

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 11 oktober 2022

Eatgood – Första uppstartsordern till Kanada - marknad med full potential

Första uppstartsordern på Lightfry-enheter efter att Kanadamodellerna slutgiltigt och officellt är godkända, Lightfry LF12C, har inkommit motsvarande 340 kkr. Kanada har väntat länge på att Lightfry skulle bli godkänd för den Kanadensiska marknaden och nu kan vi äntligen börja leverera vilket är fantastiskt. Nu skall vi jobba med den Kanadensiska marknaden och skapa försäljning, bygga upp efterfrågan och produktionskapacitet för den Kanadensiska marknaden. Arbetet fortlöper med att finna en eller ett par optimala samarbetspartners för den kanadensiska marknaden för att optimera försäljningen. Vegetabiliska oljepriser har fortsatt att stiga kraftigt de senaste veckorna vilket skapar ett ännu större intresse och efterfråga på Lightfry. Försäljning har skett till ordinarie villkor och distributörsrabatter.

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 särskilt med avseende på vilka aktörer som visar intresse. Hösten och Q4 2022 kommer bli mycket stimulerande med positiva signaler från många olika marknader, men just nu den Kanadensiska. "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 och för en ny marknad som Kanada – 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 11 oktober 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.