

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB  
Borås den 19 maj 2026

## **EatGood: Företrädesemission avslutad – tecknades till cirka 42 procent**

**EatGood Sweden AB avslutade onsdag den 11 maj sin företrädesemission som tecknades till cirka 44 procent, vilket motsvarar 2,3 MSEK, varav drygt 1,0 MSEK tecknades genom kvittning mot fordringar på bolaget. Sammantaget innebär det att bolaget tillförs 1,3 MSEK i likvida medel före emissionskostnader, vilka uppgår till 0,2 MSEK.**

- Det nya kapitalet möjliggör ytterligare satsningar på kommersialisering av vår patenterade Lightfry-teknologi samt fortsatt marknadsbearbetning och bearbetning av prioriterade nyckelmarknader, säger VD Josef Ibrahim. Lightfry erbjuder restaurangbranschen ett hälsosamt, hållbart och modernt alternativ till traditionell oljefritering – ett erbjudande som ligger helt rätt i tiden. Vi ser med tillförsikt på framtiden och vill rikta ett stort tack till alla aktieägare och investerare som valt att delta i emissionen och vara med på vår tillväxtresa.

Avräkningsnotor till de som erhållit tilldelning skickas ut under innevarande vecka. Handel med utställda BTA kommer att ske till dess att aktierna registrerats hos Bolagsverket vilket beräknas ske under nästa vecka.

Genom emissionen kommer antalet aktier att öka med 11 508 077 stycken till totalt 38 841 906 aktier. Därmed kommer aktiekapitalet att öka med 690 484,62 kronor till 2 330 514,36 kronor.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Josef Ibrahim, VD EatGood Sweden AB

E-post: [Josef@eatgood.se](mailto:Josef@eatgood.se)

*Denna information är sådan information som EatGood Sweden AB (publ) är skyldigt att offentliggöra enligt EU:s marknadsmissbruksförordning (EU nr 596/2014). Informationen lämnades, genom ovanstående kontaktpersons försorg, för offentliggörande den 19 maj 2026.*

EatGood Sweden AB har utvecklat LightfryCooking 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.