

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 15 december 2020

Lightfry LF12E – vald av Australiens flotta

Lightfry LF12E har slutligen valts av Australiens flotta, till att börja med, på sina landbaserade anläggningar för hälsosammare och säkrare matproduktion genom Lightfry's Air Fry Technology. Efter en tre månaders test så väljer slutligen Australiens flotta Lightfry och beställer de första två enheterna, sålda enligt ordinarie prislista, inför en tänkt fortsatt utrullning på flottans landbaserade anläggningar.

Marinmarknaden är intresserad av Lightfry och Air Fry Technology, då man eliminerar användandet av olja och därigenom riskerna som är förknippade med olja som t.ex brand eller risken för brännskador. Brand på ett fartyg är det sista man vill ha. Marinbranschen är ett mycket intressant kundsegment för Eatgood avseende potential men också genom intresset och engagemanget för säkerhet, hälsa, mer näringsrik och riktig mat för personal likväl som passagerare på bl.a militärfartyg men även lastfartyg, linjefärjor och på kryssningsfartyg. Att dessutom slippa inköp, hantering och logistik kring olja, för slutanvändare, är ytterligare en stor vinst!

"Lightfry som produkt är mycket intressant för marinbranschen pga en mängd eliminerade risker såsom för brand och för brännskador. Marknaden för den nyligen godkända marina Lightfry-enheten är global vilket gör det extra intressant som en förlängning av vår långsiktiga strategi – att växa globalt. Lightfry ligger allt mer rätt i tiden med värden som hälsa, matkvalitet, miljö, säkerhet, bättre ekonomi etc – säger Henrik Önnermark, VD på Eatgood Sweden AB"

Denna information är sådan information som EatGood Sweden AB är skyldigt att offentliggöra enligt EU:s marknadsmissbruksförordning. Informationen lämnades, genom ovanstående kontaktpersons försorg, för offentliggörande den 15 januari 2020.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Henrik Önnermark, VD EatGood Sweden AB
Telefon: 0736-87 21 26
E-post: henrik@eatgood.se

Kort om EatGood

EatGood Sweden AB har utvecklat Lightfry-ugnen för att tillaga mat så som pommes frites utan fritryolja, 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