

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 5 april 2024

## Eatgood gör första installationen av Lightfry-utrustning i Stillahavsområdet i samband med demonstration för den amerikanska armén

**Eatgood Sweden AB har installerat en Lightfry-enhet i Japan i samband med att Eatgood på plats genomförde en presentation av Lightfry Cooking System för den amerikanska arméns kulinariska team i Stillahavsområdet. Installationen är den första som bolaget gjort i regionen. Lightfry-enheten såldes till ordinarie listpris minus avdrag för storkundsrabatt.**

Den amerikanska armén genomför kontinuerligt en översyn av den mat som serveras dess personal. I syfte att förbättra näringsvärdet hos maten har armén tagit fram en tioårsplan med successiva steg mot en bättre kosthållning. Planen omfattar bland annat minskad tillredning av mat med hjälp av oljefritering. Den amerikanska arméns regionala kulinariska team har ansvar för att utvärdera arméns användning av köksutrustning och olika tillagningsmetoder för respektive region.

”Demonstrationen av vårt Lightfry Cooking System gick mycket bra och visade tydligt på de stora fördelar vårt system erbjuder jämfört med traditionell fritering. Vår teknologi kan dessutom tillaga en lång rad olika maträtter med samma goda resultat och erbjuder därmed dessutom en mycket större flexibilitet”, säger Henrik Önnermark, vd för EatGood Sweden AB och den som på plats demonstrerade systemet.

Eftersom EatGoods Lightfry Cooking System använder Air Fry Technology erbjuder det ökad säkerhet och minskad energiåtgång jämfört med traditionell oljefritering samtidigt som den tillagade maten innehåller mindre kalorier och blir mer hälsosam. Eatgood Sweden AB har via sina återförsäljare tidigare erhållit beställningar på Lightfry Cooking System från den amerikanska armén i såväl Europa som Nordamerika och ser ett ökande intresse från armén för de system som bolaget kan erbjuda.

”Förutom att armén strävar efter att erbjuda sina soldater och civil personal bättre mat behöver den också anpassa sig till de krav som en yngre och mer hälsomedveten generation ställer när det gäller kosthållningen. Här har Lightfry-systemen stora möjligheter eftersom den bättre möter kraven både från armén och från dess soldater och civil personal”, säger Henrik Önnermark, vd för Eatgood Sweden AB.

**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 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, 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.