

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 17 februari 2023

Eatgood – The NAFEM Show i Orlando 1-3 februari 2023 - bra start för Lightfryår i USA

Den 1 – 3 februari gick The NAFEM Show av stapeln, Nordamerikas största mässa för enbart restaurangutrustning. Detta var första gången sedan 2019 som den åter kunde arrangeras och genomföras och den första gången för Lightfry och vårt Lightfryusa-team att ställa ut på den. Det märks att det finns ett uppdämt behov efter fyra års uppehåll sedan senast mässan hölls i Orlando.. Vi kunde också konstatera utifrån intresse från många olika aktörer att marknaden har förändrats mycket avseende vegetabiliska oljepriser tillika energipriser som stiger. Intresset för alternativa processtekniker och möjligheten att luftfritera som alternativ till oljefritering har ökat markant under åren men det är heller inte så konstigt med tanke på den framfart air fryers – luftfritöser för konsumentbruk har på den globala marknaden. Den stora skillnaden på denna mässan är att de professionella restaurangköken visar ett helt annat intresse och frågorna är på ett helt annat sätt inriktade på rena kommersiella fördelar för sina respektive verksamheter. Ytterligare intressanta fördelar, för Lightfry, som diskuteras är bland annat att gasdriven restaurangutrustning skall förbjudas då de inte anses vara hållbara ur ett energiperspektiv genom driften med fossilbränsle som gasen är.



Under mässan så hade Lightfryusa bjudit in återförsäljare från hela USA, bland annat MAFSI reps som kom förbi för utbildning på tidig morgonkvist innan mässan öppnade. Senare under dagen kom de tillbaka med kunder för genomgång och presentation av Lightfry. Det har tagit tid att sätta alla stegen med återförsäljare och utbildning av dem men nu syns tydligt att de börjar marknadsföra och sälja Lightfry med förtroende. Det är stort! Vi hade besök från alla olika segment i restaurangindustrin som t.ex sjukvård, militär, skola från lågstadie till universitet, mindre restaurangkedjor till de riktigt stora drakarna på marknaden. Det har gjorts mycket för att ta oss dit Lightfry befinner sig på marknaden men nu står vi inför faktum att vi har en fantastisk produkt på en marknad som är världens största utan konkurrens i det specifika segmentet kommersiell luftfritös. ”Nu ser vi till att ha god kommunikation med vårt USA-team avseende marknadsutveckling för att hantera inkommande order och försäljning samt med uppföljning av alla leads från The NAFEM Show. Vi vill gemensamt ligga i framkant för att kunna leverera med korta ledtider. Pusselbitarna är på plats så nu är det full fart framåt som gäller. Lightfry kommer att vara en del i att framtidssäkra restaurang-verksamheter och vidareutveckla koncept

genom att i många fall 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 och hållbar, 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”

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 frityrolja, 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.