

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 19 februari 2021

Eatgood – Sex stycken nya återförsäljare i USA och ny amerikansk hemsida för Lightfry

Eatgood har via vår distributör, HB Specialty Foods i USA, signat sex nya återförsäljare, MAFSI reps - se mer på www.mafsi.org, som täcker 19 delstater i USA med fokus på östkusten inkluderandes de mycket folktäta områdena kring New York och Philadelphia. Genom MAFSI gruppen och signade återförsäljare får vi tillgång till 100-tals säljare ute på fältet hos kunderna som säljer och marknadsför Lightfry aktivt. MAFSI representanter för restaurangutrustningsmarknaden är en mycket viktig nyckel till marknaden då MAFSI reps är mellanledet mellan producent/distributör och slutanvändare. MAFSI sköter införsäljning, kundkontakter, har marknadskännedom, sköter installationer, utför service och kanske viktigaste av allt – de har direktkontakter med alla kunder från den mindre restaurangen till alla de stor kedjekunderna. Nu har Eatgood hamnat helt rätt med Lightfry i kanaler som har betydelse och som är traditionellt vedertagna att gå för restaurangutrustningsproducenter. På toppen av detta har dessutom en amerikansk landningsplattform, genom en ny hemsida www.lightfryusa.com, för USA- och Kanada-kunder samt återförsäljare precis lanserats. Positionerna har satts under 2020 och nu är det dags att se resultatet av ett långsiktigt positioneringsarbete, under 2021, med försäljning som resultat. Intresse från marknaden för Lightfry – Air Fry Technology/luftfritering, finns definitivt!

MAFSI – en god kombination med en ny hemsida för USA – www.lightfryusa.com

Med en historia som sträcker sig nästan 70 år tillbaka i tiden så är MAFSI en organisation att räkna med. MAFSI består av 270+ representanter i de olika regionerna, representerar mer än 220 tillverkare av restaurangutrustning och har 2400 medlemmar. MAFSI har en betydande del av den 13 miljarder US Dollar stora marknaden för restaurangutrustning, möbler, förbrukningsartiklar samt övrig utrustning för restaurangändamål. Få tillgång till en säljkår av denna storleken är ett stort steg framåt för att placera Lightfry på kartan. Parallellt med flertalet signade MAFSI reps så har www.lightfry.com gått live och som kommer agera plattform för kunder och MAFSI återförsäljarna i kontakt med kunderna för att få lätt tillgång till relevant information inför beslut om köp etc. På denna hemsida finns det gott om förslag och inställningar för olika matprodukter, det finns filmer om hur att hantera Lightfry, hur Lightfry fungerar med dess processteknik, men även länkar för att komma åt reservdelar samt kanske något av det viktigaste, kontaktuppgifter till säljarna inom MAFSI organisationen och dess regioner samt mycket, mycket mer!

”Detta är riktigt kul och spännande och ett stort steg framåt för Lightfry och Eatgoods fortsatta resa inom restaurangutrustningsindustrin. Vi fortsätter dock arbetet med att signa fler MAFSI reps under året 2021 för att täcka ett större område i Nordamerika. För varje steg och ny position vi tar på marknaden så ligger Lightfry allt mer rätt i tiden med värden som hälsa, hållbarhet, matkvalitet, miljö, säkerhet, bättre ekonomi etc – säger Henrik Önnemark, 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 nedan stående kontaktpersons försorg, för offentliggörande den 19 februari 2021.



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 fritureolja, vilket påverkar arbetsmiljön positivt för de som arbetar i restaurangköken men framförallt ger betydligt nyttigare mat för konsumenterna. Utöver att replikera fritering med olja så kan Lightfry ångkoka, grilla, rosta och torka råvaror som skapar oändliga möjligheter. 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