

Halvårsrapport

2016-01-01 - 2016-06-30

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. 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 och Q2 2016	3
Sammanfattning av Q2 2016	3
Kommentarer från VD	3
Resultaträkning i sammandrag, SEK.....	5
Balansräkning i sammandrag, SEK.....	5
Förändring av Eget kapital 2016-06-30	6
Kommande rapporttillfällen	6
Verksamheten.....	6
Väsentliga händelser under perioden	7
Väsentliga händelser efter rapporttidens slut	7
Redovisningsprinciper	7

Sammanfattning av Q1 och Q2 2016

Följande sammanfattning avser perioden 2016-01-01 - 2016-06-30 med jämförelseperiod 2015-01-01 - 2015-06-30

- Intäkterna för perioden uppgår till 0 SEK (0 SEK)
- Resultatet för perioden uppgår till -3 265 174 SEK (-1 967 446 SEK)
- Likvida medel uppgick till 16 158 346 SEK varav 440 515 SEK i räntebärande placering (4 710 987 SEK resp 4 510 013 SEK)
- Aktiverade utgifter uppgår till 455 421 SEK (266 491 SEK)
- Antal aktier uppgår till 8 580 000 stycken (7 800 000 stycken)
- Resultat per aktie -0,38 SEK (-0,25 SEK)
- Soliditet 93 % (90,9 %)

Sammanfattning av Q2 2016

Följande sammanfattning avser perioden 2016-04-01 - 2016-06-30 med jämförelseperiod 2015-04-01 - 2015-06-30

- Intäkterna för perioden uppgår till 0 SEK (0 SEK)
- Resultatet för perioden uppgår till -1 762 176 SEK (-983 403 SEK)

Kommentarer från VD

Under våren och sommaren har vi arbetat med en rad projekt och bolaget har tagit viktiga steg framåt. I huvudsak har fem projekt varit i fokus.

För det första har vi fortsatt arbetet med att utveckla metoden som möjliggör frysning av rucola som ska bipackas färdigrätter. Arbetet har löpt på bra och vi har under sommaren förbättrat resultaten så att överlevnadsgraden har ökat till tillfredsställande nivåer.

För det andra har vi under sommaren tillsammans med svenska, tyska, belgiska och spanska intressenter arbetat med frysta jordgubbar och hallon. Vi är nöjda med resultaten och under hösten kommer vi tillsammans med dessa företag att ta ställning till hur vi tar nästa steg.

För det tredje har mycket arbete lagts ned i vårt projekt där vi tillsammans med en partner utvärderar vår torkningsmetod för bladkryddor. En rad analyser av kryddorna genomförs nu på ett externt laboratorium och om resultaten är positiva så väntar en mycket spännande höst och vinter.

För det fjärde har uppskalningen och produktifieringen av vår teknologi fortsatt. Vår målsättning att runt årsskiftet kunna erbjuda livsmedelsmarknaden en produkt som har kapacitet att behandla hundratals liter produkter i timmen ligger fast. När vi uppnått den målsättningen har OptiFreeze tagit ett enormt kliv framåt.

Det femte projektet hänger ihop med det första och fjärde ovan och innebär att vi tagit fram en industriell process för produktion av fryst sallad. I samarbete med Vidinge Grönt och JBT har vi nu en i det närmaste en fullständig process med de tekniska lösningar som krävs för att möjliggöra att produkter kan behandlas med OptiFreezes metod och i slutändan frysas. Eller för den delen kylas eller torkas. Det är ju som flertalet vet en produkt som ska kunna användas i olika syften; frysning, kylning eller torkning. Därmed har vi nu kapacitet att i närtid producera tillräckligt stora mängder för att förse en lämplig aktör med fryst sallad som kan bipackas färdigrätter. Projektet är ytterst viktigt eftersom vi vill komma ut på marknaden så fort som möjligt, om än i mindre skala. Att vi nu har kapacitet att med OptiFreezes metod behandla större mängder produkter innebär ett konkret bevis på att vi möjliggjort det som för några år sedan ansågs omöjligt. Framför allt kan vi nu visa för de intressenter som följt oss under en tid att de kan implementera vår process i livsmedelsproduktion.

Vårt deltagande på bärkongressen i Rotterdam i våras var mycket lyckosam eftersom vi kunde knyta kontakta med några av världens största bär företag. Två av dessa samarbetar vi med just nu i våra tester med jordgubbar och hallon. Närmast väntar en resa till Hong Kong där vi kommer att delta på Asia Fruit Logistica. Och vi har redan blivit kontaktade av företag så det finns goda förutsättningar att deltagande kommer att bli lika lyckosamt. Slutsatsen man kan dra av detta är att OptiFreeze erbjuder en världsunik metod som kan komma att fylla en viktig funktion. Ett exempel på detta är ett asiatiskt företag som vill förlänga hållbarheten på sallad med en dag .i syfte att minska matsvinnet och därmed öka lönsamheten!

Bolagets åtta anställda och konsulter jobbar beslutsamt vidare, vi har byggt en solid grund för OptiFreeze vilket kommer att gagna våra samarbetspartners och inte minst bolagets aktieägare. Att vårt arbete gett resultat visar sig inte minst i det stora intresse som finns från flera olika livsmedelsföretag runt om i världen. Men innan vi erövrar världen så ska vi kavla upp ärmarna och skala upp teknologin

Lund den 26 augusti 2016
Fredrik Westman, VD

Resultaträkning i sammandrag, SEK

	2016-04-01 - 2016-06-30	2015-04-01 - 2015-06-30	2016-01-01 - 2016-06-30	2015-01-01 - 2015-06-30	2015-01-01 - 2015-12-31
Rörelsens intäkter					
Nettoomsättning	0	0	0	0	0
Aktiverade utgifter/övriga intäkter	224 734	218 888	445 421	266 494	638 648
Summa intäkter	224 734	218 888	445 421	266 494	638 648
Rörelsens kostnader					
Råvaror och förnödenheter	-82 128	-487 736	-98 983	-893 444	-121 747
Övriga externa kostnader	-1 434 264	-415 133	-2 740 891	-840 497	-3 968 705
Personalkostnader	-445 238	-292 113	-841 762	-476 471	-1 502 568
Avskrivningar	-25 188	-24 327	-49 515	-48 654	-97 308
Övriga rörelsekostnader	0	0	0	0	-1 463
Rörelseresultat	-1 762 084	-976 094	-3 275 731	-1 943 918	-5 053 143
Finansnetto	-92	17 018	10 557	25 126	65 801
Resultat före skatt	-1 762 176	-983 403	-3 265 174	-1 967 446	-4 987 342
Skatt					
Resultat efter skatt	-1 762 176	-983 403	-3 265 174	-1 967 446	-4 987 342
Resultat per aktie	-0,21 kr	-0,13 kr	-0,38 kr	-0,25 kr	-0,64 kr

Balansräkning i sammandrag, SEK

	2016-06-30	2015-12-31
Tillgångar		
Balanserade utvecklingsutgifter/Patent	1 975 531	1 423 618
Inventarier, verktyg och installationer	334 083	366 374
Omsättningstillgångar *)	16 677 430	2 095 117
Summa tillgångar	18 987 044	3 885 109
Eget kapital och Skulder		
Eget kapital	17 629 988	2 959 326
Kortfristiga skulder	1 357 056	925 783
Summa Eget kapital och Skulder	18 987 044	3 885 109

*) Varav likvida medel 16 158 tkr (1.634).

Förändring av Eget kapital 2016-06-30

	Aktiekapital	Fond för utvecklingsutgifter	Överkursfond	Balanserat resultat	Årets resultat	Summa Eget kapital
Belopp vid årets ingång	702 000	0	268 249	1 989 077	-	2 959 326
Nyemission	70 200		19 429 800			19 500 000
Emissionskostnader			-1 564 164			-1 564 164
Omföring bundet och fritt eget kapital		409 521		-409 521		
Periodens resultat					-3 265 174	-3 265 174
UB 2016-06-30	772 200	409 521	18 133 885	1 579 556	-3 265 174	17 629 988

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

Delårsredogörelse Q3
Bokslutskommuniké 2016

jan 2016 - sept. 2016
jan 2016 - dec 2016

2016-11-24
2017-02-24

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, shelf life extension, 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.

Därutöver har bolaget utvecklat ett tredje applikationsområde utöver frysning och shelf life extension, nämligen torkning. Vår metod för torkning kan användas för att minska tiden för torkning av bladkryddor och samtidigt förbättra smak, arom och färg.

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.

Väsentliga händelser under perioden

- 160111 I samarbete med forskare på Lunds Tekniska Högskola har OptiFreeze AB funnit och utvärderat ett tredje applikationsområde för bolagets teknik, torkning av bladkryddor. Utvärderingar visar att aromer, smak och färg bevaras i större utsträckning samt att torktiden reduceras avsevärt.
- 160122 Styrelsen i OptiFreeze AB (publ) beslutade den 21 januari 2016, med stöd av bolagsstämman bemyndigande, om en företrädesemission av högst 780 000 aktier. Vid full teckning ger emissionen OptiFreeze ett tillskott på cirka 19,5 MSEK före emissionskostnader. Genom företrädesemissionen avser Bolaget bland annat att anskaffa kapital för att tillsammans med bolagets samarbetspartners fortsätta uppskalningen samt utveckla nästa generations produktionsmetod vilken syftar till att förenkla produktionsprocessen och skaffa förmågan att producera större kvantiteter i ett flöde. Kapitalet ska även användas för att i samarbete med partners adressera livsmedelsföretag runt om i världen samt till metodutveckling syftande till att skaffa förmågan att behandla allt fler produkter.
- 160210 Lunds Universitets Innovations AB (LUIS) nyttjar samtliga sina teckningsrätter och tecknar därmed 20 030 nya aktier i OptiFreeze AB. LUIS är en av grundarna av bolaget och innehar i dagsläget 200 307 aktier i OptiFreeze AB.
- 160223 Företrädesemissionen i OptiFreeze AB (publ) tecknades till cirka 32,1 miljoner kronor, inklusive teckningsförbindelser. Detta motsvarar en teckningsgrad om cirka 165 procent och av dessa tecknades cirka 98 procent med företrädesrätt. OptiFreeze tillfördes därmed cirka 19,5 miljoner kronor före emissionskostnader och 17,9 miljoner efter avdrag för dessa.
- 160427 Kommuniké från Årsstämman avhölls 26:e april där det meddelas att befintlig styrelse omvaldes.

Väsentliga händelser efter rapporttidens slut

Inget att rapportera efter rapporttidens slut.

Redovisningsprinciper

Bolaget redovisar enligt Bokföringsnämndens allmänna råd "K3" (BFNAR 2012:1).

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

Avlämnade av halvårsrapport.

Lund den 26 augusti 2016

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

Hemsida: www.optifreeze.se