

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 16 Januari 2026

EatGood erhåller strategiskt viktig order avseende installation av marina Lightfry-enheter på kryssningsfartyg

EatGood Sweden AB har erhållit en order från en italiensk återförsäljare på två marina Lightfry-enheter för installation på ett kryssningsfartyg tillhörande ett av världens största kryssningsrederier. Beställningen omfattar två marina Lightfry-enheter som uppfyller den internationella branschstandarden USPH och dess högt ställda internationella krav på hygien, säkerhet och driftsäkerhet. Leverans är planerad till slutet av februari 2026.

Det aktuella rederiet är ett av världens tre största kryssningsrederier och har en global verksamhet med en modern flotta om totalt över 20 fartyg i drift. Ordern har lagts via EatGood Swedens återförsäljare i Italien och initierades i samband med möte på HOST-mässan i Milano i oktober.

”Att en av världens största aktörer inom kryssningsbranschen väljer Lightfry är ett tydligt erkännande av vår teknik och vår förmåga att möta de allra högsta kraven inom global foodservice. Kryssningsindustrin är ett av de mest krävande segmenten med unikt högt ställda krav och ordern stärker vår position inom maritim foodservice samt skapar goda förutsättningar för fortsatt expansion,” säger Josef Ibrahim, VD för EatGood Sweden AB.

Den globala kryssningsbranschen växer kraftigt och varv med kapacitet för produktion av de största kryssningsfartygen är fullt belagda fram till 2033. Till följd av detta ökar efterfrågan även på begagnade kryssningsfartyg vilket i sin tur driver behov av renoveringar och eftermonteringar, s k retrofit.

”Det här är en utveckling som vi bedömer kommer att ytterligare gynna Lightfry och därmed EatGood Sweden AB eftersom renoveringar innebär kortare ledtider och ökade möjligheter för fler ordrar och affärer i närtid. Det är ett tacksamt komplement till nyproduktion av kryssningsfartyg”, säger Josef Ibrahim, vd för EatGood Sweden AB.

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



frityrölja, 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.