

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 14 april 2023

## Eatgood – Lightfry-order om 1,1 Msek från Australien

**Eatgood har fått en ny order om 1,1 Msek avseende Lightfry-enheter från vår distributör SAFCO i Australien. Detta är en uppföljningsorder efter tidigare sålda och installerade Lightfry-enheter i Australien. Marknaden pushas i sin helhet till att söka alternativa tillagningsmetoder, ifrån oljefritering, till luftfritering och Air Fry Technology som ett steg i att finna mer kostnadseffektiva och hållbara metoder långsiktigt. Lightfry-enheterna är sålda enligt ordinarie prislista med avdrag för distributörsrabatt.**

Vi kan konstatera utifrån intresse från många olika aktörer att marknaden har förändrats mycket på grund av stigande 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 haft och har på den globala marknaden. Den stora skillnaden på marknaden idag, jämfört med för 3-4 år sedan, 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. Det har gjorts mycket för att ta oss dit Lightfry befinner sig på marknaden idag men vi står inför faktum att vi har en fantastisk produkt på en marknad som är global och med liten konkurrens. "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"

*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 14 april 2023.*

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 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 torra 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.