

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 16 Oktober 2025

EatGood erhåller första ordern från nya distributören i Grekland

EatGood Sweden AB (publ) har mottagit den första ordern inom ramen för det nyligen tecknade distributörsavtalet för den grekiska marknaden. Ordern omfattar två Lightfry-enheter och markerar starten på samarbetet med den grekiska distributören av storköksutrustning som bolaget tidigare kommunicerat. Distributören har en stark position på den grekiska storköksmarknaden och levererar utrustning till flera ledande restaurangkedjor i landet.

Den nya partnern kommer att använda enheterna för demonstrationer och försäljning mot restaurang- och storkökssegmentet. Grekland har med sin omfattande turistnäring ett stort antal restauranger och sektorns intresse för hälsosammare och mer hållbara tillagningsmetoder ökar snabbt.

”Det är mycket positivt att samarbetet redan genererat en första order. Det bekräftar både engagemanget hos vår nya partner och den starka potentialen för våra produkter och vår teknologi på den grekiska marknaden”, 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.