



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Micvac entra en el sector del foodservice con su proceso patentado de cocción dentro del envase

## Micvac entra en el sector del *foodservice* con su proceso patentado de cocción dentro del envase

Miércoles, 14 de diciembre 2016

La empresa sueca Micvac entra, de la mano de Comercial 258, en el sector del *foodservice* español, con un proceso patentado de cocción dentro del propio envase. La válvula 'recerrable' de Micvac es la clave del sistema, que resulta ser eficiente también en hornos de vapor usados en las cocinas que trabajan a gran escala.

'Menos esfuerzo para preparar una mejor comida' es el eslogan para esta nueva área de negocio de Micvac, que ofrece una nueva manera de trabajar a las cocinas comerciales, colectividades, caterings y restaurantes. El proceso patentado de Micvac para la cocción dentro del envase, se usa ahora también en el sector del *foodservice*. La válvula 'recerrable' de Micvac resulta ser eficiente también en hornos de vapor usados en las cocinas trabajando a gran escala. Este concepto se ha probado hasta la fecha principalmente en España y Suecia con resultados muy positivos dando a estas empresas formas nuevas de producir y gestionar la logística.

El uso de este método permite que la producción y los servicios de mesa puedan ser independientes el uno del otro. La comida con una vida útil larga y segura, permite ser más eficiente a la hora de planificar la producción, el empleo de personal y la facilidad de cuando calentar estas comidas. Se deshecha menos comida a lo largo de la cadena de valor debido a que solo se calienta lo que realmente es necesario. También se puede almacenar comida y componentes para momentos donde hay más demanda de la prevista.

El primer cliente en usar esta aplicación ha sido Carns Fuster, una carnicería situada en Gandia (Valencia). Han lanzado 25 recetas de comidas españolas tradicionales, todas producidas en su propia cocina. Los ingredientes se envasan en una bandeja, sellada con un film que lleva la válvula encima y cocinados en hornos convencionales de vapor. En este momento, los productos se venden con éxito en la tienda local de Carns Fuster. Según **Josep Fuster**, director general de la empresa "hemos tenido muy buena respuesta, por parte de nuestros clientes, respecto a la calidad de nuestras comidas. Además, el sistema nos permite planificar con antelación. Gracias a la vida útil larga, 30 días a 8°C, ya estamos pensando en expandirnos y vender a través de otros canales. Esto antes no era una opción para nosotros y significa que podemos aumentar nuestras ventas usando el mismo equipamiento, pero de una forma más eficiente". También **Begona Soliva**, que se ha pasado el último año desarrollando las recetas, está orgullosa de la aceptación que las comidas han tenido. "Con esta nueva técnica tengo la posibilidad de hacer algo diferente. Nosotros siempre usamos ingredientes de alta calidad, y ahora es fácil mantener el gusto y sabor a través del proceso de cocción y también me permite usar menos sal y especias", explica.

Micvac está representada en España y Portugal por Comercial 258. La empresa siempre ha presentado una calidad alimentaria excelente combinada con la alta seguridad y una vida útil larga como principales ventajas del método. "En enero de este año hemos inaugurado nuestro laboratorio de cocina en Andorra", comenta **Martin Gustavsson**, gerente de Comercial 258. "Ello ha aumentado nuestras posibilidades de desarrollar recetas junto con nuestros clientes y asegurar el correcto tratamiento térmico / tiempo de proceso para la vida útil deseada".

### Para conocer el sistema de primera mano

Tras haber participado en la última edición de Empack Madrid, Micvac estará presente también en la feria **Sirha** de Lyon (Francia), entre los días 21 y 25 de enero próximos, una de las ferias más grandes del sector *foodservice* que existe. En el stand, su chef corporativo, **Jonas Eriksson**, presentará sus mejores recetas, ofreciendo degustaciones y la posibilidad de aclarar cualquier duda a clientes o potenciales clientes que podrán comprobar en directo, la calidad, buen sabor y frescor excepcional de todos los platos.

Más allá de los grandes eventos y ferias del sector, Micvac cuenta con una cocina de pruebas en Suecia donde, según **Hanna Ruodel**, directora de la división Food Service de la firma "evaluamos nuevos conceptos para nosotros y para nuestros potenciales clientes. Pasar uno o dos días aquí con nuestro chef es una forma eficiente para coger inspiración sobre nuevas formas de preparar comidas".

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

