

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 7 maj 2026

Globalt kryssningsrederi besöker Eatgood i Borås för Lightfry USPH demo

EatGood Sweden AB meddelar att bolaget kommer att genomföra en demonstration av Lightfry för ett globalt kryssningsrederi samt en italiensk distributör med fokus på marinmarknaden. Demonstrationen äger rum under två dagar i slutet av maj i Borås.

Bakgrunden till demonstrationen är ett ökat intresse från kryssningssegmentet, där EatGood tidigare under året har levererat och installerat Lightfry-enheter av modellen USPH till en ledande aktör inom den internationella kryssningsindustrin.

Lightfry USPH-modellen är utvecklad för att uppfylla krav enligt United States Public Health Service regelverk, vilket gäller för livsmedelshantering ombord på kryssningsfartyg med trafik mot USA.

Kryssningsbranschen har efter pandemin återhämtat sig, med hög efterfrågan på nyproduktion av fartyg. Samtidigt är kapaciteten hos varven begränsad, vilket innebär långa ledtider för nybyggnation. Detta medför att rederier i större utsträckning väljer att uppgradera och bygga om befintliga fartyg (så kallade retrofit-projekt), vilket skapar potentiella affärsmöjligheter för EatGood och Lightfry.

EatGood ser demonstrationer som en del av bolagets arbete med att etablera Lightfry inom marina applikationer, där fokus ligger på bland annat säkerhet, effektivitet, arbetsmiljö och hållbarhet.

Bolaget kommer att återkomma med ytterligare information om utvecklingen i processen.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Josef Ibrahim, VD EatGood Sweden AB
E-post: Josef@eatgood.se

EatGood Sweden AB

EatGood Sweden AB har utvecklat Light Fry Cooking System, en kommersiell air fryer, 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 vilket skapar oändliga möjligheter. EatGood står inför en kommande expansion av verksamheten med möjlighet till försäljning på en internationell marknad, innefattandes marina installationer, till kunder inom snabbmatsbranschen och restaurangbranschen samt andra serveringsställen såsom skolor, sjukhus, och personalmatsalar.