

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 16 juli 2024

Eatgood–Lightfry rockar fett på Roskilde-festivalen med 14.000 serverade pommes frites

Eatgood Sweden AB har tillsammans med Dixie Burgers gjort succé på Roskilde-festivalen med luftfriterade pommes frites i stor skala. Under festivalens åtta dagar serverades det 14.000 pommes frites portioner till festivalbesökarna. För produktionen stod sex stycken Lightfry-enheter för att klara av kapacitetsbehovet från många hungriga besökare. Högvolymproduktion är nu testat och verifierat med flaggan i topp!

På en slutsåld Roskilde-Festival kunde de 125000 betalande besökarna för första gången avnjuta burgare från Dixie Burger tillsammans med pommes frites! Och inte vilka pommes frites som helst utan sådana som tillagats med hjälp av Lightfrys varmluftsteknologi och som därför var betydligt mer



hälsosamma än det traditionella alternativet! Under de åtta dagarna som festivalen pågick så användes Lightfry från EatGood Sweden AB för att tillaga sammanlagt 14 000 portioner

portions pommes frites till Dixie Burgers kunder. Dixie Burger har tidigare avstått från att erbjuda pommes frites eftersom oljefritering kräver både ventilation och huv vilket inte är optimalt när maten måste tillagas och serveras från tält. Tillagningen behöver också vara enkel och säker så att samtliga de 360 personer som under veckan arbetar skift i Dixie Burgers servering klarar av den. Och enklare än med en Lightfry från EatGood blir det inte:

Ett program att välja för hel påse om 2,5kg och en knapp att trycka på. När du väl fyllt korgen med pommes frites och startat programmet så är det bara till att vänta tills det är klart. Efter att du har dragit ut korgen töms den automatisk ner i en kamin utan att du behöver röra någonting – risken för att bränna sig är lika med noll.



Det här upplägget gjorde Lightfry populär bland personalen som också uttryckte sin uppskattning för kvalitén på den färdiga produkten: Härlig konsistens, krispighet och smak. Med totalt 14 000 serverade portioner är det lätt att hävda att Dixie Burgers kunder höll med. Att det går att rocka fett och samtidigt äta hälsosamt får därmed numera anses vara bevisat.

”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.

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.