

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 23:e december 2022

Eatgood – Lightfry med TFI i Kanada – en perfekt partner med ”nycklar” till marknaden

Får vi lov att presentera vår distributör i Kanada, TFI. Eatgood har signat upp en optimal distributör för den Kanadensiska marknaden genom distributörsavtalet med TFI för de nästkommande tre åren, 2023 till och med 2025, i ett första steg med möjlighet till förlängning. TFI får exklusivitet i Kanada med krav på resultat avseende försäljningsvolym som löpande kommer att följas upp kvartalsvis. TFI har en setup avseende säljteam, 60 stycken servicetekniker och ett stort showroom med sina väl valda fyra varumärken inkluderandes Lightfry. Lightfry får i detta sammanhang umgås i premiumsegmentet av restaurangutrustning tillsammans med Taylor, Henny Penny och Franke. Med ett fokus på ett litet antal exklusiva premiumvarumärken borgar detta för ett totalt 100 procentigt engagemang och expertis i varje enskild produkt som marknadsförs, säljs och servas över tid i tätt samarbete med användarna – våra kunder. I TFI's showroom finns Lightfry tillsammans med övrig väl utvald och kompletterande restaurangutrustning för demonstrationsändamål. TFI har i sin kundportfölj alla de största kedjorna och franchiseuppläggen i världen samt sjukhus, skolor/universitet och ålderdomshem med många fler som existerande kunder som nu dessutom får Lightfry-enheten, LF12C, Kanada-modellen presenterade för sig. Detta kommer öppna upp dörren till många nya intressanta kunder framför allt när en etablerad distributör som TFI står bakom produkten Lightfry som nu ingår i deras produktportfölj. Utöver själva produkten Lightfry så är detta avtal och samarbete det största och viktigaste som har hänt för Eatgood och produkten Lightfry. Detta kommer inte passera obemärkt på marknaden utan det är snarare en början på många och mycket ringar på vattnet effekt i kombination med de första leveranserna av Lightfry 12C-enheterna till Kanada och TFI under januari 2023.

Den kanadensiska marknaden är mycket intresserad av Air Fry Technology och Lightfry där vi känner av en mer mogen marknad för produkten Lightfry. Leverans av ordern om 2,6 Msek är önskad att ske omgående till vår distributör TFI i Kanada och kommer att landa i en först omgång i Januari 2023. Kanada har väntat länge på att Lightfry skall kunna levereras till den Kanadensiska marknaden och nu kan vi äntligen börja leverera vilket är efterlängtat. Storleken på den Kanadensiska marknaden med 40 miljoner invånare är intressant för Lightfry. Nu skall vi arbeta tillsammans med TFI på den Kanadensiska marknaden och skapa försäljning, bygga upp efterfrågan och produktionskapacitet för den Kanadensiska marknaden. Ett intensivt mässprogram är spikat för 2023 i Kanada och dessa kommer att läggas till i mäss-kalendern på vår hemsida www.Lightfry.com. Marknadsförutsättningarna med vegetabiliska oljepriser som fortsatt att stiga i kombination med ökande energipriser skapar ett ännu större intresse och efterfråga på Lightfry. Den Kanadensiska marknaden är mer än redo för Lightfry och Air Fry Technology 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. Äntligen kan leveranserna av Lightfry till den Kanadensiska marknaden dra igång i större volymer 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 på en ny marknad som Kanada – AIR IS THE NEW OIL – 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

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.