



Möln dal, Schweden, 24.05 2019

PRESSEMELDUNG

Russlands größter Fleischproduzent Mirat org setzt auf die Technologie von Micvac

Das schwedische Food Tech Unternehmen Micvac hat den Markt für Fertiggerichte revolutioniert. Die Herzstücke des Systems sind die Zubereitung und Pasteurisierung der Gerichte in der Verpackung und die patentierte Verpackung selbst: die spezielle Micvac-Schale und das einzigartige Micvac-Ventil. Das innovative Micvac-System ermöglicht die nachhaltige Produktion frischer und hochwertiger gekühlter Ready Meals und ist bereits in rund 15 Ländern weltweit im Einsatz. 2018 wurde das Unternehmen mit dem begehrten SACCN Y-Deloitte Green Award für Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Während der letzten Jahre hat Micvac eine erfolgreiche Partnerschaft mit Mirat org, Russlands führendem Fleischproduzenten, aufgebaut. Mirat org ist gleichzeitig Russlands größter Hersteller hochwertiger, fleischbasierter Fertiggerichte.

Mirat org – eine russische Erfolgsgeschichte

Mirat org produziert 400.000 Tonnen Schweinefleisch pro Jahr. Das ist mehr als doppelt so viel wie seine Mitbewerber. Auch in der Rindfleischproduktion liegt Mirat org mit rund 80.000 Tonnen in 2017 landesweit auf Platz 1.

Das Unternehmen investiert in innovative Technologie und hochqualifizierte Mitarbeiter und legt zudem viel Wert auf die strikte Einhaltung internationaler Umweltstandards. Mirat org stellt schon länger gekühlte Fertiggerichte auf Basis des eigenen hochwertigen Fleisches her, war jedoch auf der Suche nach einer



wahrhaft innovativen Lösung für deren Produktion und Verpackung. So wurde Micvac von Miratorg als der perfekte Partner dafür identifiziert. Das Micvac System ermöglichte es Miratorg, einen effizienten und nachhaltigen Produktionsprozess zu implementieren, der auch bei großen Herstellungsmengen die Frische und den Geschmack der Zutaten sicherstellt.

„Gemeinsam mit Miratorg leckere gekühlte Fertiggerichte auf dem russischen Markt zu etablieren, ist eine spannende Herausforderung. Wir freuen uns sehr darüber“, sagt Sandra Krisberga-Sinigoi, Micvacs Repräsentantin in Russland und dem Baltikum. *„Miratorg ist in Russland marktführend im Bereich hoch-qualitativer Fleischproduktion. Dank der Kooperation mit uns können sie sich auf die Kreation köstlicher Fleischgerichte konzentrieren. Unser innovatives Produktions- und Verpackungssystem sorgt dafür, dass der hervorragende Geschmack auch beim Kunden ankommt.“*

Erfolgreiche Einführung hochwertiger Menüs

Mit Hilfe des Micvac Systems hat Miratorg sehr erfolgreich frische Fertiggerichte aus dem Kühlregal in der Region in und um Moskau auf den Markt gebracht. Die Menüs werden in Geschäften und Supermärkten angeboten, die speziell auf die Bedürfnisse eines Business-Publikums zugeschnitten sind. Für diese Zielgruppe sind die Gerichte eine gesunde und leckere Alternative zum üblichen Business-Lunch oder eine köstliche und schnell zubereitete Abendmahlzeit nach einem langen Arbeitstag.

Die professionellen Köche von Miratorg verwenden für ihre Rezepte und Gerichte nur beste Zutaten. Und Micvacs innovatives Produktions- und Verpackungssystem garantiert, dass die Frische und der Geschmack der Lebensmittel exzellent erhalten bleiben – von der Küche über das Kühlregal bis auf den Teller.

Leckere Verkostungen und eine einzigartige Verpackung

Zur Markteinführung veranstaltet Miratorg eine Vielzahl von Verkostungs-Events in Geschäften und Supermärkten. Die Kunden können sich so persönlich von Geschmack, Frische und Qualität der Gerichte überzeugen. Bisher waren die



Reaktionen höchst positiv, das zeigen die Zahlen: Der Absatz in den teilnehmenden Filialen hat sich während der Promotionszeiten verdreifacht.

Wenn sich die neuen Produkte in Moskau weiterhin so gut verkaufen und im Markt etablieren, kann sich Miratorg sogar vorstellen, den Vertrieb über die Moskau-Region hinaus auf weitere große Städte im europäischen Teil Russlands auszuweiten, zum Beispiel St. Petersburg.

In den Miratorg Filialen sind die frischen Miratorg Fertiggerichte einfach zu finden. Denn sie werden von POS-Materialien wie Plakaten und Aufstellern flankiert, die auf die Frische und die besondere Zubereitung in der Verpackung hinweisen. Der Slogan „Na poru“ – „Im Dampf gemacht“ hebt den innovativen Garungsprozess der Gerichte hervor, der den Geschmack und die Konsistenz der einzelnen Zutaten bewahrt und die Menüs besonders gesund und vollwertig macht. Die Verpackung ist modern und clean und zielt ebenfalls auf den Gesundheitsaspekt der Gerichte ab, die ohne Zusatzstoffe produziert sind. Zudem wird auf das einzigartige Micvac-Ventil hingewiesen, das pfeift, wenn das Essen verzehrfertig erwärmt ist.

Miratorg and Micvac – Innovationen für leckeres, modernes Essen

Miratorg bedient einen sehr großen Markt. Um die dafür benötigten Mengen zu produzieren, hat sich das Unternehmen für einen größeren Micvac Mikrowellentunnel entschieden. Die Miratorg Spezialisten haben schon eine große Vielfalt an Gerichten entwickelt, die alle die Unternehmensphilosophie von Miratorg widerspiegeln, nämlich Ausgewogenheit, natürlich und ohne Zusatzstoffe, darunter auch moderne Adaptionen russischer Lieblingsgerichte (Klassiker). Die Bestseller sind Fleisch-Gemüse Eintopf und Wildreis mit Rindfleisch. Vor kurzem hat Miratorg zudem erfolgreich ein Wurst-und-Kraut-Gericht auf den Markt gebracht sowie einen Eintopf mit Hühnerherz. Und das Sortiment wächst weiter – in Kürze sollen 20 unterschiedliche Menüs dazugehören.

Es gibt verschiedene Packungsgrößen für unterschiedliche Kundenbedürfnisse: Die ovalen 330 Gramm-Schalen für Konsumenten, die gerne verschiedene Optionen zusammenstellen, Gerichte von 400 Gramm in einer Zwei-Kammern-Schale sowie kleinere Portionen mit 200 Gramm.



Michael Bogdanski, CEO Micvac AB, stellt fest: *„Wir von Micvac sind stolz auf unser System, das die Frische und den besonderen Geschmack der einzelnen Zutaten bewahrt. Und wir sind ebenfalls stolz und glücklich, mit Miratorg einen so innovativen und professionellen Partner zu Zusammenarbeit gewonnen zu haben, der das Beste aus unserer Technologie herausholt.“*



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 Cooking & Pasteurisation ist 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 / Claire Hawken
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: 5.179 Zeichen
Abdruck frei, 2 Belege erbeten.

Bildunterschriften:



Bildmotiv 1: Hergestellt mit dem Micvac System: leckeres frisches Miratorg Fertiggericht mit langer Haltbarkeit „Fleischtopf mit Reis“ aus dem umfangreichen Gourmet Angebot von Miratorg. (Foto: Miratorg)



Bildmotiv 2: Hergestellt mit dem Micvac System: leckeres frisches Miratorg Fertiggericht mit langer Haltbarkeit „Farfalle mit Hühnchen und Gemüse“ aus dem umfangreichen Gourmet Angebot von Miratorg. (Foto: Miratorg)



Bildmotiv 3: „Gemeinsam mit Miratorg leckere gekühlte Fertiggerichte auf dem russischen Markt zu etablieren, ist eine spannende Herausforderung.“, sagt Sandra Krisberga-Sinigoj, Micvacs Repräsentantin in Russland und dem Baltikum. (Foto: Micvac)



Bildmotiv 4: Michael Bogdanski, CEO Micvac AB, lobt die erfolgreiche Partnerschaft mit Miratorg. (Foto: Micvac)