



# oliveCEPT®

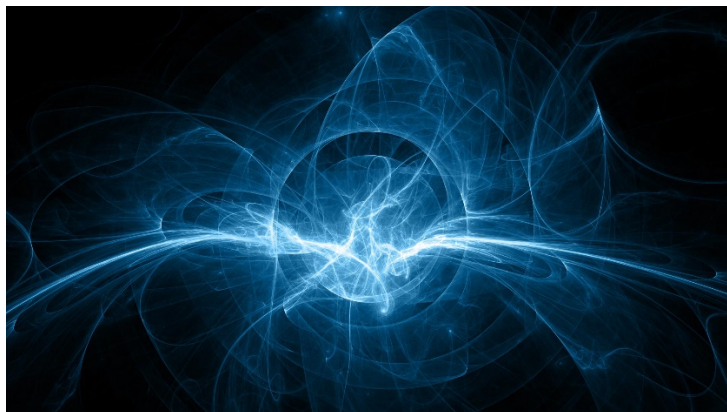
## VÄLKOMMEN

Detta är vårt andra nyhetsbrev. Det händer mycket i bolaget, våra olika team med erfarna och bransch-kunniga medarbetare bearbetar marknaderna på flera fronter, vi fintrimmar organisationen, förankrar och testar våra rutiner och ser över våra avtal med underleverantörer.

I detta nyhetsbrev har vi valt att fokusera på oliveCEPT® en produkt som vi upplever är mycket het av flera skäl. Vi ser fram emot en höst med ett antal installationer och uppstarter av oliveCEPT® runt om i Europa och även på andra kontinenter.

ArcAroma växer och mognar som bolag, vi har skickliga anställda som dagligen möter kunder och andra intressenter ute på fältet. I detta nyhetsbrev har jag valt att be två av mina kollegor att från sina olika betraktningssvinklar berätta om sina intryck. Jag hoppas detta kan ge intresserade en insikt i vad vi gör, vart vi är på väg och hur vår vardag ser ut.

Johan Möllerström  
CEO ArcAroma





## FOOD

### OLIVECEPT®- DRIFTTAGNING I CHILE – NIKLAS HÖÖG

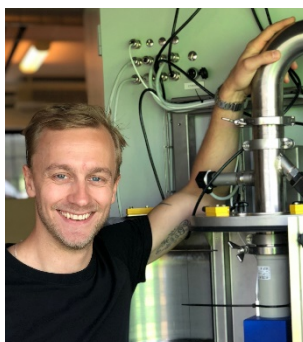
#### Niklas Höög, Service engineer oliveCEPT®

Niklas uppdrag i Chile var att installera och driftsätta oliveCEPT® utrustningen. Han hade också ansvar för utbildning av användarna. Uppdraget har sina sidor då språkkunskaperna ute på anläggningarna ofta är lite skrala

Niklas har också haft som uppgift att genomföra en generalrepetition där våra installations, test och avlämningsrutiner sattes på prov. Samtidigt som det verifierades att framtagna dokumentation är användbar och kan tolkas av kunden.

Detta är långt ifrån det första uppdraget som Niklas genomfört ute på fältet. Niklas har legat ute i flera månader i streck med timslånga resvägar till närmaste by eller butik. OliveCEPT® är en relativt komplex produkt. Den som är ute vid fronten måste vara lite av en allkonstnär, det är Niklas.

Johan Möllerström



**Jag heter Niklas Höög, min roll är att vara ute på fältet och hjälpa våra kunder. Jag har varit ute och bott nära våra kunder, ofta under en lång tid. Anläggningarna ligger ofta mycket avsides så jag lär känna folket på plats och blir "en i familjen". Jag fick i uppdrag att skriva en reseberättelse från min senaste resa till Chile, hoppas att jag kan ge er alla en lite insikt i verkligheten på fältet i detta fall bokstavligen på fältet.**

Anläggningen Maria Isabel är beläget i Region de Atacama som ligger cirka 700km norr om Santiago. Det är ett stenigt landskap med väldigt lite vegetation och annan grönska. Det är kanske inte så konstigt när den genomsnittliga årsnederbörden är ca 15mm.

Fabrikens odling bildar en till synes gigantisk oas med olivträd på hela 300 hektar mitt ute i den steniga ödemarken. Längs fabriken och genom

plantagen slingrar sig floden Rio Copiapo som under större delen av året är torrlagd.

Under skörden april till juni jobbar sammanlagt ca 120 personer på plantagen, varav 40 arbetar med olivoljeproduktionen och 80 med framtagningen av bordsoliver. Fabrikens olivoljeproduktion processar omkring 3 ton oliver i timmen.

När vår oliveCEPT® landat i Santiago och transporterats vidare med lastbil till Maria Isabel

kunde installationen börja efter en utvändigt godsbesiktning.

Skåpet med vår oliveCEPT® placeras i rätt position mellan malaxern och dekantern. Malaxern är en utrustning som knådar de malda oliverna för att få ut oljan och dekantern en form av separator som ofta ersätter enklare pressar.

Anläggningen kopplas in till elnätet via en trefas-kontakt, en flödesmätare monteras och sedan ansluter vi oss till fabriken produktionsflöde. Vi kunde omgående konstatera att mätinstrument, givare, nätverksuppkopplingar gav korrekta värden och fungerade som avsett.

Den invändiga besiktningen av generator och generatorheterna utförs genom att vi utför en behandling av olivpastan med låg effekt. Vi kunde direkt konstatera ett kabelbrott på en fiberkabel som förmodligen tagit skada under transporten. oliveCEPT® är matris-uppbyggd och har redundans. Rent prestandamässigt fanns det inget som hindrade oss från att köra önskade behandlingsparametrar även om ett rack fick vila. En ny fiberkabel skickades omgående från kontoret i Lund som upprättar en avvikelse och föreslår en lämplig åtgärd för att förhindra detta i framtiden.

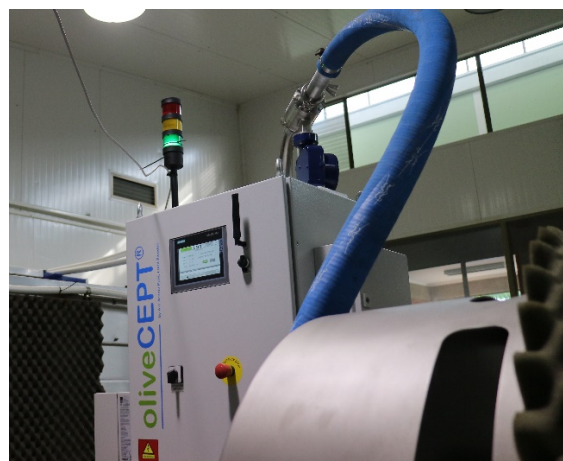
Till en början är det finjusteringar för start/stopp, varningar och larm som ställs in efter produktionens arbetstryck, flöde och temperaturer. Dessa är direkt sammankopplade med flödesmätare, tryckgivare och temperaturgivare. Operatören som deltar under detta får samtidigt en väldigt bra bild över hur generatoren verkar och fungerar.

På två timmar kunde vi genomföra den egentliga operatörsutbildningen. Operatören hade redan byggt upp en bra kännedom under våra tester och installation. Det var i huvudsak viktiga delar som säkerhetsrutiner, betydelser av larm och varningar som vi behövde gå igenom.

Efter utbildningen fick operatören själv hantera oliveCEPT® anläggningen under produktion. Vi kunde ganska snabbt konstatera att operatören fullt ut förstod utrustningen och hade förstått den information vi förmedlat under utbildningen och under de praktiska övningar han deltagit i.

Nästa installation beräknar jag att vi genomför på två dagar från leverans till överlämnande inklusive utbildning.

Från det att vår oliveCEPT® anlände till fabriken till det att den var överlämnad till kund och i full produktion tog det ca 4 dagar - nästa installation beräknar jag att vi kan genomföra på ca 2 dagar.



## OLIVECEPT®- MARKNADEN – FREDRIK ARRIGUCCI

### Fredrik Arrigucci, Produktchef oliveCEPT®

Fredriks uppdrag som produktchef är att sätta oliveCEPT® på marknaden, att övertyga kunderna att vi verkligen kan möta deras förväntan om en yield-ökning på minst 5 % samtidigt som slutprodukten får en klar kvalitetsförbättring i både smak och färg. oliveCEPT® ger såväl ett högre utbyte i volym som en mer värdefull produkt.

Jag ser en stor entreprenörsådra i Fredrik som under långtid har arbetat med nya produkter till marknad. Vi ser ett klart ökat intresse i marknaden för oliveCEPT® och nu gäller det att fånga rätt möjligheter för att nå genombrott i hela Medelhavsområdet. Olivoljemarknaden är störst i Medelhavsområdet och det finns 5 000 olivoljelinjer i storleken 3 ton.

Johan Möllerström, CEO



**Jag heter Fredrik Arrigucci, jag har funnits i ArcAromas närhet sedan innan noteringen av bolaget. Min roll som produktchef är bred, jag har lång vana som teknisk projektledare men har även haft personal och marknadsansvar, byggt upp rutiner och jobbat med avtal. En bred plattform att stå på tror kan vara till nytta nu när vi för ut en helt ny produkt på marknaden. Vi måste vara lyhörda samtidigt som vi också måste veta vad vår produkt kan tillföra. Jag blev ombedd att skriva ner mina tankar om oliveCEPT®, min syn på marknaden och produkten. Detta är mina ord, jag hoppas att jag kan ge er alla en insikt i verkligheten, hur marknaden fungerar och var vi är på väg.**

Intresset för oliveCEPT® har ökat. Vi har noterat tydligt att antalet spontana förfrågningar gällande oliveCEPT® kommer in, framförallt från Spanien. Ett nu avslutat tre år långt EU-projektet, FieldFood ([www.fieldfood.eu](http://www.fieldfood.eu)) bedömer vi är ett starkt bidragande skäl till det ökande intresset. Projektet har handlat om pulserande elektriska fält (PEF) applicerat inom livsmedelsindustrin, där olivolja har varit ett av forskningsområdena. EU-projektet har varit mer av forskningskaraktär, med mindre anläggningar och blygsamma volymer, Trots detta kan vi konstatera att ArcAromas resultat, gällande bland annat ökat utbyte på olivolja, har bekräftats. Vidare drar vi slutsatsen att oliveCEPT® är den enda kommersiella och industrianpassade lösningen baserat på PEF teknologi applicerat på olivolja. Det bör nämnas i sammanhanget att ArcAroma har två patent som skyddar vår design och ytterligare ansökningar.

Under den senaste månaden har vi startat upp oliveCEPT® i Chile, vilket Niklas berättar om i detta nyhetsbrev, samt besökt kunder och distributörer i

medelhavsländerna. Gällande oliveCEPT® i Chile har uppstarten gått helt enligt plan, vi har fått bekräftat att lösningen är fullt industrianpassad då kunden övertog ansvaret och kör den helt och hållet själv efter en kort introduktion och utbildning.



När det gäller resultaten vid driften i Chile, så har det varit en utmaning att nå samma resultat som i Europa. Detta beror på mycket stora variationer i utbyte som är kopplat till olivsort och på vilket fält som oliverna har odlats. Detta i kombination med att processen i Chile är kontinuerlig, vilket betyder att olika oliver från olika källor blandas löpande, gör



att det är mycket svårt att jämföra resultat från olika körningar. Sådana jämförelser är betydligt enklare att genomföra i en "batch-process" där man kör satsvis eller om man har identiska parallella produktions-linjer som hämtar oliver från samma källa. Trots dessa processtekniska svårigheter att jämföra utbytet kan vi nu konstatera att vi uppnår resultat som väl motsvarar de vi sett i Italien. Denna tydlighet ser vi både avseende produktionsvolymen såväl som ökad kvalitet.

Den feedback vi får från våra kunder växlar lite från region till region. Sammantaget noterar vi önskemål från större producenter om en ännu högre kapacitet, detta helt ligger i linje med ArcAromas pågående utvecklingsarbete. Redan denna säsong kommer vi påbörja utvärdering av en oliveCEPT® hos en producent med en mycket högre produktionsstakt än vad vi kan garantera idag. Vi förhandlar samtidigt med flera distributörer om leveranser av oliveCEPT® i nuvarande version med en kapacitet där vi kan garantera ett visst resultat. Under detta år räknar vi att nå ut till ett antal så kallade "early adopters". Det är vår bedömning att producenterna fattar sina investeringsbeslut under sommaren, med målet att oliveCEPT® anläggningen skall vara installerad och klar inför olivsäsongens i början av oktober.

ArcAromas organisation förbereder sig på att hantera installationer även via distributörer. Detta innebär att vi måste utbilda tekniker hos distributörerna och systematiskt kunna följa status på de olika anläggningar utan att nödvändigtvis själva vara där. oliveCEPT® är därför IoT enabled (Internet of Things eller sakernas Internet), detta betyder att vi via Internet kan supporta kunder och distributörer via en fjärruppkoppling som möjliggör övervakning, underhåll och optimering av anläggningen. Samtidigt kommer vi naturligtvis att ha en hög närvaro på marknaden och synas mycket ute på fältet. Vi skall se till att våra installationer är bra referenser så vi når andra-vågs-användare fullt ut redan nästa säsong 2019.

Vi skall se till att våra installationer är bra referenser så vi når andra-vågs-användare fullt ut redan nästa säsong 2019.

Jag ser fram emot en spännande och intensiv sensommar och höst.



#### KONTAKTA OSS:

##### Arc Aroma Pure AB

Skiffervägen 12  
224 78 Lund  
Sweden

[www.arcaroma.com](http://www.arcaroma.com)  
[www.investor.arcaroma.se](http://www.investor.arcaroma.se)  
[sales@arcaroma.com](mailto:sales@arcaroma.com)  
[info@arcaroma.com](mailto:info@arcaroma.com)  
+46 46 271 83 80

##### Arc Aroma Pure AB (publ)

ArcAroma har utvecklat den patenterade CEPT®-teknologin. En utrustning som kan generera mycket kortvariga högspänningspulser med hög pulseffekt och extremt låga förluster.

Tekniken används exempelvis för effektivisering av biogasproduktion, avloppsrening och produktion av livsmedelsolja.

Företaget grundades 2008, har sitt säte i Lund med kontor i Shanghai och har fått olika utmärkelser och stöd från bland annat Vinnova och Energimyndigheten. ArcAromas aktier är noterade på NASDAQ First North Premier.