

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 14 december 2023

Eatgood – Lightfry-enhet skickad till Australien för Watermark-certifiering

Eatgood har skickat den första Watermark-anpassade Lightfry-enheten till Australien för laboratorietest inför Watermark-certifieringen. Detta för att kunna sälja fullt ut och brett på den Australiensiska marknaden. Hittills har bolaget haft viss försäljning till den Australiensiska flottan men för att kunna gå brett på marknaden så krävs denna Watermark-certifiering. Inom fyra veckor bör test vara klart och därefter så kommer det ske en audit – granskningsprocess för ett slutgiltigt godkännande i certifieringsprocessen.

Eatgood kommer genom en godkänd Lightfry-enhet med Watermark-certifiering att få avsevärt bättre tillgång till hela den Australiensiska marknaden vilket kommer att bli ett lyft och steg framåt för att öka försäljningen. Godkänd certifiering gäller i fem år. Eatgood och vår distributör SAFCO i Australien ser fram emot att kunna sälja Lightfry och marknadsföra Lightfry Cooking System nu med Watermark-certifiering. 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, utrustning med låga 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”

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.