

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 14 Oktober 2025

## **EatGood tecknar ramavtal för den grekiska marknaden med etablerad distributör av storköksutrustning till ledande restaurangkedjor**

EatGood AB (publ) har tecknat ett nytt distributörsramavtal som omfattar försäljning och marknadsföring av Lightfry-produkter på den grekiska marknaden. Avtalet har tecknats med en landstäckande grekisk återförsäljare som redan idag har ett flertal ledande restaurangkedjor bland sina kunder. Avtalet innebär en tydlig förstärkning av EatGoods möjligheter att expandera inom restaurang-, café- och storkökssegmentet på den intressanta sydeuropeiska marknaden.

Representanter från den nya distributören besökte nyligen EatGoods huvudkontor i Borås för en demonstration av Lightfry-teknologin. Den lyckade demonstrationen visade på maskinens kapacitet, kvalitet och användarvänlighet och blev avgörande för beslutet att inleda ett distributörssamarbete på den grekiska marknaden. Den aktuella distributören har levererat storköksutrustning till ett flertal ledande restaurangkedjor med verksamhet i Grekland.

”Det här avtalet är ett viktigt steg i vår strategi att bygga upp ett nätverk av engagerade och kompetenta distributörer i Europa. Besöket i Borås gav oss en utmärkt möjlighet att visa vad Lightfry verkligen går för och att på plats bekräfta för distributören de fördelar som gör teknologin unik. Vi ser en tydlig tillväxtpotential på den restaurangtäta grekiska marknaden där intresset för hälsosammare och mer hållbara tillagningsmetoder ökar snabbt”, 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](mailto: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.