

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 16 december 2025

EatGood erhåller order på Lightfry i marinversion från global tredjepartsaktör inom drift av restaurangkök

EatGood Sweden AB (publ) har mottagit en order på en marinversion av Lightfry för installation i ett restaurangkök på en oljeplattform. Ordern kommer från en global aktör som driver restaurangkök åt tredje part inom bland annat offshore-industrin, offentlig verksamhet som skolor, sjukhus, fängelser, storföretag och militära anläggningar. Affären sker genom EatGood Swedens brittiska distributör, Whitco, och leverans sker under december i år. Försäljning sker enligt ordinarie prislista och distributörsrabatt.

”Affären är ett viktigt steg i vår fortsatta satsning på marknaden för maritima applikationer men även för våra satsningar inom offentliga restaurangkök där efterfrågan på säkra, energieffektiva och oljefria lösningar växer stadigt”, säger Josef Ibrahim, vd för EatGood Sweden AB.

Eatgood har bearbetat den globala marina marknaden under mer än sju års tid vilket har resulterat i ökat intresse och fler förfrågningar från återförsäljare och nya marina aktörer. Den nu tagna ordern stärker EatGoods position på en expansiv nischmarknad och öppnar för ytterligare installationer i kommande globala projekt inom såväl offshore-industrin som inom redan existerande anläggningar, så kallad refit.

”Det ökande intresset från marknaden för marina Lightfry-enheter är en mycket positiv signal eftersom det är ett bevis för att vårt marknadsarbete ger resultat. Ordern visar också att den marina marknaden har förstått de tydliga fördelar vår teknologi har när det gäller centrala områden såsom säkerhet, miljö och hälsa”, säger Josef Ibrahim, vd för EatGood Sweden AB.

Restaurangkök inom olika industrisegment samt offentlig finansierad verksamhet är ett prioriterat marknadssegment för EatGood Sweden och dess ledande airfry-baserade storköksutrustning Lightfry. Segmenten är mindre konjunkturkänsliga och erbjuder över tid därför en mer förutsägbar affär och mer stabila orderflöden.

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. Fritering med hjälp av varmluft ger också mer hälsosam mat samt väsentligt lägre risker för bränder och personskador jämfört med oljefritering och kan användas på ett säkert sätt av personal utan omfattande storkökserfarenhet.

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-airfryern 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.