

## **EatGood: Andra containerleveransen till USA utlevererad**

Den 31/10 gick den andra containern iväg med Lightfry-enheter till USA enligt inkommen order den 23 april 2018. Produktionslinan utvecklas och finslipas och tempot höjs för framtida ökade leveranser till USA. Kvaliteten på Lightfry-enheten är vi mycket stolta över där ett lyft gjorts i samband med certifieringsprocessen för USA marknaden.

Detta är det största steget i bolagets historia och öppnar upp en marknad med fantastisk potential. Arbetet som pågått med bearbetning av kunder i USA accelereras och leveranser till väntande kunder sker nu. Fortsättning följer och montering av den tredje 20-fots containern med Lightfry-enheter är under byggnation och montering.

Produktionslinan testas och utvärderas allt eftersom och nu vet vi med säkerhet att med extra personal in i linan så kan vi öka produktionstakten på ett effektivt och rationellt sätt. Vi förbereder oss mot ökade volymer utifrån vad marknaden efterfrågar.

”Utleveranser till kunder har redan påbörjats av Lightfry-enheter i USA och nu ser vi fram emot att ringarna på vattnet skall sprida sig snabbt på denna av oss högt prioriterade marknad, som har flest franchisekoncept av alla marknader och även de största kedjorna. Här kan Lightfry vara med och ta en plats för att skapa en förändring i branschen vilken är nödvändig, likväl som att nya möjligheter ges med ny Air Fry Technology” säger Henrik Önnermark, VD i EatGood Sweden AB.

### **För ytterligare information:**

Kontakta Henrik Önnermark, VD EatGood Sweden AB, tel: 073-687 21 26,

E-post: [henrik@eatgood.se](mailto:henrik@eatgood.se)

### **Kort om EatGood**

EatGood Sweden AB har utvecklat Lightfry-ugnen för att tillaga mat så som pommes frites utan frityrolja, vilket påverkar arbetsmiljön positivt för de som arbetar i restaurangköken men framförallt ger betydligt nyttigare mat för konsumenterna. EatGood står inför en kommande expansion av verksamheten med möjlighet till försäljning på en internationell marknad till ett antal större kunder inom snabbmatsbranschen och restaurangbranschen samt andra matställen så som skolor, sjukhus, och personalmatsalar