

Pressmeddelande 2020-11-25

**OptiFreeze AB**

Kalkstensvägen 16

SE-224 78 Lund

+46 46 15 23 00

info@optifreeze.se

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

## OptiFreeze höjer expansionstakten, tecknar avtal om fördjupat samarbete med ArcAroma

*OptiFreeze och ArcAroma har idag tecknat ett samarbets och utvärderingsavtal.*

*Syftet med avtalet är att möjliggöra OptiFreeze expansion och att gemensamt hitta möjliga framtida kundprojekt. Avtalet innebär att OptiFreeze får tillgång till ArcAromas organisation och know how inom; supply chain, kvalitet, installation, service och försäljning. För ArcAroma innebär avtalet att man får tillgång till OptiFreeze forskning och utvecklingskapacitet där man ser att många spännande projekt finns att utveckla. Bolagen kommer även under Q1 att utvärdera ett fördjupat samarbete inom livsmedel*

Bolagen har en gemensam historia och har under flera år haft ett väl fungerande samarbete i form av en gemensam finansavdelning. Nu utökas samarbetet med att även innefatta fler kompletterande funktioner.

OptiFreeze har nått kommersiellt läge med snittblommor och de första behandlande blommorna under varumärket OptiBoost™ kan nu köpas i vissa utvalda butiker. Intresset från marknaden är stort och OptiFreeze räknar genom samarbete med ArcAroma att kunna leverera ut maskiner i snabbare takt. OptiFreeze ledning och styrelses bedömning är att tid till marknaden är avgörande för att nå bolagets långsiktiga mål. Genom att samarbeta med ArcAroma kommer bolaget att spara väsentligt med tid.

ArcAroma har de senaste två åren byggt upp en stark organisation inom sälj, produktionsplanering, kvalitetskontroll, leverans, installation och support. Denna know-how och organisation kommer OptiFreeze att få tillgång till genom samarbetet.

OptiFreeze har även flera spännande livsmedelsprojekt och för dessa kommer man att utvärdera om ett fördjupat samarbete med ArcAroma kan leda till snabbare kommersiell framgång.

Båda bolagen ser en stor potential i samarbetet avseende livsmedelssidan. Det tekniska kunnandet i respektive bolag kompletterar varandra bra. ArcAroma har redan ett starkt fokus på livsmedel och OptiFreeze har gedigen grundforskning och metodutveckling inom hållbarhetsförlängning. Detta skulle kunna skapa gemensamma framgångsrika kundprojekt.

*”OptiFreeze har det senaste året gjort extremt stora framsteg och har börjat utrullning inom snittblomsterbranschen. Vi gör bedömningen att det nu går fort och att vi måste vara redo för att kunna leverera ett väsentligt antal maskiner. Tid till marknad är avgörande för vår framtid. Detta har gjort att vi har utrett olika möjligheter att snabbt bygga en organisation. Vår tro är att vi i ArcAroma har den perfekta samarbetspartnern. Vi ser också att vi kan samarbeta och utveckla befintliga och nya applikationsområden inom livsmedel. Jag ser med stor tillförsikt fram emot de närmaste månaderna”, säger Ulf Hagman VD i OptiFreeze*

*”Det är ovanligt att två bolag passar varandra så väl som OptiFreeze och ArcAroma. Samarbetet med OptiFreeze kommer att innebära att ArcAroma kan bli bredare i vårt kunderbjudande och bli mindre beroende av de säsongsvariationer som vi tex har i olivbranschen. Vår försäljningsorganisation har redan i dag dialog med betydande kunder i Asien för båda bolagens produkter. Vårt samarbete kommer att innebära ökad kostnadseffektivitet genom bättre utnyttjande av våra resurser. Vi ser en ökad möjlighet till accelererad tillväxt” säger Johan Möllerström VD i ArcAroma.*

För mer information:

Ulf Hagman  
VD OptiFreeze  
Tel 0733636380  
Mail [ulf.hagman@optifreeze.se](mailto:ulf.hagman@optifreeze.se)

Martin Linde  
Styrelseordförande OptiFreeze  
Tel 0706730968  
Mail [martin.linde@optifreeze.se](mailto:martin.linde@optifreeze.se)

*Denna information är sådan information som OptiFreeze AB (publ) är skyldigt att offentliggöra enligt EU:s marknadsmissbruksförordning. Informationen lämnades, genom ovanstående kontaktpersoners försorg, för offentliggörande den 25 november 2020 klockan 08.30 CET.*

*OptiFreeze AB (publ), 556844-3914, har en patenterad teknologi som bevarar smak, form och textur på grönsaker, frukter och bär genom hela nedfrysnings- och upptiningsprocessen. OptiFreeze har även utvecklat en metod som kan förlänga hållbarheten på grönsaker, färsk skuren frukt, blomstersticklingar, snittblommor och andra plantor. Samma teknologi kan användas för att framställa torkade varor som frukt, grönsaker, örter och kryddor med målet att förkorta torktiden samtidigt som smaken, doften och färgen bevaras. Denna teknologi öppnar upp nya affärsmöjligheter för livsmedels- och växtförädlingsindustrin över hela världen. OptiFreeze är resultatet av en längre tids forskning vid institutionen för livsmedelsteknik i Lund. Företaget finns i Lund och aktien handlas på Nasdaq First North Growth Market. Västra Hamnen Corporate Finance AB är Certified Adviser, Tel: +46 40 200 250, E-mail: [ca@vhcorp.se](mailto:ca@vhcorp.se)*