

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 25 augusti 2023

## Eatgood – Order av första Lightfry-enheten till militär installation i Tyskland

**Eatgood har erhållit en order på den första Lightfry-enheten till en militär installation i Tyskland. Detta har skett via vår nya distributör i Tyskland, FEM, som vi fick en första kontakt med på NAFEM mässan i Orlando i februari tidigare i år. Leverans av denna första Lightfry-enhet sker omgående. Vi ser en stor potential inom detta nichade marknadssegment. Bättre hälsa är väldigt viktigt men att nyttja Air Fry Technology minskar också logistikbehoven med avseende på både inköp och destruktion av olja. 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. Detta gäller även de olika militära försvarsgrenarna. Lightfry-enheten är såld enligt ordinarie prislista med avdrag för distributörsrabatt.**

Inom försvarsindustrin och olika militära anläggningar och försvarsgrenar såsom armé, flotta och flygvapen finns ett intresse för hälsosammare och bättre mat för personal och soldater. Utöver detta så eliminerar man många risker genom att inte använda oljefritöser och det är bl.a nog så viktigt på ett fartyg som rör sig. Från en Lightfry kan det aldrig skvalpa ut het olja med potential att kunna skada någon person.

”Vi ska se till att arbeta in Lightfry långsiktigt i de olika försvarsgrenarna och därigenom framtidssäkra deras restaurang-verksamheter och vidareutveckla deras koncept. Lightfry ger möjligheten 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 produktion, bättre säkerhet, effektivisering, flexibilitet vilket alla är 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 25 augusti 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 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.