

Pressmeddelande  
Lund 20 januari 2021

## ArcAroma och OptiFreeze skapar tillsammans ett starkare bolag.

**Styrelserna i ArcAroma AB (publ) och OptiFreeze AB (publ) beslutade igår att föreslå ett samgående mellan bolagen genom fusion. Beslutet har tagits mot bakgrund av den marknadspotential och de synergieffekter som identifierats i samband med bolagens utökade samarbetsavtal, som tecknades i november 2020.**

ArcAroma och OptiFreeze har i olika omfattning samarbetat sedan grundandet av OptiFreeze 2011, där ArcAroma var en av grundarna till OptiFreeze. Sedan bolagens utökade samarbete inleddes i november 2020 har marknadsmöjligheter och synergier framstått som allt tydligare om bolagens resurser och tillväxtpotential kombineras. När fusionen är genomförd är målet att inleda processen för ett listbyte till Nasdaq Stockholm Small Cap.

Storleken på det fusionerade bolaget skapar rätt förutsättningar för en kostnadseffektiv accelererad tillväxt som vilar på en unik teknologiplattform. Det nya bolagets kostnadsbesparingar kommer omallokeras till områdena R&D och marknadsutveckling. Det fusionerade bolaget kommer bli mindre påverkat av säsongsvariationer, få en jämnare belastning av organisationen och att få ett jämnare kassaflöde.

*”OptiFreeze som är i ett spännande läge med framgångar inom snittblommor står inför att vi behöver stärka organisationen för att bli framgångsrika i den kommersiella lanseringen.*

*Det handlar om inköp, produktionsplanering, kvalitetskontroll, installation och service. Vi behöver även en organisation för att ta hand om det kundintresse som vi upplever.*

*ArcAroma har allt detta och fusionen är en lösning som gör att vi kan komma upp i full kapacitet snabbare med vinster och kassaflöden tidigare än vad vi annars hade uppnått. Möjligheterna inom Food Tech och ArcAromas kunskap där är en annan anledning till att denna fusion kommer att bli framgångsrik. Våra nu vilande livsmedelsprojekt kommer också att kunna bli verklighet snabbare. Vi skapar helt enkelt ett bolag som blir starkare är de två ingående enheterna” säger Ulf Hagman, VD i OptiFreeze.*

*”Fusionen skapar ett unikt bolag med en patenterad teknologibas inom Food Technology och Plant Technology, två högaktuella områden under stark utveckling och vår plan är att utveckla en global närvaro för att nå en världsmarknad. Det fusionerade bolagets samlade vetenskapliga kompetens är en tydlig styrka som kommer höja vår innovationsnivå och som även öppnar för möjligheter att attrahera och samverka med stora globala bolag. Vårt mål förutom att göra affärer med dessa globala bolag så vill vi också sätta nya teknologistandarder hos marknadsledare. Bolagen i vår målgrupp sätter stort värde på att förbättra sin*

*hållbarhetsprofil och det ställer ökade krav på att vårt bolag ligger steget före för att vara en intressant leverantör. Det nya bolaget kommer öka takten att utveckla sin hållbarhetsprofil, en viktig strategisk fråga” säger Johan Möllerström VD i ArcAroma.*

Fler fördelar med fusionen: ArcAromas operativa verksamhet blir direkt tillgänglig för OptiFreeze som då kan accelerera sin försäljning, korta ner leveranstiderna och tidigarelägga kassaflödet av OptiBoost™, en patenterad teknologi för att förlänga hållbarheten och öka kvaliteten för snittblommor. ArcAromas dotterbolag i Shanghai får fler produktgrupper att marknadsföra på den Asiatiska marknaden. Potentialen på den Asiatiska marknaden är betydande och med hög tillväxt. SuperPlant är ett begrepp vi kommer använda för att beskriva bearbetningen av snittblommor och sticklingar. Området som har stora tillväxtpotentialer som bland annat bekräftas genom det i förra veckan publicerade kommersiella avtalet för OptiBoost med grossisten APH. Vi ser en framtid där konsumenterna har ett hållbarhetstänk i allt som konsumeras. Där svinn kommer att kunna minskas och logistikkedjan kan effektiviseras med stora miljömässiga fördelar i framtiden. Dessutom förstärks kundupplevelsen med vackrare blommor under längre tid. Bolaget kommer också att förstärka fokus på begreppet SuperFood där vi ser en unik positionering. Bolagets teknologi skapar betydande fördelar och mervärden för livsmedelsindustrin. Med ökade krav från konsumenterna på spårbarhet av råvaran, inga tillsatser, högre naturliga näringsämnen, högre kvalitet och längre hållbarhet ger betydande marknadsmöjligheter för bolagets teknologiplattform CEPT. Bolaget kommer genom sammanslagningen ha teknologier för både flytande och fasta livsmedel.

*” De båda bolagens styrelser ser två väldefinierade affärsområden som kommer att kallas FoodTech och PlantTech. FoodTech kommer marknadsföra ArcAromas produkter för flytande livsmedel samt OptiFreezes metod för fasta livsmedel som t.ex sallad. PlantTech kommer dra nytta av ArcAromas CEPT-teknologi och marknadsorganisation. Styrelsens plan är att nuvarande två VD-ar tar tillsammans med sina ledningsgrupper ett operativt ansvar för att realisera fusionsplanens intäkt- och kostnadssynergier. Det nya Bolaget kommer att få ett nytt namn. Valberedningen baserad på den nya bolagets tre största ägare kommer att föreslå en ny styrelse till kommande årsstämma. Värderingen av bolagen och deras aktier som fusionsunderlag för sammanslagning av aktierna har noggrant analyserats av Styrelserna, sakkunniga och genom en helt oberoende Fairness Opinion. Styrelserna är övertygade om att sammanslagningen kommer öka möjligheterna att bygga ett framgångsrikt bolag som kommer få ett affärsmässigt genomslag av våra unika applikationer på en global marknad. Vårt övergripande mål är att skapa ökat aktieägarvärde” säger Peter Ahlgren, Styrelseordförande i ArcAroma”*

**För ytterligare information, vänligen kontakta:**

**Ulf Hagman, VD**  
**(+46) 733 – 63 63 80**  
**[ulf.hagman@optifreeze.se](mailto:ulf.hagman@optifreeze.se)**

**Johan Möllerström, VD**  
**(+46) 768 – 86 81 78**  
**[johan.mollerstrom@arcaroma.com](mailto:johan.mollerstrom@arcaroma.com)**

**Peter Ahlgren, Styrelseordförande i ArcAroma**  
**(+46) 708 – 15 09 91**  
**[peter.ahlgren@arcaroma.com](mailto:peter.ahlgren@arcaroma.com)**

**OptiFreeze AB**  
Kalkstensvägen 16  
SE-224 78 Lund  
+46 46 15 23 00  
[info@optifreeze.se](mailto:info@optifreeze.se)  
[www.optifreeze.se](http://www.optifreeze.se)

*OptiFreeze AB (publ), 556844-3914, har en patenterad teknologi som kan användas för att förlänga hållbarheten på grönsaker, färsk skuren frukt, blomstersticklingar, snittblommor och andra plantor. Samma teknologi bevarar smak, form och textur på grönsaker, frukter och bär vid frysning. Den kan även 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 växtförökningsindustrin 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. Erik Penser Bank är Certified Adviser och finns på 08-463 80 00 eller [certifiedadviser@penser.se](mailto:certifiedadviser@penser.se)*