

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 3 november 2023

Eatgood – Order av Lightfry-utrustning för 0,7 Msek till Storbritannien

Eatgood har erhållit ytterligare order motsvarande 0,7 Msek avseende Lightfry-enheter och utrustning till Storbritannien, från vår distributör Cuisinequip. Efter mycket mässaktivitet så blir det resultat med order från Storbritannien igen. Marknaden tar till sig argumenten och uppskattar fördelarna och Lightfry's "Benefit package" (lightfry.com/benefits). Dessutom blir resultatet efter process av många olika råvaror och produkter fantastiskt bra. Marknaden pushas i sin helhet till att söka alternativa tillagningsmetoder ifrån oljefritering bl.a för att bli mer kostnadseffektiva och sänka rörliga kostnader i restaurangdriften. Även politiska beslut för bättre folkhälsa hjälper oss att få marknaden till luftfritering och Air Fry Technology som ett steg i att finna mer hälsosamma och hållbara metoder långsiktigt. Leverans av dessa Lightfry-enheter och utrustning kommer ske i slutet av november månad. Lightfry-enheterna är sålda enligt ordinarie prislista med avdrag för distributörsrabatt.

Storbritannien accelererar försäljningen och det är väldigt intressant. Storbritannien är en intressant marknad och efter USA samt Kanada så är det ofta inkörsporten för nya produkter och ny teknologi in på den Europeiska marknaden. Vi ser fram emot att bearbeta alla segment på den Brittiska marknaden inkluderandes utbildningssektorn med grundskolor, högskolor och universitet som har en stor marknadspotential. Den har potential till att bli ett mycket bra kundsegment för Lightfry Cooking System med optimala öppettider, normalt under vardagar och dagtid vilket ur service och support är ett perfekt upplägg. Vi kan konstatera generellt från marknaden utifrån det visade intresset från många olika aktörer att marknaden har förändrats mycket på grund av stigande vegetabiliska oljepriser tillika energipriser på en global nivå vilket är positivt för Lightfry."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, miljövänlig produktion, mer ekonomisk utrustning genom lägre driftskostnader, ingen oljeförbrukning, användarvänlighet, enkelhet, energieffektivitet, bättre för hälsan, ökad säkerhet, effektivisering samt flexibilitet vilket är exempel på faktorer som alla 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 3 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 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.