

# Delårsredogörelse

2015-01-01 - 2015-09-30

OptiFreeze AB (publ)

Org. nr: 556844-3914

# Optifreeze

---

*OptiFreeze AB (publ), 556844-3914, har en patenterad teknik som möjliggör att smak, form och struktur hos grönsaker, frukt, bär och örter kan säkerställas genom hela nedfrysnings- och upptiningsprocessen. Bolaget har även en metod som förlänger hållbarheten på kylda produkter. Tekniken öppnar för nya affärsmöjligheter för odlare och distributörer samt för företag inom kylteknik och livsmedelsproduktion runt om i världen. Bolagets teknik innebär att cellerna i grönsaker, frukt och bär tar upp naturliga antifrysprotein och sockerarter som bevarar smak, form och struktur. OptiFreeze är resultatet av en längre tids forskning vid institutionen för livsmedelsteknik i Lund.*

---

## Innehåll

Sammanfattning av Q1 - Q3 2015 .....	3
Sammanfattning av Q3 2015 .....	3
Kommentarer från VD .....	3
Resultaträkning i sammandrag, SEK.....	4
Balansräkning i sammandrag, SEK .....	4
Förändring av Eget kapital 2015-09-30.....	5
Kommande rapporttillfällen .....	5
Verksamheten.....	6
Allmänt om verksamheten .....	6
Väsentliga händelser under Q1 - Q3 .....	6
Väsentliga händelser efter rapporttidens slut .....	7
Redovisningsprinciper .....	7

## Sammanfattning av Q1 - Q3 2015

Följande sammanfattning avser perioden 2015-01-01 - 2015-09-30 med jämförelseperiod 2014-01-01 - 2014-09-30

- Intäkterna för perioden uppgår till 0 SEK (0 SEK)
- Resultatet för perioden uppgår till -3 202 729 SEK (-1 847 168 SEK)
- Likvida medel uppgick till 3 494 291 SEK varav 3 378 199 SEK i räntebärande placering (8 076 791 SEK)
- Aktiverade utgifter för forskning och utveckling uppgår till 407 310 SEK (179 028 SEK)
- Antal aktier uppgår till 7 800 000 stycken
- Resultat per aktie -0,41 SEK (-0,24 SEK)
- Soliditet 86,1 % (89,8 %)

## Sammanfattning av Q3 2015

Följande sammanfattning avser perioden 2015-07-01 - 2015-09-30 med jämförelseperiod 2014-07-01 - 2014-09-30

- Intäkterna för perioden uppgår till 0 SEK (0 SEK)
- Resultatet för perioden uppgår till -1 235 282 SEK (-802 374 SEK)

## Kommentarer från VD

OptiFreeze kommer allt närmare marknaden. Uppskalningen av vår teknologi pågår nu på två olika fronter. Dels befinner vi oss i slutskedet i arbetet med den första prototypen av OptiCept, dels har vi tagit de första stegen mot nästa generation produktionsmetod. Målet är att den förstnämnda ska visa livsmedelsmarknaden att det går att behandla och frysa större mängder produkter. Det är denna prototyp som ska producera frysta grönsaker åt Orkla. Målet med nästa generations produktionsmetod är att förenkla processen och skaffa förmågan att producera större kvantiteter produkter i ett flöde.

Vi har tidigare nämnt att OptiFreeze kompletterat patentportföljen med ytterligare en patentansökan, en metod som möjliggör förlängning av hållbarheten genom behandling av produkter i kombination med kylförvaring. Vi har under hösten arbetat intensivt med detta nya applikationsområde tillsammans med en samarbetspartner och resultaten är mycket goda. Vi kommer därför att inleda en ny fas i processen där vi ska påbörja arbetet med att genomföra tester av processen i vår partners produktionsanläggning.

Samtidigt utvärderar vi ytterligare ett applikationsområde som bidrar till att bredda och fördjupa bolagets affärsmöjligheter. Skälet till att vi väljer att arbeta med applikationsområdet kylning samt eventuellt ett tredje område, utöver att de ger fler affärsmöjligheter, är att vi inte behöver utveckla helt nya produkter. Samma OptiCept som ska användas inom frysning kan användas inom övriga områden.

Vi har alltså tre samarbetspartners för närvarande varav en kommer att offentliggöras senare. Men en sak är säker, vi har riggat OptiFreeze för en lyckosam marknadsintroduktion. Tillsammans med JBT genomför vi uppskalningen och produktifieringen av OptiFreezes teknologi. Orkla-samarbetet innebär att vi har bolagets första kund inom applikationsområdet frysning. Med vår tredje samarbetspartner har vi möjlighet att skapa en marknad inom området kylning.

OptiFreeze-teamet som dagligen arbetar med de olika projekten består nu av fem personer. Utöver mig själv har vi tre metodutvecklare samt en teknisk projektledare. Tillsammans har vi haft en intensiv och trevlig höst i delvis nya lokaler vilket bland annat innebär att labbet kunnat växa. Förutom en frys från JBT har vi även hyrt en kylcontainer som varit en ovärderlig tillgång i kylningsprojektet. Vi har alltså investerat i såväl människor som teknik, investeringar som varit mycket lyckosamma för bolaget och som bidragit till att vi tagit stora steg framåt.

Med detta vill jag önska er alla en skön och trevlig jul! Och glöm inte att Du är varmt välkommen att ringa eller mejla om du har frågor eller om Du har synpunkter.

**Lund den 26 november 2015**  
**Fredrik Westman, VD**

## Resultaträkning i sammandrag, SEK

	2015-07-01 - 2015-09-30	2014-07-01 - 2014-09-30	2015-01-01 - 2015-09-30	2014-01-01 - 2014-09-30	2014-01-01 - 2014-12-31
<b>Rörelsens intäkter</b>					
Nettoomsättning	0	0	0	0	0
Aktiverade utgifter/övriga intäkter	140 820	179 028	407 310	179 028	310 076
<b>Summa intäkter</b>	<b>140 820</b>	<b>179 028</b>	<b>407 310</b>	<b>179 028</b>	<b>310 076</b>
<b>Rörelsens kostnader</b>					
Råvaror och förnödenheter	-412 733	0	-1 306 178	0	-53 242
Övriga externa kostnader	-640 191	-719 258	-1 480 685	-1 640 105	-2 389 232
Personalkostnader	-316 926	-258 925	-793 397	-382 782	-605 030
<b>Resultat före avskrivningar</b>	<b>-1 229 031</b>	<b>-799 155</b>	<b>-3 172 950</b>	<b>-1 843 859</b>	<b>-2 737 428</b>
Avskrivningar	-24 327	-3126	-72 981	-3 126	-22 858
Finansnetto	18 075	-93	43 202	-183	3 073
<b>Resultat före skatt</b>	<b>-1 235 282</b>	<b>-802 374</b>	<b>-3 202 729</b>	<b>-1 847 168</b>	<b>-2 757 213</b>
Skatt		0		0	0
<b>Resultat efter skatt</b>	<b>-1 235 282</b>	<b>-802 374</b>	<b>-3 202 729</b>	<b>-1 847 168</b>	<b>-2 757 213</b>
<b>Resultat per aktie</b>	<b>-0,16 kr</b>	<b>-0,10 kr</b>	<b>-0,41 kr</b>	<b>-0,24 kr</b>	<b>-0,35 kr</b>

## Balansräkning i sammandrag, SEK

	2015-09-30	2014-09-30	2014-12-31
<b>Tillgångar</b>			
Balanserade utvecklingsutgifter / Patent	1 199 775	560 631	695 144
Inventarier, verktyg och installationer	390 701	483 414	463 682
Omsättningstillgångar	3 917 854	8 516 633	6 846 238
<b>Summa tillgångar</b>	<b>5 508 331</b>	<b>9 560 678</b>	<b>8 005 064</b>
<b>Eget kapital och Skulder</b>			
Eget kapital	4 743 940	8 588 464	7 678 419
Kortfristiga skulder	764 391	972 215	326 645
<b>Summa Skulder</b>	<b>764 391</b>	<b>972 215</b>	<b>326 645</b>
<b>Summa Eget kapital och Skulder</b>	<b>5 508 331</b>	<b>9 560 678</b>	<b>8 005 064</b>

## Förändring av Eget kapital 2015-09-30

	Aktiekapital	Överkurs- fond	Balanserat resultat	Periodens resultat	Summa Eget kapital
Belopp vid årets ingång	702 000	9 733 632	-2 757 213		7 678 419
Inbetalning av optioner		268 250			268 250
Periodens resultat				-3 202 729	-3 202 729
<b>UB 2015-09-30</b>	<b>702 000</b>	<b>10 001 882</b>	<b>-2 757 213</b>	<b>-3 202 729</b>	<b>4 743 940</b>

Utestående aktier uppgår till 7 800 000 stycken.

Bolaget har 145 000 stycken utestående teckningsoptioner enligt beslut på extra bolagsstämma i november 2014. Teckning av aktier med stöd av teckningsoptioner kan äga rum under perioden 8:e december 2017 till 22:e december 2017. Teckningskursen uppgår till 17:02 kr/aktie.

## Kommande rapporttillfällen

- |                          |                      |            |
|--------------------------|----------------------|------------|
| • Bokslutskommuniké 2015 | jan 2015 - dec 2015  | 2016-02-25 |
| • Delårsredogörelse Q1   | jan 2016 - mars 2016 | 2016-05-26 |
| • Halvårsrapport Q1-Q2   | jan 2016 - juni 2016 | 2016-08-26 |
| • Delårsredogörelse Q3   | jan 2016 - sept 2016 | 2016-11-24 |



Produkter som behandlats med OptiFreezes teknik kommer att ha en rad olika användningsområden på marknaden.

## Verksamheten

### Allmänt om verksamheten

OptiFreeze AB har en patenterad teknik som möjliggör att smak, form och struktur hos grönsaker, frukt, bär och örter kan säkerställas genom hela nedfrysnings- och upptiningsprocessen. Tekniken öppnar för helt nya marknader och affärsmöjligheter för livsmedelsföretag och företag inom kyl- och frysteknik runt om i världen. Bolagets teknik innebär att cellerna i grönsaker, frukt och bär tar upp naturliga antifrysprotein och sockerarter som bevarar smak, form och struktur. OptiFreeze är resultatet av en längre tids forskning vid institutionen för livsmedelsteknik i Lund.

Vidare har bolaget utvecklat en närliggande metod som möjliggör en förlängning av hållbarheten hos färska grönsaker, frukter, bär och örter. En patentansökan har lämnats in i syfte att skydda innovationen. Bolaget bedömer att metoden har goda förutsättningar generera intäkter i framtiden.

Bolaget grundades 2011 av Arc Aroma Pure AB (publ), LU Innovation och ett antal forskare vid Institutionen för Livsmedelsteknik vid Lunds Tekniska Högskola. Verksamheten utgår ifrån Skiffervägen i Lund där bolaget bedriver metod- och produktutveckling i egen regi och tillsammans med samarbetspartners. Under de närmaste månaderna kommer bolaget att tillsammans med samarbetspartners att industrialisera tekniken.



Jordgubbar som behandlats med bolagets metod kommer att generera stora intäkter. Även hallon och svenska blåbär har stor potential.

### Väsentliga händelser under Q1-Q3

- LU Innovation System AB (LUIS) ingick ett avtal om att sälja 225 000 aktier i OptiFreeze AB. Transaktionen skedde utanför AktieTorget till en grupp investerare i slutet av mars. LUIS har enligt avtal förbundit sig att behålla 250 000 aktier minst ett år.
- OptiFreeze AB implementerade optionsprogrammet enligt beslut vid extrastämman den 17 november 2014. Tio personer valde att teckna optioner i bolaget. Totalt tecknades 145 000 stycken optioner á 1.85 kr/styck.
- OptiFreeze AB lämnade in ytterligare en patentansökan och stärkte därmed bolagets IP-portfölj. Bolagets metodutvecklare har funnit ett sätt att förlänga hållbarheten på färska grönsaker, frukter, bär och örter. Uppfinningen gör det möjligt att förlänga hållbarheten utan infrysning och innebär flera nya affärsmöjligheter för OptiFreeze. Bolagets nya metod innebär att livsmedelsföretag och konsumenter kan förvara produkter längre än idag, ökad lönsamhet för livsmedelsföretag och minskat matsvinn.
- OptiFreeze och Orkla Foods Sverige genomförde ett fokusgrupptest. Utfallet av det så kallade koncepttestet var positivt och visar att OptiFreezes teknik kan attrahera nya kundgrupper och öppna upp nya marknader inom bland annat produktgruppen färdigrätter.
- John Bean Technologies, JBT, och OptiFreeze tecknade ett avtal om samarbete. JBT är världsledande inom frysteknologi och noterat på New York-börsen. Avtalet innebär att bolagen gemensamt kommer att industrialisera OptiFreeze teknologi och tillsammans inleda förberedelserna inför en global marknadsintroduktion av OptiCept och OptiCap.

- Styrelsen i OptiFreeze har valt den tidigare styrelseledamoten Martin Linde till ny ordförande. Den tidigare styrelseordföranden Pär Henriksson har på egen begäran valt att avsäga sig ordförandeposten men kvarstår i styrelsen som ledamot.

### Väsentliga händelser efter rapporttidens slut

- Bolaget har haft en intensiv höst och våra samarbeten med Orkla och JBT löper på i positiv anda samtidigt som vi utvecklar det nya applikationsområdet kylning. Därutöver utvärderar vi ytterligare ett användningsområde för våra produkter OptiCept och OptiCap. För att ytterligare öka takten i våra projekt har bolaget nyligen anställt en tredje metodutvecklare samt en teknisk projektledare. Teamets målmedvetna arbete innebär att vi nu är mycket nära att kunna erbjuda marknaden en metod och en kommersiell produkt för att behandla och frysa eller kyla ned produkter i stor skala.

## Redovisningsprinciper

Redovisningen är upprättad i enlighet med Årsredovisningslagen och Bokföringsnämndens allmänna råd "K3" (BFNAR 2012:1). Övriga tillämpade redovisningsprinciper framgår av årsredovisningen för 2014.

Föreliggande delårsredogörelse har inte varit föremål för granskning av bolagets revisorer.

Avlämnade av delårsredogörelse.

Lund den 26 november 2015

OptiFreeze AB (publ) Styrelsen  
/Fredrik Westman, VD

### **OptiFreeze AB (publ)**

Adress: Skiffervägen 12, 224 78 Lund

Telefon: +46 46 - 15 23 00

E-post: [info@optifreeze.se](mailto:info@optifreeze.se)

Hemsida: [www.optifreeze.se](http://www.optifreeze.se)