

Pressmeddelande
Lund 16 mars 2021

OptiFreeze skapar blomsterkoncept för handeln tillsammans med SRC

OptiFreeze har avtalat med SRC-Scandinavian Retail Center att ta fram ett koncept som ska stötta butikerna vid försäljning av OptiBoost behandlade rosor.

OptiBoost™ är OptiFreeze patenterade metod för hållbarhetsförlängning av snittblommor. Hållbarheten hos konsument förlängs i normalfallet med minst 50%

Även APH Svenska AB är involverade i konceptet och det kommer först att testas på två stora ICA-butiker i Malmöområdet; ICA Maxi Västra Hamnen och ICA Toppen i Höllviken. APH har den första OptiBoost-maskinen installerad i sina lokaler i Malmö och gör sig redo för behandlingar i större skala.

SRC är en Retailbyrå som i fyrtio år skapat butikskoncept och kommunikation för kedjor och varumärken i detaljhandeln. Vi sätter shoppert i centrum och skapar lösningar som leder hela vägen fram till köp. Målet är alltid att få varumärket, köppupplevelsen och försäljningen att lyfta.

”Vi ser verkligen fram emot att utveckla kategorin blommor tillsammans med OptiFreeze. Väldigt roligt att få medverka till att den unika teknologin får genomslag i handeln så att vi alla kan få njuta ännu längre av våra snittblommor” säger Ola Dolck, VD SRC-Scandinavian Retail Center

”Vi är mycket glada över detta samarbete, SRC:s kunskap om svensk handel är mycket stark och tillsammans med APH:s blomstererfarenhet och två stora ICA-butiker har vi alla förutsättningar att få till ett starkt koncept. Vi närmar oss kommersiella volymer!” säger Ulf Hagman, VD i OptiFreeze.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Ulf Hagman, VD
(+46) 733 – 63 63 80
ulf.hagman@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 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. Erik Penser Bank är Certified Adviser och finns på 08-463 80 00 eller certifiedadviser@penser.se