

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 10 Oktober 2025

EatGood erhåller uppföljande order från den amerikanska armén via distributör i Tyskland

EatGood AB (publ) har erhållit en uppföljande order från den amerikanska armén avseende en Lightfry-enhet som ska installeras på en militär anläggning i Tyskland.

Affären har genomförts via EatGoods tyska distributör FEM Food Equipment Marketing GmbH, och leverans kommer att ske under oktober i år.

EatGood har tidigare levererat Lightfry-enheter till den amerikanska arméns anläggningar i Tyskland, Italien, USA och Japan.

Den amerikanska armén genomför sedan tidigare en tioårig satsning för att förbättra kosthållningen på sina anläggningar runt om i världen. Eftersom EatGoods Lightfry-teknologi använder airfry-principen, tillagas maten helt utan olja och innehåller därmed mindre kalorier jämfört med traditionell fritering.

”Att vi får en uppföljande order från den amerikanska armén är ett tydligt tecken på att de är nöjda med våra tidigare leveranser och med Lightfry-teknologins prestanda.

Det bekräftar att vår lösning fungerar väl även i krävande miljöer där höga krav ställs på både driftsäkerhet, kvalitet och hållbarhet”, säger Josef Ibrahim, vd för EatGood Sweden AB.

Eatgoods Lightfry-teknologi tillagar maten med hjälp av varmluft i kombination med ånga samt rörelse och erbjuder stor mångsidighet vad gäller vilka rätter den kan tillaga samtidigt som den varken kräver dyr olja eller stora energimängder. En Lightfry-enhet är också betydligt enklare och mindre arbetskrävande att rengöra än en traditionell oljefritös eftersom den har en integrerad funktion för självrengöring

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Josef Ibrahim, VD EatGood Sweden AB

E-post: Josef@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.