

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 23 mars 2026

EatGood erhåller uppföljningsorder från Grekland

EatGood Sweden AB (publ) har mottagit en ny order från bolagets grekiska distributör, vilket markerar ett viktigt nästa steg i det nyligen etablerade samarbetet på den grekiska marknaden. Ordern omfattar fyra Lightfry-enheter.

Ordern är ett resultat av att distributören har säkrat en affär med en befintlig kund som driver en etablerad restaurangverksamhet. Kunden har nu beslutat att expandera genom att lansera ett nytt koncept där Lightfry kommer att utgöra en central del av kökslösningen.

Den aktuella ordern härrör från den kund som tidigare besökte EatGoods showroom i Borås tillsammans med distributören för en omfattande demonstration. Utvärderingen av Lightfry i samband med besöket har nu resulterat i en konkret affär och utgör grunden för det nya konceptet.

Ordern avser etableringen av den första restaurangen inom det nya konceptet. Vid ett positivt mottagande finns potential för en bredare utrullning med ytterligare enheter.

Kunden har själv grundat och utvecklat sin befintliga restaurangverksamhet till ett etablerat koncept och avser att utveckla det nya Lightfry-baserade konceptet med en liknande modell, med potential för framtida expansion.

Affären bekräftar det ökade intresset för Lightfry-teknologin, inte bara som ett komplement i befintliga verksamheter utan även som en möjliggörare för nya, mer hälsosamma och effektiva restaurangkoncept.

Utvecklingen visar på en positiv start för EatGoods närvaro i Grekland och stärker bilden av marknaden som en attraktiv tillväxtregion, där både etablerade aktörer och nya koncept efterfrågar innovativa tillagningslösningar.

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.