

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 17 augusti 2023

Eatgood – Order av Lightfry-utrustning till Brittiskt universitet om 0,55 Msek

Eatgood har erhållit en order motsvarande 0,55 Msek avseende Lightfry-enheter till ett Brittiskt universitet. Detta är det första större genombrottet in på utbildningssektorn vilket har en stor potential att bli ett lönsamt marknadssegment för Lightfry med Air Fry Technology. Vi ser stora möjligheter till mer försäljning inom utbildningssektorn som har potential till att bli ett av Lightfry's huvudsegment avseende slutanvändare inom Storbritannien. Leverans av dessa Lightfry-enheter kommer ske under september månad. Marknaden pushas i sin helhet till att söka alternativa tillagningsmetoder ifrån oljefritering, både pga kostnadsskäl men även av politiska beslut för bättre folkhälsa till luftfritering och Air Fry Technology som ett steg i att finna mer kostnadseffektiva, mer hälsosamma och hållbara metoder långsiktigt. Lightfry-enheterna är sålda enligt ordinarie prislista med avdrag för distributörsrabatt.

Institutionella kunder som universitet och andra enheter inom utbildningsområdet är kunder som oftast har långa investeringsplaner. När det väl är dags för ny utrustning så finns vi idag med Lightfry som ett fullt möjligt alternativ med att kunna fritera utan olja i stora volymer. Detta är den viktigaste faktorn för oss som ger oss en viktig fördel till att grundskolor, högskolor och universitet blir och kan tänkas bli användare och kunder av Lightfry. 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. Men för utbildningsområdet är det många gånger politiska beslut om folkhälsan och hälsosammare mat till studenter och elever som väger tyngst. 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 och bättre för folkhälsan att investera nytt i och där kommer Lightfry in i bilden på ett bra sätt. "Lightfry kommer att vara en del av att framtidssäkra restaurang-verksamheter och vidareutveckla koncept inom utbildningssektorn 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 hållbarhet och mer ekonomisk utrustning genom lägre driftskostnader, ingen oljeförbrukning, användarvänlighet och enkelhet, energieffektiv, bättre för hälsan, miljövänlig och hållbar produktion, 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 17 augusti 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 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.