

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 12 Februari 2026

## **EatGood Sweden AB erhåller marin order från Finland**

EatGood Sweden AB har erhållit en order på en marin Lightfry-enhet från en finsk leverantör av professionella kökslösningar till fartyg och marina installationer.

Den beställande kunden är en etablerad aktör inom professionella kök och verksam inom samtliga segment av storkök, med särskild enhet för marina leveranser. Ordern avser leverans av en marin version av Lightfry inom ramen för kundens marina verksamhet.

Leverans sker i andra halvan av februari.

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.