

11 november, 2009

Pressrelease

AAK noterar tydliga synergieffekter efter fusionen, stärker balansräkningen och öppnar för förvärv

AAK har vid en Kapitalmarknadsdag i Stockholm summerat utvecklingen och gett en inblick i företagets framtidsutsikter.

Förslaget till att fusionera Aarhus United AS och Karlshamn AB presenterades i augusti 2005. Efter genomförd fusion, avnotering av respektive bolag på börserna i Köpenhamn och Stockholm, kunde AarhusKarlshamn AB, AAK, noteras på OEM Stockholmsbörsens lista för Mid Cap hösten 2006.

- Det rationella i en fusion underströk vi i fyra punkter vid presentationerna i Köpenhamn och Stockholm den 15 augusti 2005. Det fusionerade bolaget skulle ge oss möjlighet att öka tillväxttakten, stärka konkurrensförmågan, optimera investeringarna och förbättra cash flow, säger Jerker Hartwall, koncernchef i AAK.
- Efter fyra års verksamhet kan vi notera en tillväxt i EBIT med ca 90 procent.
- Vi har stärkt vår konkurrensförmåga genom de samlade resurserna från de två bolagen, vilket verifieras av nomineringen av vår produkt DELIAIR NH till branschens högsta utmärkelse Food Ingredients Excellence Award, som kommer att delas ut i dagarna i samband med branschmässan i Frankfurt.
- Vi har kunnat specialisera produktionen mellan våra produktionsenheter, framför allt Aarhus och Karlshamn, vilket har inneburit en optimering av våra produktionsresurser utan stora investeringar.
- Vi har genom en offensiv strategi för att sänka kostnaderna vänt cash flow och åstadkommit en betydligt starkare balansräkning, vilket öppnar för förvärv framöver.

En halv miljard lägre kostnadsmassa

Fusionen har möjliggjort årliga besparingar i kostnader på hittills 200 Mkr .

Ytterligare besparingar på 100 Mkr kommer att falla ut i slutet av 2010 och ytterligare 200 Mkr – som meddelades under andra kvartalet 2009 – kommer under senare delen av 2011.

Från 2012 drivs alltså AAK med en halv miljard lägre kostnadsmassa per år än vad de två företagen hade sammanlagt året innan fusionen.

Omsättningsförändringar är inte det bästa måttet på utvecklingen inom AAK. Fluktuationer i världsmarknadspriset påverkar omsättningen. Säkrare mått är hur bolaget har lyckats utveckla värdet på de inköpta råvarorna, mätt i bruttomarginal per kilo. Under tredje kvartalet 2009 förbättrades detta inom affärsområdet Chocolate & Confectionery Fats med 15 procent, inom Food Ingredients med 14 procent och inom Technical Products & Feed med 5 procent.

- Den positiva utvecklingen av kassaflödet under tredje kvartalet var rekordstort och förstärkte balansräkningen, säger Jerker Hartwall. Food Ingredients fortsatte att förbättra sitt rörelseresultat med 19 procent. Chocolate & Confectionery Fats påverkades fortsatt negativt av lägre chokladkonsumtion som en följd av lågkonjunkturen. Resultatet för tredje kvartalet visade på säsongsmässig förbättring för choklad jämfört med andra kvartalet.

Technical Products & Feed redovisar ett förbättrat rörelseresultat.

AAK-produkt nominerad till Food Ingredients Excellence Award

AAKs fyllnadsfett för konfektyrer har nominerats till branschens högsta utmärkelse Food Ingredients Excellence Award, som kommer att delas ut i samband med branschmässan i Frankfurt i mitten av november.

- Vår strategi att utveckla produkter högre upp i värdekedjan får nu sin belöning, säger Jerker Hartwall. Det visar att vi kan möta de högsta krav, som branschens aktörer ställer. Vi har sedan fusionen mellan Karlshamn AB och Aarhus United 2005 målmedvetet samlat våra resurser för att utveckla produkter till förstahandsval för våra kunder. Det är branschens betyg på vår kvalitetsnivå, som materialiseras i nomineringen.

Den aktuella produkten har det skyddade varunamnet DELIAIR NH. Dess utmärkande egenskap, förutom smaken, är att den är vispbar och stabil, vilket är viktigt för AAKs kunder inom konfektyrsegmentet. Möjlighet till en rationell produktion och fyllningens förmåga att "bära" nya smaker i praliner är de mest utmärkande kundkraven som fyllningen möter.

AAK har på några år kraftsamlat resurserna kring utveckling av produkter för konfektyr- och kosmetikindustrin samt bagerinäringen med hög kvalitet och högt värdeinnehåll. Företaget har dessutom haft stor framgång med vegetabiliska oljor för barnmat.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Jerker Hartwall, CEO och President
Tfn: +46 40 627 83 00
E-mail: jerker.hartwall@aak.com

Anders Byström, CFO
Tfn: +46 (0)40 627 83 00
E-mail: anders.bystrom@aak.com

Fakta/AAK

AAK är världens ledande tillverkare av vegetabiliska specialfetter med hög förädlingsgrad. Dessa fetter



används som ersättning för mjölkfett och kakaosmör, transfria lösningar till fyllningar i choklad och konfektyrprodukter samt inom kosmetikindustrin. AAK har produktionsanläggningar i Danmark, Nederländerna, Mexiko, Storbritannien, Sverige, Uruguay och USA. Läs mer på www.aak.com