

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 14 december 2022

## Eatgood – Ny distributör för Lightfry i Sydafrika, Voyabex Food Service Solutions

Eatgood har fått en ny distributör för Lightfry på den Sydafrikanska marknaden med bas i Brackenfell utanför Kapstaden, Se Facebook - Voyabex Food Service Solutions. Voyabex är redan idag leverantör till många aktörer framför allt inom fastfood-enheter, restauranger och convenience-segmentet såsom bensinmackar på den Sydafrikanska marknaden inkluderandes flera större kedjor. Voyabex har en verksamhet som både säljer restaurangutrustning men som även producerar kylbänkar, frysbänkar, bänkar, bakugnar, skåp allt i rostfritt och i egen regi med en nationell täckning i Sydafrika som dessutom inkluderar service, support och reparationer. Voyabex har också ett viktigt samarbete med ett finansbolag, Capital Connect, som marknadsför Lightfry genom sina kanaler via mobiltelefon till sina 60.000 kunder, se annons nedan. Den första Lightfry demo-enheten är såld samt ytterligare en Lightfry High Capacity är såld till slutkund enligt ordinarie villkor och distributörs rabatt.



Även Sydafrika drabbas av stigande olje- och energi-kostnader vilket driver marknad och kunder mot Air Fry Technology, för att komma ifrån måstet med att använda den allt dyrare oljan samt hantera ökande energikostnader med en energieffektiv produkt som Lightfry. Att framtidssäkra sin verksamhet och ta sig ifrån oljeberoendet och effektivisera produktion är viktigt för många aktörer och det driver affärer till Lightfry's fördel. Efter stigande priser, minskat oljeutbud med större konkurrens om oljan, kommer risken för brister och ransonering av vegetabiliska oljor och där kommer Lightfry in i bilden – som ett framtidssäkrat alternativ. För risk management avdelningar så kan Lightfry vara en tydlig lösning och alternativ för att hantera framtida risker med användande av olja för fritering."Vi ser fram emot det påbörjade samarbetet med Voyabex som är

etablerade på den Sydafrikanska marknaden och som har ett stort kontaktnät som vi vill dra nytta av tillsammans. Faktorer som ekonomi, stigande vegetabiliska oljapriser, energieffektiv, bättre för hälsan, miljövänlig, säkerhet, effektivisering, flexibilitet etc är alla intressanta faktorer som passar väldigt väl in på Lightfry – 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 14 december 2022.*

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