

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 12 januari 2023

## Eatgood –Hög aktivitet på mässfronten för Lightfry i Kanada

I samband med ramordern om 38,5Msek från Kanada som löper över 2023-2025 så kommer det bli hög aktivitet med ett stort antal mässor under både första och andra halvåret för att pusha försäljningen och marknaden till Lightfry. Med tolv mässor som täcker in hela Kanada så ser vi fram emot en intressant tillväxtmarknad för 2023 och vidare framåt. Följande mässschema är aktuellt för Lightfry i Kanada:

- **Convenience Carwacs Show - 7-8 mars 2023**
- **Together We Care – Ontario Long Term Care and retirement communities convention 2023 March 27-29, 2023.**
- **Restaurants Canada show – 10-12 april, 2023**
- **Gordon Food Service tradeshows – regional**
  - Våren**
    - **Toronto Show - 22 mars 2023**
    - **Québec Show - 19 april 2023**
    - **Montréal Show - 3 maj 2023**
    - **Halifax Show - 10 maj 2023**
  - Hösten**
    - **Vancouver Show - 20 september 2023**
    - **Winnipeg Show - 27 september 2023**
    - **Edmonton Show - 4 oktober 2023**
    - **Calgary Show - 18 oktober 2023**

Marknaden för Lightfry blir större och stabilare i samband med hög marknads- och mäss-aktivitet vilket ger bolaget stabilitet, möjlighet att arbeta långsiktighet med uthållighet. 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 måttet 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."Vi ser fram emot ett spännande samarbete med TFI på den Kanadensiska marknaden med försäljning av Lightfry. Särskilt nu när den första leveransen av Kanada-certifierade Lightfry-enheter är på väg mot Toronto med ankomst i andra halvan av januari. 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"

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.