

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 27 april 2023

## Eatgood – Lightfry på Channel 4, Storbritannien, i dokumentär om luftfritering en booming trend

**Eatgood har blivit tillfrågade om att vara del av en 60 minuter lång dokumentär och TV-produktion på Channel 4 i Storbritannien som kommer handla om den booming trend som luftfritöser har globalt för konsument och privata hushåll. Lightfry kommer vara del av den framtida utveckling för den kommersiella sidan av luftfritering. Hur kommer restaurangerna och de kommersiella köken implementera luftfritering när det är så populärt på konsument-sidan. Channel 4 har ett mycket bra rykte i att göra väl genomarbetade dokumentärer på djupet med fördelar och nackdelar. Denna typen av spridning av Lightfry somprodukt via stora TV kanaler är nytt för Lightfry och det är stort i avseende på den impact som det kan ge. Äntligen kommer de professionella köken i restauranger, kaféer, storkök osv få insikt i att det även finns luftfritöser för kommersiellt ändamål – Lightfry. Sändning av denna dokumentär kommer ske preliminärt i juni och inspelning av Lightfry på en fotbollsstadium i Storbritannien sker lördagen den 29 april.**

Att få möjligheten att sprida information via TV och i detta fall den kända kanalen Channel 4 i Storbritannien är mycket spännande. Dels i samband att vi ser en generellt ökande aktivitet på den Brittiska marknaden så kan detta bli en bra extra dragkraft i att öka försäljningen när detta ämnet lyfts upp på agendan. Dessutom att få fotbollsarenor att börja sälja pommes frites igen är stort då de flesta arenorna inte har gjort det pga för höga kostnader och där till hörande risker med oljefritering. Inspelning av Lightfry och dokumentären kommer ske på en fotbolls arena med demonstration och provsmakning vilket kan generera en positiv effekt. Fotbolls arenor finns det gott om vilket ger en god potential! 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 och där nu även TV-produktionsbolag visar intresse. "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](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.