

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 30 juni 2023

Eatgood – Utleverans av Lightfry-utrustning till Australien om 1,1 Msek

Eatgood har idag utlevererat Lightfry-utrustning, Lightfry-enheter samt ventilationshuvar, till Australien enligt tidigare pressmeddelande i april motsvarande 1,1 Msek. Denna leverans gick till vår distributör SAFCO i Australien. Detta är en utleverans efter en erhållen uppföljningsorder från 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 på en global nivå. Flertalet av de större aktörerna på marknaden investerar i köksutrustning i cykler om 8-10 år vilket innebär att allt eftersom tiden går så kommer det bli lättare att komma in på enheter med ett behov av att uppdatera sin utrustning och som skall köpa nytt. I detta skedet är det normalt att man ser sig om efter vad som är ekonomiskt fördelaktigt att investera nytt i och där kommer Lightfry in i bilden på ett bra sätt. 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. "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. Särskilt viktiga faktorer för restaurangbranschen är mer ekonomisk utrustning genom lägre driftskostnader, ingen oljeförbrukning, energieffektiv, bättre för hälsan, miljövänlig och hållbar, bättre säkerhet, effektivisering, flexibilitet och detta är alla 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 30 juni 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 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.