

Delårsredogörelse

2015-01-01 - 2015-03-31

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 2015.....	3
Kommentarer från VD	3
Resultaträkning i sammandrag, SEK	4
Balansräkning i sammandrag, SEK.....	4
Förändring av Eget kapital 2015-03-31	5
Kommande rapporttillfällen.....	5
Verksamheten	6
Allmänt om verksamheten	6
Väsentliga händelser under Q1	6
Väsentliga händelser efter rapporttidens slut	7
Redovisningsprinciper	7

Sammanfattning av Q1 2015

Följande sammanfattning avser perioden 2015-01-01 - 2015-03-31 med jämförelseperiod 2014-01-01 - 2014-03-31

- Intäkterna för perioden uppgår till 0 SEK (0 SEK)
- Resultatet för perioden uppgår till -962 695 SEK (-361 089 SEK)
- Likvida medel uppgick till 5 783 219 SEK varav 5 562 136 SEK i räntebärande placering (155 316 SEK)
- Aktiverade kostnader uppgår till 47 606 SEK (0 SEK)
- Antal aktier uppgår till 7 800 000 stycken
- Resultat per aktie -0,13 SEK
- Soliditet 93,5%

Kommentarer från VD

Vi arbetar fokuserat på att uppnå bolagets mål och under det senaste kvartalet har en ytterst viktig milestone passerats, nämligen att vi genomfört det första marknadstestet. Utfallet var mycket positivt och vi fick ännu ett kvitto på att vår teknik kan fylla en viktig funktion för livsmedelsföretag runt om i världen. Vår teknik kommer att accepteras av konsumenterna och därmed kan livsmedelsföretag erbjuda marknaderna nya spännande produkter som innehåller färska frysta grönsaker, frukter, bär och örter och kryddor. Men framför allt kan vi konstatera, vilket sagts tidigare men som tål att upprepas, att livsmedelsföretagens marknadsandelar och lönsamhet kan förbättras med vår teknik. Detta innebär att OptiFreezes möjlighet att bli ett lönsamt företag är mycket goda.

Uppskalningen av bolagets teknik fortsätter och vi tar ständigt nya kliv framåt. Målsättningen som kommunicerats tidigare kvarstår, nämligen att vi ska skaffa oss förmågan och kapaciteten att behandla och frysa ned produkter tillsammans med vår samarbetspartner hösten 2015.

Våra metodutvecklare genomför kontinuerligt tester som syftar till att bredda och fördjupa OptiFreezes produktkarta, det vill säga möjliggöra bolagets teknik på allt fler produkter. Ett exempel på framsteg som gjorts är att vi lyckats frysa ned produkter till -36 grader, tinat upp dem och produkterna har överlevt. Detta är världsunikt!

Under sommaren och hösten kommer ytterligare två personer att jobba med oss på OptiFreeze. Vi kommer då att bli ännu mer internationella när en person från Litauen samt en från Ecuador ansluter till företaget. En väsentlig målsättning med sommarens och höstens tester är att vår teknik ska kunna appliceras på allt fler bär. Testerna kommer att genomföras i samarbete med ett företag som har en bred portfölj av olika bär. Men jordgubbar kommer att vara i fokus. Målet är att skapa en industriell process där jordgubbar behandlas med OptiFreezes teknik och möjliggöra att bären kan användas i en rad olika konsumentprodukter. Jordgubben är förvisso god, men framför allt kommer den att vara lönsam för OptiFreeze.

Det är drygt ett år sedan OptiFreeze genomförde sin notering på AktieTorget. Utöver alla framsteg och väsentliga händelser som kommunicerats så finns det framför allt en sak som är väl värd att framhålla. Tryggheten har ökat. Ibland tar vi några steg framåt, ibland några steg bakåt. Men summeras alla stegen så kan vi konstatera att vi befinner oss mycket längre fram än för ett år sedan.

Med detta vill jag önska er alla en skön och trevlig sommar! Vi inom OptiFreeze kommer som vanligt att ha en trevlig och spännande sommar genom att arbeta hårt och förvalta aktieägarnas förtroende på bästa sätt så att vi kan ta ytterligare steg framåt. Det är vad vi anser vara en trevlig sommar.

Lund den 28 maj 2015
Fredrik Westman, VD

Resultaträkning i sammandrag, SEK

	2015-01-01 - 2015-03-31	2014-01-01 - 2014-03-31	2014-01-01 - 2014-12-31
Rörelsens intäkter			
Nettoomsättning	-1	0	0
Aktiverade utgifter/övriga intäkter	47 606	0	310 076
Summa intäkter	47 605	0	310 076
Rörelsens kostnader			
Råvaror och förnödenheter	-405 708	0	-53 242
Övriga externa kostnader	-425 362	-361 098	-2 389 232
Personalkostnader	-187 338	0	-605 030
Resultat före avskrivningar	-970 803	-361 098	-2 737 428
Avskrivningar	-24 327	0	-22 858
Finansnetto	8 107	9	3 073
Resultat före skatt	-987 023	-361 089	-2 757 213
Skatt			0
Resultat efter skatt	-987 023	-361 089	-2 757 213
Resultat per aktie	-0,13 kr	Neg	-0,35 kr

Balansräkning i sammandrag, SEK

	2015-03-31	2014-03-31	2014-12-31
Tillgångar			
Balanserade utvecklingsutgifter / Patent	835 058	359 904	695 144
Inventarier, verktyg och installationer	439 355	0	463 682
Omsättningstillgångar	6 132 991	3 263 937	6 846 238
Summa tillgångar	7 407 404	3 623 841	8 005 064
Eget kapital och Skulder			
Eget kapital	6 922 645	3 263 911	7 678 419
Obeskattade reserver	0	0	0
Långfristiga skulder	0	0	0
Kortfristiga skulder	484 759	359 930	326 645
Summa Skulder	484 759	359 930	326 645
Summa Eget kapital och Skulder	7 407 404	3 623 841	8 005 064

Förändring av Eget kapital 2015-03-31

	Aktiekapital	Överkurs-fond	Balanserat resultat	Årets resultat	Summa Eget kapital
Belopp vid årets ingång	702 000	9 733 632	-2 757 213		7 678 419
Inbetalning av optioner		231 250			
Periodens resultat			0	-987 023	-
UB 2015-03-31	702 000	9 964 882	-2 757 213	-987 023	6 922 645

Utestående aktier uppgår till 7 800 000 stycken.

Kommande rapporttillfällen

- Halvårsrapport Q2, januari - juni 2015 2015-08-27
- Delårsredogörelse Q3, januari - september 2015 2015-11-26
- Bokslutskommuniké 2015, januari - december 2015 2016-02-25



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 upptyningsprocessen. 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.

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 goda intäkter. Även hallon och svenska blåbär har stor potential.

Väsentliga händelser under Q1

- LU Innovation System AB (LUIS) ingick 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 det beslut som fattades vid extrastämman den 17 november 2014. Betalning av optionerna genomfördes i mars 2015. Nio personer valde att teckna optioner i bolaget.
- OptiFreeze AB lämnade in ytterligare en patentansökan 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 konsumenterna kan förvara produkter längre än idag, ökad lönsamhet för livsmedelsföretag och minskat matsvinn.

Väsentliga händelser efter rapporttidens slut

- OptiFreeze och Orkla Foods Sverige genomförde det första fokusgrupptestet. 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.

Redovisningsprinciper

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

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

Avlämnade av delårsredogörelse.

Lund den 28 maj 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
Hemsida: www.optifreeze.se