

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 20 juni 2024

Årets Roskilde festival rockar (med mindre) fett tack vare Lightfry-enheter från Eatgood Sweden AB

Vid årets upplaga av den berömda musikfestivalen i danska Roskilde kommer festivalbesökarna att kunna unna sig mer hälsosamt friterad mat tack vare EatGood Swedens airfry-teknologi. En av restaurangoperatörerna som serverar mat på festivalen har via Eatgood Swedens danska återförsäljare lagt beställning på två Lightfry-enheter samt hyrt ytterligare fyra enheter för att kunna erbjuda festivalbesökarna mindre fet och mer hälsosam mat samt följa Roskildefestivalens ekologiska inriktning.

Det är Dixie Burger som, via den danska återförsäljaren Saguaro, lagt beställningen inför årets upplaga av festivalen i Roskilde. Installationen av maskinerna beräknas ske i slutet av juni.

Roskildefestivalen arrangeras under slutet av juni och början av juli varje år och lockar årligen omkring 70 000 besökare under de fyra dagar som den pågår. Festivalområdet är med en yta motsvarande 25 fotbollsplaner ett av norra Europas största musikfestivalområden. Det intilliggande campingområdet är hela 80 hektar stort och huserar en stor del av festivalbesökarna. Både på själva festivalområdet och campingområdet sker servering av mat av olika slag och Dixie Burger kommer i år att erbjuda mat vid sina serveringsställen tillagad med Lightfry. Vid två stationer i Dixie Burgers restaurang kommer maten att lagas med hjälp av EatGood Swedens Lightfry-enheter vilket innebär en god exponering mot såväl restauratörer som slutkunder.

”Vår Lightfry-teknologi bygger på varmluft istället för olja och ger en mer hälsosam mat samtidigt som den är betydligt mer säker för personalen som använder den, fördelar som jag tror kommer att uppskattas av såväl restaurangpersonal som restaurangernas besökare. Samtidigt som våra enheter kan fritera, grilla, ångkoka och rosta med samma goda resultat kräver de mindre energi, mindre underhåll och mindre arbete med att ta hand om den använda fritösoljan, ytterligare fördelar som förmodligen uppskattas vid en intensiv och välbesökt festival som den i Roskilde”, säger Henrik Önnermark, vd för EatGood Sweden AB.

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-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.