

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 16 mars 2022

## Eatgood –, Den 4-ledade versionen av Lightfry - utlevererad för skeppning till USA

Sändning skickas med sjöfrakt, enligt tidigare kommunicerat pressmeddelande om order den 18 februari i år, motsvarande 1,7 Msek av den 4-ledade Lightfry-enheten till USA för att kunna möta behovet i de äldre byggnaderna som kräver en annan elektrisk konfiguration som saknats tidigare. De äldre byggnaderna i USA står för c:a 85% av det totala beståndet vilket gör att denna enhet och modell är både efterlängtd och mycket gångbar för USA marknaden. Enheterna har sålts till ordinarie pris med avdrag för sedvanlig distributörs rabatt. Denna enhet kommer underlätta försäljningen både för våra MAFSI återförsäljare likväl som ett välkommet tillskott för vår nätbaserade digitala försäljning via Webstaurant.com. Eatgood ser fram emot ett försäljningslyft med dessa enheter tillsammans med den nya ventless huven som är på väg ur produktion i USA.

### 4-ledad Lightfry-enhet samt USA godkänd ventless huv gör skillnad på marknaden

Nu kommer vi verkligen kunna börja se effekterna av vårt byggande då rätt produktmix samt en mängd mycket relevanta försäljningskanaler är på plats i USA. ”Detta är en spännande utveckling och ett stort steg framåt för Lightfry och Eatgoods fortsatta resa inom restaurangutrustningsindustrin. Vi fortsätter marknadsarbetet med att skapa de bästa förutsättningarna för våra Mafsi återförsäljare för att sälja Lightfry nu med ventless huven. Kickstart och lansering sker på International Pizza Show i Las Vegas den 22-24 mars. 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, stabilitet och bättre ekonomi etc – säger Henrik Önnermark, VD på Eatgood Sweden AB”

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Henrik Önnermark, VD EatGood Sweden AB  
Telefon: 0736-87 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 fityrolja, 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