

Optifreeze

Årsstämma 2016-04-26

Dagens huvudpunkter

- Potential och framtid
- Affärsutveckling och samarbeten
- Teknisk utveckling och metodutveckling

Optifreeze

OptiFreeze potential och framtid

Optifreeze

OptiFreezes technology can make
competition irrelevant

Optifreeze

OptiFreeze

- Vi möjliggör nya affärsmöjligheter och bättre intäkter för grönsaks-, bär-, frukt- och kryddföretag
- Vår teknologi öppnar upp nya marknader runt om i världen
- Teknologin för frysning är ny, patenterad och det finns inga konkurrenter
- Bolaget har lämnat in patentansökningar för applikationsområdena kylning och torkning
- OptiFreeze har redan producenter, distributörer och kunder

Optifreeze

OptiFreeze potential

Med OptiFreezes teknologi kan livsmedelsföretag runt om i världen erbjuda produkter som inte existerar idag på marknader som inte fanns igår.

Optifreeze

Affärsutveckling och samarbeten

Optifreeze

Affärsutveckling

- OpitFreeze styrelse ska tillsammans med samarbetspartners definiera affärsmodellen
- OptiFreeze, John Bean Technologies och Vidinge Grönt AB - en stark konstellation för marknadsintroduktion av frysta och kylda grönsaker i Skandinavien

Optifreeze

Principer för samarbeten

- OptiFreeze fokuserar på att samarbeta med företag som kan bidra med kunskaper och nätverk rörande
 - Teknisk utveckling
 - Produktion
 - Distribution
 - Marknadsföring och försäljning
- Alla samarbeten ska bidra till att göra OptiFreeze lönsamt

Optifreeze

Avtalade samarbeten

- John Bean Technologies
- Vidinge Grönt AB
- Orkla Foods Sverige
- Arc Aroma Pure AB

Optifreeze

Ej formaliserade samarbeten

- Utvärderar applikationsområdet torkade kryddor tillsammans med ett av Europas ledande företag inom kryddor
- Samarbetar med internationellt företag inom frukt och bär, vi fokuserar initialt på jordgubbar
- Samarbetar med svenskt bärföretag, fokus på jordgubbar
- Därutöver förs samtal med ytterligare ett antal intressenter

Optifreeze

Var befinner sig OptiFreeze nu?

Teknisk utveckling och
metodutveckling

Optifreeze

OptiFreeze metod

- Patenterad metod samt patentansökningar
- Vi applicerar metoden på grönsaker, frukter, bär och kryddor
- Naturliga sockerarter (cryoprotectants) som hämtas från växter
- Sockerarterna förs in i produkterna med vakuumimpregnering
- Elektriska pulser öppnar upp cellmembranet så att de skyddande sockerarterna kan ta sig in i cellerna

Optifreeze

OptiFreeze applikationsområden

Frysning

Vissa grönsaker, frukter, bär och kryddor kan frysas ned och tinas upp med bibehållen smak och struktur. Vi löser några av de stora problem som finns på grönsaks- och bärmarknaden.

Planerar att tillsammans med Orkla lansera frysta grönsaker som behandlats med OptiFreezes metod på marknaden senast i början av 2017.

The logo for Optifreeze, featuring the word "Optifreeze" in a blue, sans-serif font. The "O" is a large, stylized circle, and the "i" has a dot. The "f" is a simple vertical line. The "r" is a simple curve. The "e" is a simple curve. The "e" is a simple curve. The "e" is a simple curve.

OptiFreeze applikationsområden

Kylning (shelf life extension)

OptiFreezes metod kan appliceras på produkter som kylförvaras och leder till att hållbarheten förlängs. Vi löser därmed en rad olika problem samtidigt som möjligheter öppnar upp sig, till exempel att bipacka sallad i färsk pizza.

Finns företag som är intresserade av att addera kyld sallad på färsk färdigmat. Ger möjlighet att kvalitetssäkra sallad innan utleverans. Lanseras 2017.

Patentansökan inlämnad.

The logo for Optifreeze, featuring the word "Optifreeze" in a blue, sans-serif font. The "O" is a large, light blue circle, and the rest of the letters are in a darker blue.

OptiFreeze applikationsområden

Torkning

Med vår teknologi kan torktiden för kryddor reduceras avsevärt. Framför allt behålls aromer och smakämnen i törre utsträckning vilket innebär stora konkurrensfördelar för den som använder vår metod.

Metodutvecklas i samarbete med ett av Europas ledande företag inom kryddor.

Te kan ha stor potential.
Patentansökan inlämnad.

The logo for Optifreeze, featuring the word "Optifreeze" in a blue, sans-serif font. The "O" is a large, stylized circle, and the "i" has a dot. The "f" is a simple vertical line. The "r" is a simple vertical line. The "e" is a simple horizontal line. The "e" is a simple horizontal line. The "e" is a simple horizontal line.



Optifreeze

Uppskalning av bolagets teknologi

- Bolaget har inom några få veckor kapacitet att förse Orkla med fryst sallad som ska bipackas färdigrätt
- Några hundra tusen förpackningar innehållande några få gram sallad ska produceras av Vidinge Grönt
- Nu genomförs testproduktion, analys av förpackningsmaterial, ny generator, etc.
- 2017 ska OptiFreeze kunna erbjuda marknaden möjligheten att producera industriellt med CE-märkt utrustning

Optifreeze

Metodutveckling

Metodutvecklarna fokuserar på

- Fryst sallad till Orkla
 - Frysta jordgubbar
 - Kyld sallad vilket har god potential
 - Torkade bladkryddor
-
- Det viktigaste är snabbt nå marknaden med produkter som efterfrågas av våra partners

Optifreeze

Hur nära är bolaget?

Kör paketskript...



Återstående tid för installation: Mindre än en minut

Sammanfattning

- Potential och framtid
 - Marknaden är enorm
- Affärsutveckling och samarbeten
 - Samarbeten med stor marknadspotential inom alla tre applikationsområden
- Teknisk utveckling och metodutveckling
 - På två år har bolaget gått från labb till industriell produktion.

Optifreeze

Optifreeze