

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 30 juni 2023

Eatgood – Premiär för Lightfry den 23:e juni på Channel 4 i Storbritannien. Dokumentär om luftfritering - en booming trend – med positiva vibbar

Den 23 juni hade Channel 4 premiär med sin dokumentär om luftfritering och den ”booming trend” som pågått på konsumentmarknaden med luftfritöser under en längre tid. Eatgood blev tillfrågat om att vara del av denna dokumentär och TV-produktion på Channel 4 i Storbritannien för att vinkla vad som händer på den kommersiella marknaden avseende luftfritöser. (Detta har bolaget tidigare informerat om genom pressmeddelande den 27/4) Inspelning gjordes på Forest Green Rovers avslutningsmatch för säsongen i fotboll. Dane Vince som ansvarig för restauranger och dess utbud samt avseende hållbarhet var delaktig i beslutet om att köpa in Lightfry för att kunna spara pengar men även för att satsa vidare på hållbarhet samt hälsosammare och bättre mat till åskådarna. Inspelningen och programmet vinklar positivt luftfritering och ett större blindtest genomfördes bland åskådare men även med lagets coach, Duncan Ferguson. Vinnare av testet blev de luftfriterade pommesen med siffrorna 52% mot 48% för de oljefriterade. Många väldigt positiva kommentarer kom vid frågeställningen om det fanns pommes frites med lägre kalori-innehåll, skulle man som kund välja dessa i första hand? Svaret från flertalet personer var ett klart ja! En dokumentär som ger en klart positiv bild av luftfritering, kommersiell luftfritering, och för Lightfry fram igenom!



När kan den luftfritös-dokumentären visas utanför Storbritannien?

Med ett bra utfall på denna dokumentär ser vi fram emot ett uppsving från marknaden. Att få denna möjligheten att sprida information om Lightfry via TV och i detta fall den kända kanalen Channel 4 i Storbritannien är mycket spännande. Dels i samband med 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 i Storbritannien är stort då de flesta arenorna inte har gjort det pga för höga kostnader och där till hörande risker med oljefritering. Nu kan det kanske äntligen bli ändring på det. Denna dokumentär kommer bolaget att nyttja på bästa möjliga sätt inte bara på den Brittiska marknaden utan även bland våra distributörer på alla marknader och globalt som väldigt positiv marknadsföring kring luftfritering. Utanför Storbritannien är det inte fri tillgång att se denna dokumentären pga geografiska begränsningar avseende sändningsrättigheter. Bolaget är i kontakt med Channel 4 för att undersöka möjligheter till länkning eller på något annat sätt kunna få visa dokumentären eller delar av den. Innan vi får klartecken och godkännande från Channel 4 så kan vi inte lägga upp några klipp och intressanta delar av dokumentären än så länge! Det har gjorts mycket för att ta bolaget 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 har visat intresse och uppmärksammat trenden och tekniken. Framtiden ser väldigt intressant ut! ”Lightfry kommer att vara en del i att framtidssäkra restaurangverksamheter 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 fityrolja, 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.