

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 1 September 2023

## Eatgood – Order av Lightfry-enheter till köttindustri i Slovenien om 420kkr

**Eatgood har erhållit en order på Lightfry-enheter på motsvarande 420kkr till en köttindustri i Slovenien, Perutnina. Perutnina har ett antal anläggningar för produktion runt om i landet och dessa Lightfry-enheter skall användas i deras personalmatsalar. Även personalmatsalar kan bli ett riktigt bra segment för Lightfry för även där är bättre hälsa viktigt. Dessutom givet nyttjandet av Air Fry Technology och Lightfry får användare eliminerade oljekostnader, minskade logistikbehov med avseende på både inköp och destruktion av olja. Marknaden söker dessutom lösningar för att i bästa fall kombinera sänkta kostnader med mer hälsosamma matalternativ att äta för t.ex sin personal i detta fallet. Sänkta driftskostnader och mer hälsosam mat är en bra kombination för Lightfry. Lightfry-enheten är såld enligt ordinarie prislista med avdrag för en mindre rabatt för volymköp.**

Vi ser detta med personalmatsalar som ett nyare segment att fokusera mer på för att arbeta in Lightfry långsiktigt. Restauranger och personalmatsalar på större företag kan på sikt bli ytterligare ett intressant segment för Lightfry. Fördelarna är många för de operationella ägarna som drifvar verksamheten genom sänkta kostnader genom helt eliminerade oljekostnader, sänkta energikostnader samt i många fall dessutom kraftigt reducerade kostnader avseende sotning/underhåll av ventilationsanläggningar. Det finns ett intresse för hälsosammare och bättre mat för personal vilket är intressant. Mår personalen bra så presterar de bättre. Utöver detta så elimineras många risker genom att inte använda oljefritöser så som brandrisk, risk för brännskador vid användande och tillagning i oljefritöser samt att även hantering av varm olja elimineras helt. "Lightfry ger möjligheten att i många fall ta sig ifrån oljeberoendet och med Air Fry Technology modernisera sin produktion på ett hållbart sätt och framtidssäkra sin verksamhet. Särskilt viktiga faktorer för restaurangbranschen är hållbarhet och mer ekonomisk utrustning genom lägre driftskostnader, ingen oljeförbrukning, , energieffektiv, bättre för hälsan, miljövänlig produktion, bättre säkerhet, effektivisering, flexibilitet, användarvänlighet och enkelhet 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 1 september 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.