

GASPOROX

INVESTERARBREV

Oktober / 2021



Niklas Bohlin bygger kundrelationer

Som Gasporox berättade i ett pressmeddelande den 11 oktober inleds nu en offensiv mot det viktiga kundsegmentet livsmedel. I första ledet går Niklas Bohlin som rekryterats till rollen som Sales Manager Food. "Jag har arbetat hela mitt yrkesliv i livsmedelsindustrin. Jag vet hur viktigt det är att förstå kunden och kundens kund, och det gör jag", säger han.

Gasporox två prioriterade kundsegment är läkemedelsindustrin och livsmedelsindustrin, där ny teknik för kvalitetskontroll av förpackningar utgör en avsevärd effektivisering och kvalitetshöjning för kunderna. Längst kommet är läkemedelssegmentet där Gasporox sedan flera år tagit flera viktiga positioner på marknaden. Efter covidpandemin, som i viss mån lade sordin på säljarbetet, går Gasporox på offensiv även mot livsmedelsbranschen.

"Man ska inte underskatta det personliga fysiska mötet. Det är viktigt med kroppsspråk och även om det går bra att ha videomöten är det ändå en annan sak att ses på riktigt. Jag är en relationsbyggare och nu när pandemin klingar av öppnas marknaden igen. Jag ser fram emot att komma ut och träffa kunder och återförsäljare", säger Niklas Bohlin.

Niklas har en bakgrund inom den tillverkande livsmedelsindustrin med bland annat 18 år på konfektyrföretaget Karamellpojarna som 2009 förvärvades av Cloetta Fazer. Karriären har även bjudit på ett par år på hund- och kattmatstillverkaren Doggy. 2013 gick han över till leverantörsidan med bolaget Micvac som har en teknik samt produktionsutrustning för att tillverka kylda färdigrätter där man genom att minska mängden syre med en speciell ventil förlänger hållbarheten på färdigmaträtter. En stor kund är Lantmännen med bland annat varumärket Gooh.

"Jag har sett behovet av Gasporox lösning från kundsidan. Livsmedelsbranschen är konservativ och det tar tid att få gehör för ny teknologi. Men tiden är mogen och Gasporox bryter ny mark på ett väldigt spännande sätt", säger Niklas.

”Mitt personliga mål är till att börja med att få till några bra success stories. Branschen behöver lite ”buzz” kring Gasporox, och det tänker jag skapa”

Han har med sig några viktiga erfarenheter, bland annat att man inte med automatik säljer mer bara för att en säljorganisation är stor. På Karamellpojarna var Niklas exportchef och chef för sju säljare. Efter att Cloetta Fazer tagit över var säljstyrkan 70 personer. Men det första året sjönk försäljningen på Karamellpojarnas produkter med 20 procent. Niklas drar slutsatsen att Cloetta fokuserade på de artiklar som var egna sedan tidigare. Det viktigaste är man förstår sin marknad och sina kunders behov.

"Jag känner till en livsmedelsfabriks kostnader och vet att producenterna behöver hitta alla sätt att hålla kostnaderna nere. Jag har goda kontakter i branschen och därmed bland potentiella kunder. Jag vet också vilken skillnad det är på ett stort företag med stora resurser och en liten gårdstillverkare. Jag vet värdet av certifieringar och den fallhöjd

ett livsmedelsvarumärke har om något skulle gå snett som drabbar en konsument", säger han och fortsätter:

"Jag vet också hur mycket svinn det är inom livsmedelsindustrin och att producenterna börjar fokusera på att dra ned det. Här spelar Gasporox en viktig roll med en icke förstörande teknik som ger möjlighet att kvalitetskontrollera varje förpackning, till skillnad från att som det flesta gör idag bara ta stickprov."



Niklas Bohlin

Ålder: 55 år.

Familj: Fru och tre vuxna barn samt barnbarn.

Allt det här gör att Niklas har goda förutsättningar att förutspå varje specifik kunds behov och betalningsvilja för Gasporox lösningar.

Niklas första uppgift blir att bygga upp ett nät av återförsäljare i Europa. Även här vet han var fallgroparna finns. Till exempel kan en liten återförsäljare vara bättre än en stor, som på papperet har större räckvidd. En liten återförsäljare har dock större möjligheter bli en engagerad partner som kan tekniken på djupet och som kan prioritera Gasporox produkter.

"Mitt personliga mål är till att börja med att få till några bra success stories. Branschen behöver lite ”buzz” kring Gasporox, och det tänker jag skapa", säger Niklas Bohlin.

Nu har vi lanserat nya www.gasporox.se

INVESTORS

AKTIE	SENAST BETALT	KURSVÄRDEKLING IDAG	DATUM	TID	+/-
GPX	9,88 SEK	+0,0%	2021-10-25	10:23:28	0,00 SEK

GASPOROX SOM INVESTERING

Gasporox erbjuder världsunika mätinstrument för kvalitetskontroll av livsmedels- och läkemedelsförpackningar. Bolagets produkter skyddas av patent. Den industriella nischen är global men teknologiskt omogen och har därför mycket stor marknadspotential. Bolagets värde drivs av snabb försäljningstillväxt.

- Högteknologiskt – Gasporox produkter är tekniskt ledande inom branschen.
- Patent – Gasporox teknologi är patentskyddad och ger ett mycket bra skydd mot konkurrens.
- Omogen nisch – Gasporox marknad – läkemedels- och livsmedelsindustrin – har en väl utvecklad förpackningsteknik, men mindre utvecklade metoder för att mäta tättheten i förpackningarna. Gasporox produkter fyller därför ett teknologiskt tomrum.
- Försäljningstillväxt – Gasporox prioriterar långsiktig tillväxt.

PRESSMEDDELANDEN

2021-10-14 07:55
Gasporox erhåller order på 3 MSEK från maskintillverkare inom livsmedelsindustrin

2021-10-11 17:25
Gasporox förstärker inom livsmedel – Utökar säljteamet

2021-09-10 16:42
Gasporox: Marknaden breddas – VD förklarar i senaste investerarbrevet

KALENDER

- 2021-05-06 Delårsrapport 1 2021
- 2021-05-19 Årsstämma 2021
- 2021-08-31 Delårsrapport 2 2021
- 2021-10-18 Delårsrapport 3 2021
- 2021-12-01 LAIKA investerarkraften
- 2022-02-17 Bokslutskommuniké 2021

PRESENTATIONER

RAPPORTER

VÅR VERKSAMHET

Gasporox lanserade i oktober en ny hemsida som på ett bättre sätt marknadsför bolagets produkter och erbjudanden. Nytt på hemsidan är bland annat att Gasporox presenterar olika applikationer och hur produkterna används för dessa, en del av hemsidan som kontinuerligt kommer att fyllas på. Möjligheter att få in nya potentiella intressenter har förbättrats med kontaktformulär för produkterna som underlättar för den intresserade kunden. Vidare har möjligheten utökats att bättre kunna analysera trafiken till hemsidan och sökoptimering har gjorts vilket innebär att kunden lättare hittar Gasporox när de söker produkter för kvalitetskontroll.

För er investerare och andra intressenter har bolagets investerarsida också fått sig ett ansiktslyft, sektionen hittas lätt genom att klicka på rubriken "investors" uppe i högra hörnet. Gasporox har också bytt nyhetsdistributör från Cision till MFN där ni som aktieägare eller andra intressenter kan prenumerera på bolagets nyheter, pressmeddelanden och rapporter genom att enkelt fylla i en email adress i ett formulär. Utöver detta finns nu också mer information om bolagets verksamhet och en mer överskådlig navigering mellan de olika sektionerna.

Gå in på gasporox.se/investors för att se den nya siten!

HÅLL DIG UPPDATERAD

Få kontinuerlig information från bolaget via email.

Välj vilka typer av meddelanden du vill prenumerera på genom att fylla i checkboxen för respektive typ.

- ☒ Pressmeddelanden
- ☒ Rapporter
- ☒ Årsredovisningar
- ☒ Övriga nyheter

Email

För att prenumerera behöver du godkänna följande villkor. ☒ Godkänn

Prenumerera

Scrolla längst ner på investorsdelen och fyll i din mailadress för att automatiskt få uppdateringar från Gasporox.

Läcktestning av livsmedel med *skyddande atmosfär*

I Sverige måste livsmedelsprodukter som är förpackade med MAP märkas med texten "förpackat i skyddande atmosfär". Det innebär att luften i förpackningen justerats med en gasmix. Att ersätta vanlig luft med en sådan gasblandning och skyddande atmosfär ger produkten längre hållbarhet då syreälskande livsmedelsförstörande bakterier och mögelsvampar hämmas i sin tillväxt. För livsmedelsförpackningar används gaser som är tillverkade med gaser som finns i luften:

- Koldioxid, CO₂, reagerar med vattnet i produkten och bildar kolsyra. Detta sänker pH-värdet vilket ökar hållbarheten. Ofta förpackas exempelvis bröd, fisk och kyckling med tillsatt koldioxid.
- Kväve, N₂, används som utfyllnad och för att bibehålla förpackningens volym samt som ersättare för syrgas. Chips, välling, jordnötter, kaffe och vissa läkemedel förpackas ofta med tillsatt kvävgas.
- Syre, O₂, i höga koncentrationer gör att produkter som exempelvis kött förblir rött. Produkter så som sallad och rött kött förpackas med hög koncentration av syrgas. Syre i låga koncentrationer kan också göra att produkter så som skinka, påläggssost med mera får en längre hållbarhet.

Luftgaserna är klassade som livsmedelstillsatser men innebär ingen hälsorisk. Vanlig luft innehåller ungefär 21 procent syre, 78 procent kväve och 0,04 procent koldioxid.



Varför läcktesta livsmedel?

För en producent i livsmedelsindustrin är det oerhört viktigt att alltid leverera färsk mat till sina kunder. Som producent gör man alla extra ansträngningar för att se till att konsumentens paket bara fylls med säkra livsmedelsgaserna som bevarar innehållet väl tills de når den slutliga konsumenten. Sammansättningen av MAP-gasen i förpackningen är kritisk för produktens hållbarhet och producenterna behöver därför kvalitetssäkra gasens sammansättning i förpackningsprocessen.

Om något går fel med paketet, exempelvis att förpackningen läcker och därmed tappar sin hållbarhet är maten inte lämplig för konsumtion. Läckage från ett matpaket kan även resultera i att oönskade ämnen kommer in i förpackningarna. En fel leverans och producentens, varumärkets rykte kan bli negativt påverkat!

Vad kan och bör då livsmedelsproducenter göra för att förhindra sådana incidenter?

Vad kan och bör då livsmedelsproducenter göra för att förhindra sådana incidenter? För aktörer som packar med skyddande atmosfär, vilket idag är standard inom många segment inom livsmedel, är det viktigt att säkerställa gasblandningen men även att förpackningen är tät. De ska bland annat upprätta ett protokoll över kritiska delar i tillverkningsprocessen som används som stöd för att säkerställa att förpackningen och dess produkt alltid är säker. Exempelvis genom att se till att förpackningarna alltid är läckagefria. Genom att använda rätt tester för att detektera eventuella läckor kan producenten säkerställa att maten kommer att hålla sig färsk, säker och bevara dess kvalitet och hållbarhet. Därför är läckagedetektering avgörande för livsmedelsförpackningar med skyddande atmosfär.

Metoder för läcktestning – den manuella kontrollens utmaningar

Den största nackdelen med manuella läcktestningsmetoder är tiden som läggs ned på den och att man inte får en komplett testning. Manuell testning är också arbetskrävande. Producenten lägger mycket tid och arbetskraft på att testa efter läckor. Metoder som används för läcktestning är vattenbad vilket resulterar i förlust av förpackningar, slöseri med tid och i många fall helt förstörda produkter. Vattenbad är resurskrävande och opraktiskt vilket leder till högre kostnader för producenten och i slutändan, dig som konsument.

Hållbara och effektiva metoder för läcktestning – möjligheter för livsmedelsindustrin

Ett alternativ till dessa förstörande tester är Gasporox produkter. Gasporox har tagit fram dels produkter för at-line mätningar men också för in-line mätningar för kontroll av MAP-gasen som görs automatiserat på produktionslinjen. Produkterna är sensorserien LeakSpect som finns med en modul kallad CellSpect.

Gasporox sensorserie LeakSpect kan användas för att säkerställa att förpackningar är gastäta och inte läcker. Den patentskyddade analysen genomförs genom att detektera de små mängder gas som läcker ut till omgivningen från otäta förpackningar. Av särskilt intresse är koldioxid som i den vanliga luften enbart finns i mycket låga nivåer; däremot finns den i höga nivåer i förpackningar packade med skyddande atmosfär. Genom att med laserljus mäta nivån av koldioxid utanför en förpackning kan förpackningstäthet säkerställas. Sensorerna kommer i varianterna LeakSpect CO₂ och LeakSpect O₂ samt modulen CellSpect för både CO₂ och O₂.

Genom dessa olika produkter kan producenterna minska sitt svinn avsevärt och bygga en mer hållbar samt effektiv produktion. Gasporox har patent på sina läcktestningsprodukter och har flera samarbeten med olika kunder inom livsmedelssegmentet där man gjort integrering av bland annat CellSpect-modulen och resultaten visar på minskat svinn i produktion. Under 2022 kommer just livsmedelsmarknaden vara fokus där vår nya säljare Niklas kommer att jobba bland annat med att bygga marknaden för Gasporox läcktestningsprodukter.

1 Förslutning.
Förpackningarna försluts och fylls med en skyddande atmosfär i form av en gasmix för bättre och längre hållbarhet.

2 GasSpect sensor.
Fungerar för headspace analys av transparenta och icke-transparenta förpackningar som exempelvis tråg, påsar och flaskor.

3 LeakSpect sensor.
En oförstörande och icke-invasiv täthetskontroll för att detektera koldioxidläckor från förpackningar.

4 Gasens sammansättning mäts och synliggörs med Gasporox teknologi. Varje gasmolekyl absorberar ljus på en unik våglängd vilken mäts och presenteras på en monitor.

Om resultatet inte är godkänt, kasseras produkten från produktionslinjen.

Laserstråle

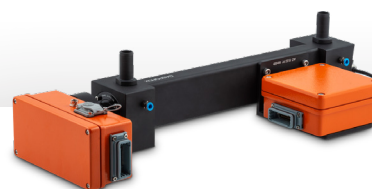
Läcka

Laserstråle

Laserstrålen mäter utanför eller genom förpackningen.

O₂

CO₂



Ni missade väl inte order till livsmedelsmarknaden?

Gasporox pressmeddelade den 14 oktober om en order om 3 MSEK på sensorprodukten CellSpect från en kund i Storbritannien. Sensorerna integreras av kunden till automatiserade inspektionssystem för läcktestning av livsmedelsförpackningar för 100% kvalitetskontroll direkt på produktionslinjen. Ordern levereras under fjärde kvartalet 2021.

Gasporox som investering

Gasporox erbjuder världsunika mätinstrument för kvalitetskontroll av läkemedels- och livsmedelsförpackningar. Bolagets produkter skyddas av patent och har möjlighet att bli världsledande. Den industriella nischen är global men teknologiskt omogen och har därför mycket stor marknadspotential. Bolagets värde drivs av stor marknadspotential och snabb försäljningstillväxt.

- **Högteknologiskt** – Gasporox produkter är teknikledande inom branschen.
- **Patent** – Gasporox teknologi är patentskyddad och ger ett mycket bra skydd mot konkurrens.
- **Omogen nisch** – Gasporox marknad – läkemedels- och livsmedelsindustrin – har en väl utvecklad förpackningsteknik, men mindre utvecklade metoder för att mäta tätheten i förpackningarna. Gasporox produkter fyller därför ett teknologiskt tomrum.
- **Försäljningstillväxt** – Gasporox prioriterar långsiktig tillväxt.

Presentationer av delårsrapporter

Gasporox har som nytt koncept startat med livepresentationer av delårsrapporterna. VD Märta Lewander Xu håller då en kort presentation av rapporten och svarar på frågor från aktieägarna och andra intressenter. Frågor mailas in på förhand till info@gasporox.se.

Alla presentationer läggs upp på Gasporox hemsida samt på [Facebook](#).



Nästa investerarbrev kommer senare i år!

Missa inte att följa oss i sociala medier för löpande uppdateringar, vi finns på Instagram, Twitter och Facebook som Gasporox.