in Schweden, Norwegen und Finnland z. B. in Belgien, Italien, Russland, Japan, Südafrika und Australien im Einsatz. Micvac wächst weiter solide und expandiert weltweit.

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: 3.712 Zeichen

Abdruck frei, 2 Belege erbeten.

Bildunterschriften:



Bildmotiv 1: Michael Bogdanski, CEO Micvac AB, wurde auf dem Sustainology Summit der SACCNy-Deloitte Green Award 2018 von Andreas Marcetic, Partner von Deloitte AB, überreicht.
(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: Micvac wurde auf dem Sustainology Summit in New York City, USA, mit dem SACCNy-Deloitte Green Award 2018 ausgezeichnet.
(Foto: Micvac AB)