

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 9:e september 2022

Eatgood – Lightfry ETL-certifiering för Kanada klar och godkänd

Eatgood har blivit slutgiltigt och officellt godkända med Lightfry LF12C för Kanadamarknaden enligt UL/CSA standarder. Kanada har väntat länge på att Lightfry skulle bli godkänd för den Kanadensiska marknaden, i hela fyra år efter att Lightfry först blev godkänd för USA i 2018. Det har länge funnits ett starkt önskemål och intresse av en Kanada-certifierad Lightfry-enhet från marknaden utifrån tillgången till Lightfry i USA. Sedan 2019 har intresserade kunder och distributörer i Kanada fått information om Lightfry i kombination med enstaka demonstrationsenheter i Kanada, hos distributörer, som använts för att visa Kanadensiska marknaden vad Lightfry kan prestera och producera. Detta har skapat ett sug och en efterfråga, under tiden fram till detta godkännande av den Kanadensiska Lightfry LF12C modellen, från den Kanadensiska marknaden vilket Eatgood skall dra nytta av nu.

Eatgood har under 18 månader arbetat med certifieringen av den Kanadensiska Lightfry-modellen för att nu slutgiltigt bli godkänd och certifierad. Den Kanadensiska marknaden är mer än redo för Lightfry och Air Fry Technology i en marknad som präglas av höga energipriser i kombination med höga priser för vegetabiliska oljer samt på en marknad som är intresserad av hälsa och mer hälsosam mat. Vi ser och känner ett stort intresse från den Kanadensiska marknaden vilket är riktigt spännande – och ännu mer så nu när certifieringen efter så lång tid äntligen är godkänd och avslutad.

”Vi ser fram emot att börja leverera Lightfry till den Kanadensiska marknaden och hjälpa dem till hälsosammare och bättre mat samt att framtidssäkra verksamheter genom att ta sig ifrån oljeberoendet. Detta är viktigt för många aktörer och det driver affärer till Lightfry’s fördel. Men många aktörer är även intresserade av att bredda deras menyer utan att behöva använda en oljefritös. Faktorer särskilt såsom ekonomi genom kraftigt stigande vegetabiliska oljepriser, ingen oljeförbrukning, energieffektiv, bättre för hälsan, miljövänlig, säkerhet, effektivisering, flexibilitet etc är alla intressanta faktorer som passar väldigt väl in på Lightfry på en ny marknad som Kanada är – AIR IS THE NEW OIL – 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 9 september 2022.

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 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, inkluderandes marina installationer, till ett antal större kunder inom snabbmatsbranschen och restaurangbranschen samt andra matställen så som skolor, sjukhus, och personalmatsalar.