

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 24 november 2023

Eatgood – Repeatorder av Lightfry-utrustning för nytt kycklingkoncept i Saudiarabien

Eatgood har erhållit en uppföljningsorder, efter framgångsrika tester, på ytterligare en Lightfry-enhet till ett nytt restaurangkoncept med kyckling som bas i Saudiarabien. Här vill ägarna ha en renodlad Air Fry Technology kedja med kyckling som bas i utbudet. Detta som komplement till redan sju existerande koncept. Med mer smak och perfekt resultat på processade matprodukter så är Lightfry och Air Fry Technology ett intressant alternativ att bygga koncept runt med många fördelar och då inte bara ekonomiska. Marknaden på ett globalt plan pushas i sin helhet till att söka alternativa tillagningsmetoder ifrån oljefritering bl.a för att bli mer kostnadseffektiva och sänka rörliga kostnader i restaurangdriften. Leverans av Lightfry-enheten kommer ske i början av december månad. Lightfry-enheten är såld enligt ordinarie prislista med avdrag för distributörsrabatt.

Eatgood med Lightfry får mycket uppmärksamhet från Saudiarabien som marknad. Med en tongivande aktör på restaurangmarknaden så kan det ge ett rejält avtryck på den Saudiska marknaden för Lightfry. Lightfry Cooking System är ett multiverktyg som både replikerar oljefritering, grillar, rostar, ångkokar och torkar produkter på ett fantastiskt sätt. 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 24 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 restaurangköken men framförallt ger betydligt nyttigare mat för konsumenterna. Utöver att replikera fritering med olja så kan Lightfry ångkoka, grillar, rostar 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.