

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 1 november 2023

Eatgood – USA-order på Lightfry-enheter om 2 Msek

Eatgood har fått in en repeat order på den 4-ledade, USA specificerade, Lightfry-modellen från vår distributör i USA, Lightfryusa vilket är ett dotterbolag till HB Specialty Foods motsvarande 2 Msek. Ordern avser den senaste versionen av 4-ledade Lightfry enheter som är den mest gångbara versionen och elektriska konfigurationen för USA marknaden. Alla order som kommer in nu och framför allt från USA är väldigt positivt då vi ser att efterfrågan finns där samt det påvisar också försäljningsaktivitet hos distributör och återförsäljare. Lightfry-enheterna är sålda till ordinare listpris minus distributörsrabatt. Utleverans av denna order är planerad till den 30:e november 2023.

Order från USA är alltid välkommet vilket vi ser som ett tecken på en marknad som är aktiv och där det finns en efterfrågan på Lightfry. För tillfället så ser vi ett extra stort intresse från utbildningssektorn samt sjukhus. Utbildningssektorn har alla möjligheter till att bli ett stort segment med tillväxtpotential. Utvecklingen för kommersiell luftfritering tar steg framåt och visat intresse från många olika typer av aktörer inom restaurangbranschen kommenterar att vi ligger helt rätt i tiden med vår produkt Lightfry och att marknaden går mot luftfritering och bort från ohälsosam oljefritering. ”Vi fortsätter att supporta vår USA distributör och ser fram emot en fortsatt och ökande tillväxt på USA-marknaden fram igenom. Lightfry kommer att vara en del av att framtidssäkra restaurangverksamheter och vidareutveckla koncept inom alla marknads-segment 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, ökad säkerhet, effektivisering samt flexibilitet vilket är exempel på faktorer som alla passar väldigt väl in på Lightfry Cooking System – 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 november 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 frityrolja, vilket påverkar arbetsmiljön positivt för de som arbetar i restaurangkök 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.