



## Ny VD i OptiFreeze AB

**Styrelsen har utsett Nick Kramer till ny VD och han tillträder den 10 april 2017. Nick har lång bakgrund inom livsmedelsindustrin, bland annat som delägare i Hollands marknadsledande företag inom frukt- och grönsaksbranschen, familjeföretaget Royal Vezet B.V. som har fler än 1 400 anställda.**

Nick har lång erfarenhet från livsmedelsindustrin och kommer närmast från tjänsten som VD för Vezet Convenience Nordic AB. Nick är bland annat delägare i Royal Vezet B.V., marknadsledande i Holland och ett av världens största företag inom fresh cut frukt, grönsaker, måltidssallader, färsk färdigmat, färsk pizza. Vidare är Nick delägare i Tuinderij Vers B.V., ett holländskt företag inom fresh cut, Vidinge Grönt AB, ett av Skandinavians största fresh cut-företag, Klar.AS, norskt fresh cut-företag och G. Kramer & Zonen B.V., marknadsledande inom sauerkraut i Holland, Belgien och Sverige. Därutöver är Nick styrelseledamot i de två holländska holdingbolagen Eendracht Beheer B.V. och De Bubs B.V ..

Nick har en solid kommersiell bakgrund och väldigt god kännedom om kylmarknaden för grönsaker och frukter. Detta är en kompetens som styrelsen i OptiFreeze har prioriterat i sökandet efter en ny VD för bolaget när vi nu går in i en mer kommersiell fas. Nick Kramer ser stora affärsmöjligheter för OptiFreeze och den potential som finns i bolaget. Ambitionen är att sälja bolagets produkter så fort som möjligt.

- Jag är mycket glad för att jag blivit erbjuden att bli VD i OptiFreeze, inte minst eftersom jag som jag tror på affärspotentialen i bolaget. Lösningarna kan förbättra smaken och minska matsvinnet, vilket i hög grad uppskattas av kunder och konsumenter. Jag tror att OptiFreeze teknik har potential att förändra frukt- och grönsaksbranschen. Jag skulle vilja tacka min företrädare Fredrik Westman och hans team för allt det hårda arbete de lagt ner under de senaste åren. Det är ett privilegium att utses till ny VD och jag kommer att fokusera på att sälja OptiFreezes tekniska lösningar. Vidare kommer fokus att ligga på att utveckla potentiella marknader och kunder. Även om viss utveckling behöver göras inom vissa applikationsområden, har jag sett att OptiFreezes lösningar i stort sett är redo att gå på några områden, särskilt inom fresh cut-industrin, säger Nick Kramer, tillträdande VD i OptiFreeze AB..

- Jag är väldigt nöjd att vi har lyckats få Nick ombord. Hans kommersiella profil och kunskap om våra marknader och kunder är precis vad vi behöver för att ta OptiFreeze till nästa nivå. Tillsammans med OptiFreezes team får vi nu en bra mix av teknisk kompetens och säljdriv, säger Göran Hedbys, Styrelseordförande OptiFreeze AB.

### **För ytterligare information, vänligen kontakta:**

Göran Hedbys, Ordf OptiFreeze AB

Telefon: 0735-299 544

E-post: ghedbys@gmail.com

*Denna information är sådan information som OptiFreeze AB är skyldigt att offentliggöra enligt EU:s marknadsmissbruksförordning. Informationen lämnades, genom ovanstående kontaktpersons försorg, för offentliggörande den 30 mars 2017.*

**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 upptiningsprocessen. Bolaget har även en metod som förlänger hållbarheten på kylda produkter. Tekniken kan även användas för att minska tiden för torkning av bladkryddor och samtidigt förbättra smak, arom och färg. Tekniken öppnar för nya affärsmöjligheter för odlare och distributörer samt livsmedelsföretag runt om i världen. Bolagets teknik innebär att cellerna i grönsaker, frukt, bär och örter tar upp naturliga sockerarter som bevarar smak, form och struktur. OptiFreeze är resultatet av en längre tids forskning vid institutionen för livsmedelsteknik i Lund. Bolaget har sitt säte i Lund och är noterat på AktieTorget.

Se pressmeddelande