

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 26 maj 2026

EatGood erhåller tredje marina Lightfry-ordern från samma nordiska aktör under året

EatGood Sweden AB (publ) har erhållit ytterligare en order på en marin Lightfry-enhet från den finska partner inom marina kök som tidigare kommunicerats av bolaget.

Den aktuella beställningen innebär att samma aktör nu har beställt totalt tre marina Lightfry-enheter under 2026.

Ordern avser installation i marin miljö och bekräftar enligt bolaget ett fortsatt växande intresse för Lightfry inom segment där höga krav ställs på säkerhet, driftseffektivitet och minskad oljehantering.

Den beställande partnern är en av Nordens ledande aktörer inom professionella kökslösningar, med leveranser till bland annat restauranger, offentlig sektor, storkök och marina miljöer.

Lightfry-teknologin eliminerar behovet av frityrolja, vilket minskar brandrisk och förenklar hantering i utrymmesbegränsade miljöer såsom fartyg och offshoreinstallationer.

EatGood bedömer att den återkommande orderingången utgör en viktig kommersiell validering av teknologin inom marina kök och ser fortsatt potential för fler affärer inom segmentet framöver.

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.