

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 24 maj 2024

Eatgood Swedens kanadensiska återförsäljare får order på fyra Lightfry-enheter från global svensk möbeltillverkare

Eatgood Sweden AB:s kanadensiska återförsäljare TFI, har fått en order på fyra Lightfry-enheter från en global svensk möbeltillverkare. Enheterna har installerats i två av möbeltillverkarens varuhus i Kanada.

Det är till två av kedjans varuhus som det köpts fyra Lightfry-enheter vilka nu installerats i varuhusens bistroenheter som ligger i anslutning till entréerna och kassorna. Restaurang, bistro och matavdelning är en central del i möbeltillverkarens varuhus och lockar årligen miljontals besökare med sitt utbud av prisvärd mat och livsmedel, ofta med en tydlig koppling till Sverige och svenska mattraditioner. Kedjans varuhus gör sina egna inköp av maskinell utrustning och kökspersonalen på de aktuella varuhusen kan nu själva få erfara fördelarna med Eatgood Swedens Lightfry-enheter baserade på Air Fry-teknologi.

”Storköken har stora fördelar att vinna på att gå över till vår Air Fry-teknologi och när de själva börjar använda våra Lightfry Cooking System i sin dagliga verksamhet förstår de på ett helt annat sätt den stora poängen med vår teknologi. Förutom att den erbjuder en betydligt mer hälsosam, säker och mer energieffektiv tillagning än traditionella fritöser, kan den även användas för att grilla, ångkoka och rosta mat med samma goda resultat.”, säger Henrik Önnermark, vd för EatGood Sweden AB.

Eatgoods Lightfry-teknologi tillagar maten med hjälp av varmluft i kombination med ånga samt rörelse och erbjuder restaurangkök stora fördelar. Förutom sin stora mångsidighet vad gäller vilka rätter den kan tillaga, kräver den varken dyr olja eller stora energimängder. Avsaknaden av varm frityrolja gör den också betydligt säkrare att använda för kökspersonalen samtidigt som det inte uppstår något extra arbete i samband med att den använda oljan skall återvinnas eller destrueras. En Lightfry-enhet är också betydligt enklare och mindre arbetskrävande att rengöra än en traditionell oljefritös eftersom den har en integrerad funktion för självrengöring.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Henrik Önnermark, VD EatGood Sweden AB
Telefon: 0736-87 21 26
E-post: henrik@eatgood.se

Kort om EatGood

EatGood Sweden AB har utvecklat Lightfry 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 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.