

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 29 September 2026

EatGood erhåller order på Lightfry till Viking efter genomförd utvärdering

EatGood Sweden AB har erhållit en order på en marin Lightfry för installation hos Viking. Ordern har erhållits genom den internationella specialist på kompletta fartygskök som ansvarar för det aktuella köksprojektet. Ordervärdet ligger inom intervallet 0,1–0,2 MSEK och leverans beräknas ske under oktober 2026.

Lightfry var redan specificerad i projektet när representanter från Vikings kulinariska utveckling och operativa köksverksamhet besökte EatGood i Borås för två dagars praktisk utbildning och utvärdering. Besöket kommunicerades tidigare i EatGoods halvårsrapport för 2026.

Under utvärderingen arbetade Vikings representanter praktiskt med Lightfry och testade ett brett urval av produkter och tillagningsmetoder. Fler användningsområden identifierades än i den ursprungligen planerade installationen, bland annat kopplat till minskad oljeanvändning, enklare arbetsflöden samt möjlighet till mer standardiserad tillagning med jämnare resultat.

Viking uppgav under besöket en oljeanvändning i köksverksamheten om cirka 160 liter per fartyg och dag. Lightfrys användningsområde är inte begränsat till traditionell fritering. Vid flera typer av tillagning kan mängden olja reduceras kraftigt eller begränsas till en mindre mängd applicerad olja.

Det bredare användningsområdet ledde till diskussioner om hur Lightfry skulle kunna användas i flera delar av köksverksamheten ombord. En möjlig konfiguration med upp till tre Lightfry-enheter per fartyg diskuterades för att förenkla arbetsflöden, minska oljehantering och skapa en jämnare och mer repeterbar tillagning.

Någon ytterligare order eller bredare utrullning är i dagsläget inte beslutad.

Efter den nu erhållna ordern går projektet vidare mot installation och operativ användning. Viking har efterfrågat fortsatt stöd från EatGood för receptanpassning samt planering av ytterligare utbildning och en praktisk workshop ombord. Vikings tekniska funktion för catering- och hotellutrustning samt ansvarig för det aktuella drydock-projektet är involverade i installationsplaneringen.

Den internationella projektpartner som ansvarar för köksprojektet uppger att bolaget har byggt marina kökssystem för över 100 kryssningsfartyg, inom både nybyggnation och refit. Partners offentliga projektlista visar även flera tidigare Viking-projekt, däribland Viking Star, Viking Vesta och Viking Mira.

Viking hade per den 30 juni 2026 13 oceanfartyg och två expeditiionsfartyg. Baserat på Vikings bekräftade orderbok uppger bolaget att flottan kommer att omfatta 26 ocean- och expeditiionsfartyg 2031.

För ytterligare information:

Josef Ibrahim

VD, EatGood Sweden AB

E-post: Josef@eatgood.se

Kort om EatGood

EatGood Sweden AB utvecklar och säljer Lightfry Cooking System, en kommersiell air fryer för professionella kök. Lightfry tillagar bland annat traditionellt friterade produkter utan fityrolja och kan även användas för ångkokning, grillning, rostning och torkning. Tekniken kan minska behovet av matlagningssolja, förenkla arbetsmoment och bidra till en mer standardiserad tillagning. EatGood riktar sig till professionella kök inom bland annat restaurang, snabbmat, offentlig måltidsverksamhet och den marina marknaden, med försäljning både i Sverige och internationellt.