



LIQUIDSEAL
preserving freshness

AGENDA

1. **Opening**
2. Binnengekomen stukken; mededelingen Stichting Obligatiehoudersbelangen
3. Toelichting jaarrekening 2022
4. Presentatie over het boekjaar 2023, trends en ontwikkeling
5. Rondvraag
6. Sluiting



AGENDA

1. **Opening**
2. **Binnengekomen stukken; mededelingen Stichting Obligatiehoudersbelangen**
3. Toelichting jaarrekening 2022
4. Presentatie over het boekjaar 2023, trends en ontwikkeling
5. Rondvraag
6. Sluiting



AGENDA

1. **Opening**
2. **Binnengekomen stukken; mededelingen Stichting Obligatiehoudersbelangen**
3. **Toelichting jaarrekening 2022**
4. Presentatie over het boekjaar 2023, trends en ontwikkeling
5. Rondvraag
6. Sluiting



TOELICHTING OP DE JAARREKENING 2022 - ACTIVA

ACTIEF	31 december 2022	31 december 2021
VASTE ACTIVA		
Immateriële vaste activa		
Intellectueel eigendom	→ 235.102	282.123
	235.102	282.123
Materiele vaste activa		
Machines en installaties	22.235	33.372
Andere vaste bedrijfsmiddelen	→ 23.713	12.987
	45.948	46.359
Financiële vaste activa		
Deelnemingen	→ 147.917	133.549
Latente belastingvordering	→ 234.667	338.789
Overige vorderingen		
	382.584	472.338
VLOTTENDE ACTIVA		
Vorraden	→ 229.383	147.821
Vorderingen		
Op handelsdebiteuren	→ 1.842.219	1.715.477
Belastingen en premies sociale verzekeringen	→ 154.577	173.277
Vordering op groepsmaatschappijen	-	4.000
Vordering op participanten en aandeelhouders	→ 247.500	247.500
Overige rekening-courant	-	43.427
Overige vorderingen	→ 281.802	322.385
	2.526.098	2.506.066
Liquide middelen	→ 910.019	109.078
	<u>4.329.134</u>	<u>3.563.785</u>



TOELICHTING OP DE JAARREKENING 2022 - PASSIVA

PASSIEF

EIGEN VERMOGEN

→ 2.098.784 2.610.492

LANGLOPENDE SCHULDEN

Obligatielening	1.750.000	-	
Overige schulden		-	44.500
	→ 1.750.000		<u>44.500</u>

KORTLOPENDE SCHULDEN

Kredietinstellingen	→ -	250.654	
Aflossingsverplichtingen	→ 77.250	110.000	
Schulden aan leveranciers	→ 60.509	277.903	
Schulden aan groepsmaatschappijen	→ 239.847	235.430	
Schulden aan participanten	→ -	4.386	
Belastingen en premies sociale verzekeringen	→ 31.093	6.158	
Overige schulden	→ 71.651	24.262	
		<u>480.350</u>	908.793
		<u>4.329.134</u>	<u>3.563.785</u>



TOELICHTING OP DE JAARREKENING 2022 - W&V

	1 januari - 31 december 2022	1 januari - 31 december 2021	
Netto-omzet	710.793	1.024.628	
Kostprijs van de omzet	-107.972	-165.360	
Bruto winst	602.821	859.268	
Overige bedrijfsopbrengsten	363.745	236.789	
Som der bedrijfsopbrengsten	966.566	1.096.057	
Lonen en salarissen	345.674	135.498	
Sociale lasten	59.949	50.098	
Afschrijving immateriële vaste activa	47.020	47.020	
Afschrijving materiële vaste activa	14.668	15.486	
Personeelskosten	34.390	28.406	
Huisvestingskosten	64.125	55.180	
Verkoopkosten	104.714	151.358	
Autokosten	47.947	44.995	
Kosten onderzoek en ontwikkeling	27.864	27.108	
Algemene kosten	651.551	289.911	
	1.397.902	845.060	
Bedrijfsresultaat	-431.336	250.997	
Rentebaten en -lasten	9.382	-55.348	
Resultaat voor belastingen	-421.954	195.649	
Vennootschapsbelasting	104.122	-3.803	
	-526.076	199.452	
Resultaat deelnemingen	14.369	44.837	
Resultaat na belastingen	-511.707	244.289	



AGENDA

1. **Opening**
2. **Binnengekomen stukken; mededelingen Stichting Obligatiehoudersbelangen**
3. **Toelichting jaarrekening 2022**
4. **Presentatie over het boekjaar 2023, trends en ontwikkeling**
5. Rondvraag
6. Sluiting



MARKT TRENDS – PARTNERSHIP COLRUYT GROUP



Colruyt Group wants to make a positive difference in everything it does. Our group mission and the values we consider important are the crucial guiding principles for this. Accordingly, we investigated the performance of different plant-based coatings for Citrus. Liquidseal coating (E-471) is such an additive based surface treatment, proven effective in extending the shelf-life of perishables such as fruits and vegetables.

Therefore, for the upcoming harvest season we would like to ask if you would be willing to offer us the possibility to sell fruit which is being treated with Liquidseal (E-471). As Colruyt Group, has an ongoing strategic partnership with Liquidseal it provides a price and market competitive solution, which can be easily applied (as a soluble emulsion) at the packing station.

Liquidseal, a plant-based coating for Citrus that extends shelf life.

Background

Tackling climate and environmental-related challenges that is this generation's defining task. The European Green Deal is a response to these challenges. It is a growth strategy that aims to transform the EU into a fair and prosperous society where there are no net emissions of greenhouse gases in 2050.

To achieve the European Green Deal The Commission developed requirements to ensure that all packaging in the EU market is reusable or recyclable in an economically viable manner by 2030, developing regulatory framework for biodegradable and bio-based plastics, and implementing measures on single use plastics. The Commission proposed actions to help consumers choose healthy and sustainable diets and reduce food waste.

In practice, we observe for a particular group of fruits and vegetables, including Citrus, that petrol-based coatings are used as the standard, potentially resulting in an invisible layer of plastic on the fruit and deposition of microplastics.

Liquidseal coating (E-471) at the crossing as "natural" and obvious solution?

Colruyt Group wants to make a positive difference in everything it does. Our group mission and the values we consider important are the crucial guiding principles for this. Accordingly, we investigated the performance of different plant-based coatings for Citrus. Liquidseal coating (E-471) is such an additive based surface treatment, proven effective in extending the shelf-life of perishables such as fruits and vegetables.

E-471 coatings tick all the boxes for a greener future. With the use of plant-based coatings less single-use plastic can be used, less produce will go to waste and food-safety and nature's health will not be compromised.

Considering the big green challenge ahead, the upcoming ban on plastics and the fight against food wastage, Colruyt Group would like to ask our partners to investigate the value of Liquidseal (and possibly other suppliers providing plant-based coatings) and make it available for Citrus, which could greatly benefit from the protection against wastage it offers.

Therefore, for the upcoming harvest season we would like to ask if you would be willing to offer us the possibility to sell fruit which is being treated with Liquidseal (E-471). As Colruyt Group, has an ongoing strategic partnership with Liquidseal it provides a price and market competitive solution, which can be easily applied (as a soluble emulsion) at the packing station. Liquidseal also offers structural support on site, during the start of the season and when issues and questions are raising.

For the practical part and questions related to this topic please do not hesitate to contact us.

Best wishes,

Benny De Vos, purchaser at Colruyt group

Ward Steenackers, post-harvest project engineer at Colruyt Group



MARKT TRENDS – APEEL NEGATIEF OP SOCIAL MEDIA

<https://www.agf.nl/article/9565098/impact-van-negatieve-sociale-media-op-agf-technologiebedrijf/>

Naamverwarring

De afgelopen negen maanden bestrijdt het bedrijf desinformatie op sociale media die verband houdt met de veiligheid van hun producten. "Het begon allemaal in de lente van dit jaar toen de coating van Apeel werd verward met een schoonmaakproduct dat ook Apeel heet en in het Verenigd Koninkrijk wordt verkocht", zegt Lauren Sweeney van Apeel.

Impact van negatieve sociale media op AGF-technologiebedrijf

Er zijn de afgelopen jaren veel verschillende technologieën voor het verlengen van de houdbaarheid van groenten en fruit verschenen. Eén daarvan is een plantaardige coating die waterverlies en oxidatie vertraagt, de belangrijkste oorzaken van voedselverspilling. "Na ogst wordt het product beschermd met een microscopisch kleine extra laag van wat van nature al op groenten en fruit zit", staat op de website van Apeel, het bedrijf achter deze technologie. Door vocht vast te houden en oxidatie te verminderen, ondersteunt de laag het natuurlijke vermogen van de vrucht om zich te beschermen tegen omgevingsstress. Deze coating maakt deel uit van een groeiende reeks oplossingen die door Apeel wordt aangeboden om leveranciers van groenten en fruit en retailers te helpen hun producten te beschermen, een betere productervaring te creëren en uiteindelijk meer te verkopen van wat ze telen en inkopen.

Naamverwarring

De afgelopen negen maanden bestrijdt het bedrijf desinformatie op sociale media die verband houdt met de veiligheid van hun producten. "Het begon allemaal in de lente van dit jaar toen de coating van Apeel werd verward met een schoonmaakproduct dat ook Apeel heet en in het Verenigd Koninkrijk wordt verkocht", zegt Lauren Sweeney van Apeel. Berichten op sociale media stelden de voedselveiligheid van de coating van Apeel, bekend als Edipeel, in vraag door die te verwarren met met een niet-gerelateerd, maar gelijknamig schoonmaakproduct. Op sociale media werden gevarenaanduidingen geplaatst, waarin werd gesteld dat de coating van Apeel ernstig oogletsel of een allergische huidreactie zou kunnen veroorzaken.

Hoewel vertegenwoordigers van Apeel Sciences benadrukten dat hun coating geen verband houdt met het schoonmaakproduct en dat het veilig is om te consumeren, was de schade al aangericht. "De naamverwarring kreeg wereldwijde aandacht en hoewel deze in de meeste delen van de wereld snel ophield, bleef de negativiteit in de Verenigde Staten voortduren", aldus Sweeney.

Valse beweringen

"Sindsdien zijn er nog meer valse beweringen verspreid over ons productieproces en onze ingrediënten", vertelt Sweeney. "Door deze misleidende informatie nemen sommige consumenten contact op met AGF-leveranciers en retailers om te informeren naar hun gebruik van Apeel. We werken er hard aan om hen te helpen deze vragen te beantwoorden. Gelukkig weten de meeste van onze directe klanten dat de producten van Apeel veilig zijn en blijven ze ons steunen. De verstoring is echter ook voor hen een onnodig pijnpunt."

"De onnauwkeurigheid van de informatie die via sociale media wordt verspreid, is op feiten gecontroleerd en ontkracht door bijna vijftig nieuwsorganisaties, waaronder [USA Today](#), Snopes, Reuters en [The Associated Press](#)", vervolgt Sweeney. Ze hebben allemaal de feiten en details van de situatie gepresenteerd. Daarnaast werkt het bedrijf samen met [derde partijen](#) die kunnen helpen consumenten nauwkeuriger te bereiken. Tegelijkertijd heeft het bedrijf zich gefocust op het creëren van meer transparantie en een eenvoudigere uitleg van 'wat het is' op de website. "We doen er alles aan om ervoor te zorgen dat onze inzet om veilige, eetbare en op de natuur gebaseerde oplossingen te creëren wordt begrepen, en om de integriteit van onze partners in het voedselsysteem te beschermen", besluit Sweeney.

Voor meer informatie:

Lauren Sweeney (VP of Marketing)

Apeel

Tel: +1 877-926-5184 (VS)

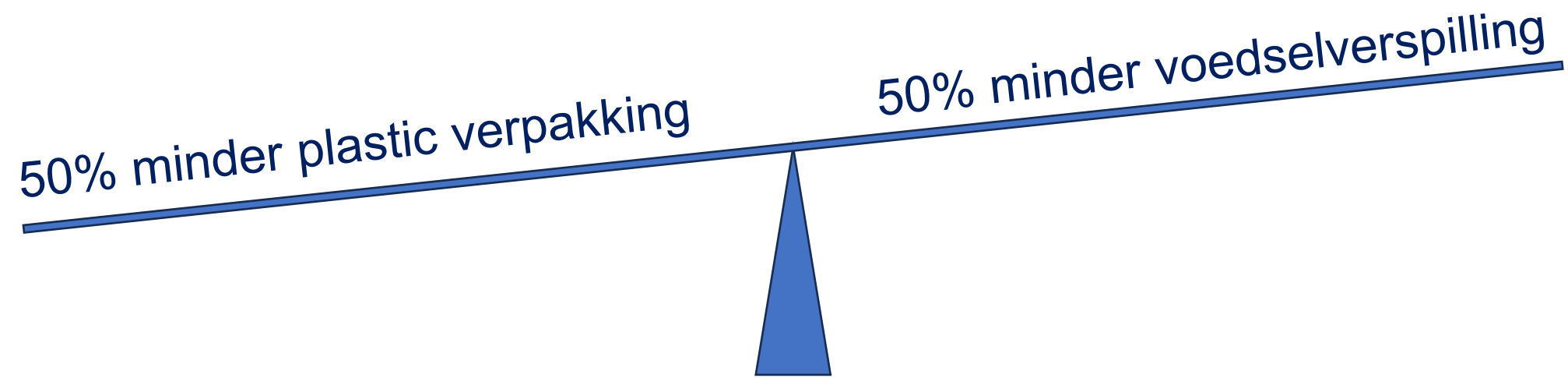
Lauren.sweeney@apeelsciences.com

www.apeel.com/peel-back

datum: do 5 okt 2023



MARKT TRENDS – GREEN DEAL 2030



- Stichting Samen Tegen Voedselverspilling / Groente&Fruit Huis
- Verbod op plastic verpakking op groente & fruit tot 1,5 kg
- Heffing van Belasting op plastic verpakking



FOCUS LANDEN - INDIA

Focus producten citrus, mango, eieren

Activiteiten 2023

- Oprichting Liquidseal India Pvt. Ltd.
- Eerste voorraad verzonden vanuit NL
- Opbouw productielokatie en –middelen
- Training sales team
- Start verkoop citrus product vanaf oktober



FOCUS LANDEN - INDIA

CITRUS

Seizoensstart in Q4 2023 – eerste verkopen gerealiseerd

MANGO

Seizoensstart Q1 2024

EIEREN

Strategisch partnerschap met Venky's middels EUREKA project:

- Resultaat verdubbeling van de shelf life
- Applicator voor toepassing in ontwikkeling
- Verwachting eerste omzet Q1-2 2024



FOCUS LANDEN - MEXICO

Focus producten avocado, citrus en mango

Activiteiten 2023

- Verkoop product voor avocado
- Training sales team citrus en mango
- Bezoeken aan potentiële afnemers en uitzetten testen
- Deelname aan Agroalimentaria



FOCUS LANDEN - BRAZLIË

Focus producten avocado, citrus, mango en papaya.

Activiteiten 2023

- Registratie Premium product
- Training sales team
- Bezoeken aan potentiële afnemers en uitzetten testen o.a. met Colruyt België en COOP Zwitserland



VERKOOP AANTAL LITERS 2019- 2023

Liquidseal Flowers		
Jaar	Aantal liters	Aantal orders
2019	74.841	340
2020	70.300	298
2021	64.197	337
2022	53.561	333
Q3 2023	31.185	242

Liquidseal Fruits		
Jaar	Aantal liters	Aantal orders
2019		
2020	1.305	15
2021	8.560	65
2022	14.546	78
Q3 2023	4.765	31



REORGANISATIE

- Omzetgroei is niet gerealiseerd; geen tractie laten zien
 - Negatieve cash flow
- ↓
- Eind augustus reorganisatie doorgevoerd
 - Sturen op basis van liquiditeit en 'scherp aan de wind varen'.
 - Omzet
 - Debiteuren
 - Subsidies
 - Eerste focus op India en bloemen



AANDACHTSPUNTEN KORTE TERMIJN

- Container voor rozenproduct voor het einde van het jaar
- Conclusie voor fruitproduct → op eigen kracht duurt te lang en kapitaalintensief
- Diverse scenario's liggen op tafel:
 - Verkoop/distributierechten (licentie) aan derden en R&D en productie zelf behouden
 - Verkoop van octrooi met behoud van recht op eieren, groente en andere landbouwproducten.
 - Deelname in Liquidseal India of op Holding niveau bespreekbaar
- Gesprekken met diverse potentiële (strategische) partners. De onderhandelingen moeten nog starten waarbij de uitkomst nog onbekend is.



AGENDA

1. **Opening**
2. **Binnengekomen stukken; mededelingen Stichting Obligatiehoudersbelangen**
3. **Toelichting jaarrekening 2022**
4. **Presentatie over het boekjaar 2023, trends en ontwikkeling**
5. **Rondvraag**
6. **Sluiting**



Contact

Liquidseal B.V.
Schuttersveld 9
2316 XG Leiden
The Netherlands
+31(0)71 3014314
info@liquidseal.nl



Liquidseal for flowers



Liquidseal for fruits

Liquidseal for vegetables

Products

- Liquidseal for flowers
- Liquidseal for fruits
- Liquidseal for vegetables

Liquidseal is a plant-based coating which achieves shelf life extension of perishable products such as flowers, fruits, and vegetables.

Preserves product quality and freshness from grower to customer.