

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 2 januari 2023

Eatgood –Kanadensisk ramorder på Lightfry-enheter motsvarande 38,5Msek under kommande tre år

Per 20221231 uppgår orderstocken för Lightfry-enheter till 40 Msek efter att Bolaget har erhållit sin största order hittills genom en ramorder om c:a 38,5Msek från vår Kanadensiska distributör, TFI, som sträcker sig över de nästkommande åren 2023-2025. I kombination med andra inneliggande ordrar så uppgår orderstocken till 40 Msek. I samband med tecknandet av det exklusiva distributörsavtalet för Kanada var motkravet ett ramavtal med minimivolymer för åren 2023-2025 vilken motsvarar 38,5 Msek. Eatgood ser fram emot det nya året 2023 med nya och goda förutsättningar till högre försäljning och hög tillväxt. Alla Lightfry-enheter enligt ordrar till distributörer är enligt ordinarie villkor och distributörsrabatter.

Marknaden för Lightfry blir större och stabilare och med en ramorder i denna omfattningen ger det bolaget stabilitet, långsiktighet och uthållighet. Denna order är ett kvitto från en väletblerad aktör med premium produkter på att Lightfry är rätt i tiden med alla dess fördelar och egenskaper avseende bl.a ekonomiska fördelar så som att slippa oljeinköp samt lägre energikostnader genom Lightfry's utförande och design med ett slutet ugnsutrymme vilket ger hög energieffektivitet. Restaurangkunder och kedjor söker efter alternativ för att komma ifrån måstet med att använda den allt dyrare oljan samt för att hantera ökande energikostnader med en energieffektiv produkt som Lightfry. Att framtidssäkra sin verksamhet, med luft i stället för olja, 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 Lightfry in i bilden - som ett framtidssäkrat alternativ. "Vi ser fram emot det spännande samarbetet med TFI på den Kanadensiska marknaden med försäljning av restaurangutrusning, särskilt nu när den första leveransen av Kanada-certifierade Lightfry-enheter har lämnat Eatgood med destination Toronto samt efter den erhållna ramordern. Faktorer som ekonomi, stigande vegetabiliska oljepriser, energieffektiv, bättre för hälsan, miljövänlig, säkerhet, effektivisering, flexibilitet etc är alla intressanta faktorer som passar väldigt väl in på Lightfry och skapar intresse – 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 2 Januari 2023.

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 fritryolja, 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.