

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 12 december 2025

EatGood erhåller order på marin Lightfry till nytt fartyg under byggnation i Spanien

EatGood Sweden AB (publ) har mottagit en order på en marinversion av Lightfry till ett nytt fartyg under byggnation i Spanien. Affären sker genom en av våra danska distributörer och markerar ett viktigt steg i vår satsning på maritima applikationer där efterfrågan på säkra, energieffektiva och oljefria lösningar växer stadigt. Utleverans sker under december månad 2025. Lightfry-enheten är såld till ordinarie pris med avdrag för distributörsrabatt.

Projektet har varit långsiktigt och strategiskt där upphandling tar lång tid innan ordrar kommer in. Detta gäller särskilt på den marina marknaden av nyproducerade fartyg där ledtider är långa. Arbetet med offerten har pågått i cirka 1,5–2 år, där kundens tekniska krav, säkerhetsstandarder och installationsförutsättningar successivt har specificerats i takt med fartygsprojektets utveckling. Att Lightfry valts ut som lösning bekräftar teknikens konkurrenskraft inom segment som ställer höga krav inom många områden som brandsäkerhet, lägre kostnad vid installation då Lightfry och Air Fry Technology inte kräver brandsläckningsutrustning, mer kostnadseffektiv ventilationslösning med mindre underhåll, lägre driftsekonomi och en förbättrad arbetsmiljö samt i många fall stort fokus och krav på hållbarhet.

Eatgood har bearbetat den marina marknaden globalt under mer än sju års tid och det börjar ge resultat genom ökat intresse och förfrågningar från återförsäljare och nya marina aktörer. Denna marina ordern stärker EatGoods position inom en expansiv nischmarknad och öppnar för ytterligare installationer i kommande fartygsprojekt för nyproduktion inom både Danmark, övriga Norden och på en global marknad. Norden är starka på utrustning och lösningar avseende restaurangkök, galleys, för den marina marknaden totalt sett globalt.

”Det är mycket positivt att marknaden för marina Lightfry enheter öppnar upp sig med inkommande förfrågningar och ordrar. Det bekräftar både engagemanget från oss och den marina marknaden till förändrigar vilket visar på den starka potentialen för våra Lightfry-produkter och vår teknologi på den marina marknaden med fokus på säkerhet, miljö & hållbarhet samt hälsa”, 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.