

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 28 juni 2024

Eatgood–Lightfry har erhållit Watermark-certifiering för den viktiga marknaden i Australien

Eatgood Sweden AB har slutgiltigt erhållit officiellt godkännande för Lightfry för den australiensiska marknaden i enlighet med standarden Watermark. Certifieringen innebär att SAFCO/Reward hospitality, som är Lightfrys distributör, får möjlighet att fullt ut bearbeta den australiensiska marknaden.

”I och med certifieringen slipper vi alla de begränsningar som tidigare hindrat oss från att adressera den intressanta australiensiska marknaden i sin helhet”, säger Henrik Önnermark, vd för EatGood Sweden AB.

Fram till nu har leveranser av Eatgoods Lightfry-utrustning inte kunnat ske till vanliga restauranger och storkök utan endast till en mycket begränsad kundkrets, däribland den australiensiska flottans landbaserade anläggningar vilka är de enda som haft möjlighet att installera utrustning utan Watermark-certifiering. Ansvariga för certifieringen i enlighet med Watermark-standarden är AGA, Australia Gas Association, och en erhållen certifiering innebär att en produkt och dess material möter de standarder som krävs för användning inom till exempel vanliga restauranger och storkök.

”Vi har arbetat med att erhålla den här certifieringen i nästan tre år så det känns förstås oerhört bra att äntligen kunna få lägga certifieringsarbetet bakom oss och få fokusera på försäljning i stället. Med certifieringen på plats bedömer vi att vi kommer att ha mycket bättre chanser att nå ut brett på marknaden och vi är övertygade om att de stora fördelar som vår airfry-teknologi erbjuder inom hälsa och hållbarhet kommer att tilltala ytterligare många potentiella kunder på den australiensiska marknaden”, säger Henrik Önnermark.

Eatgood Swedens Lightfry-utrustningar säljs på den australiensiska marknaden av SAFCO, en av Australiens ledande leverantörer av restaurangutrustning, och som nyligen blev uppköpta av Reward hospitality. Den australiensiska marknaden är stor i sig men erbjuder också en språngbräda för den intressanta Nya Zeeländska marknaden.

”Vår Lightfry-teknologi bygger på varmluft i stället för olja och ger en mer hälsosam mat samtidigt som den är betydligt mer säker för personalen som använder den. Samtidigt som våra enheter kan fritera, grilla, ångkoka och rosta med samma goda resultat kräver den mindre energi, mindre underhåll och mindre arbete med att ta hand om den använda fritösoljan vilket gör den mer attraktiv från ett hållbarhetsperspektiv”, säger Henrik Önnermark, vd för EatGood Sweden AB.

Denna information är sådan information som EatGood Sweden AB är skyldigt att offentliggöra enligt EU:s marknadsmissbruksförordning. Informationen lämnades, genom ovanstående kontaktpersons försorg, för offentliggörande den 28 juni 2024.

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.