

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 29 december 2022

Eatgood – Första leveransen till Kanada med Kanada-certifierade Lightfry enheter

Första omgången av Kanada-certifierade Lightfry-enheter är klara för utleverans motsvarande 1,4 Msek. Kanada har väntat länge på att Lightfry, LF12C, skulle bli godkänd för den Kanadensiska marknaden och nu kan vi äntligen börja leverera till TFI – Eatgoods distributör i Kanada och vidare ut på marknaden. Detta är starten på ett intensivt år 2023 på den Kanadensiska marknaden, med fokus på att skapa försäljning, bygga upp efterfrågan löpande och parallellt skapa produktionskapacitet för den Kanadensiska marknaden i tätt samarbete med TFI. Försäljning har skett till ordinarie villkor och distributörsrabatter enligt tidigare pressmeddelande.



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. Det passar med andra ord väldigt väl in med att kunna få ut den första leveransen av Lightfry LF12C till Kanada och vår distributör TFI. ”Vi har sett fram länge med att kunna börja leverera Lightfry LF12C till den Kanadensiska marknaden och nu är vi äntligen där. Lightfry kommer att vara en del i att framtidssäkra restaurangverksamheter genom att ta sig ifrån oljeberoendet och med Air Fry Technology modernisera sin produktion på ett hållbart sätt. 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 Önermark, VD på Eatgood Sweden AB”

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Henrik Önermark, 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.