



Möln dal, Schweden – 22.03.2019

## **PRESSEMELDUNG**

### **DAS MICVAC VERSPRECHEN: MEHR GESCHMACK, KNACKIGE FRISCHE UND HALTBARKEIT – OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE**

**Das schwedische Food-Tech Unternehmen Micvac stellt vom 4. bis 9. Mai 2019 auf der IFFA aus und präsentiert das innovative Micvac-System zur Herstellung nachhaltiger, frischer, gekühlter Fertiggerichte mit langer Haltbarkeit ohne Konservierungsstoffe – inklusive Verkostung bewährter Micvac Fertiggerichte.**

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 im November 2018 eine besondere Anerkennung mit der Auszeichnung des SACCCNY-Deloitte Green Awards 2018. Das Micvac System erweist sich 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.



In einer Studie des Lebensmittelinstitut KIN e.V., Neumünster, wurde der herkömmliche Herstellungsprozess für Fertiggerichte im Autoklaven mit den Daten des Micvac Systems verglichen. Die Ergebnisse machten deutlich, dass das Micvac-Verfahren wesentlich nachhaltiger ist. Auch der Vitamingehalt des frisch gekühlten Micvac-Fertiggerichts war nach dem Kochen fast doppelt so hoch wie das mit der herkömmlichen Methode hergestellte Gericht.

### **Weltweit erfolgreiche Vermarktung**

In enger Partnerschaft mit den Kunden ist das Unternehmen außer in Schweden, Norwegen und Finnland z. B. in Brasilien, Russland, Japan, Südafrika und Australien erfolgreich. Als neuester Zuwachs sind die frischen Fertiggerichte, hergestellt mit dem Micvac System, in Russland in großem Maßstab auf den Markt gebracht worden und revolutionieren mit dem neuen Konzept den Fertiggerichte-Markt.

### **Schmackhafte Ready Meals für moderne Anforderungen**

Mit frischen, lange haltbaren Gerichten, deren verschiedene Komponenten auch nach dem Erhitzen ihren Geschmack und ihre Konsistenz bewahren, erfüllt das Micvac Verfahren Verbraucherwünsche im modernen, schnelllebigen Alltag: Die Fertiggerichte werden ohne Entnahme in der verschlossenen Verpackung in der Mikrowelle erhitzt. Beim Erwärmen öffnet sich das patentierte, in die Verpackungsfolie eingearbeitete Ventil, um Dampf abzulassen. Ein Pfeifton signalisiert dem Konsumenten, dass das Ready Meal bei Idealtemperatur verzehrbereit ist – „Fresh thinking, served.“

Weitere Informationen auf unserem Stand: IFFA, Frankfurt, Halle 11.0 Stand E20.

[www.micvac.com](http://www.micvac.com)



### **Über Micvac**

Micvac ist ein schwedisches Food Tech Unternehmen, das neuartige Ideen für die Produktion und Verpackung von gekühlten Fertiggerichten vermarktet. 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 für In-Pack Kochen und Pasteurisierung sind außer in Schweden, Norwegen und Finnland z. B. in Brasilien, Ungarn, 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](mailto:presse@c-b-c.de)  
[www.c-b-c.de](http://www.c-b-c.de)

Textmenge: 2.682 Zeichen

Abdruck frei, 2 Belege erbeten.

**Bildunterschriften:**



**Bildmotiv 1:** 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 2:** 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)