

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 8 augusti 2024

Eatgood Sweden erhåller order på Lightfry-enhet från den libanesiska restaurangkedjan Malak Al Tawouk för konceptutveckling

Eatgood Sweden AB har erhållit en order på en Lightfry-enhet från Malak Al Tawouk som är en ledande snabbmatskedja med bas i Libanon. Malak Al Tawouk avser använda den beställda enheten för att utveckla ett nytt tillagningskoncept för bland annat kycklingbaserade rätter samt pommes frites. Konceptutvecklingen syftar till att utvärdera möjligheterna att ersätta oljefritöser med Lightfry cooking system.

Lightfry-enheten har levererats den 30 juli och installeras i utvecklingsköket hos Malak Al Tawouk för produkttester och utvecklingsarbete med befintliga produkter inom ramen för konceptet. I första hand avser befintliga produkter volymprodukter som kyckling samt pommes frites. Malak Al Tawouk har sin bas i Libanon där merparten av kedjans restauranger finns, men har etablerat sig i flera andra länder i såväl Mellanöstern som i övriga världen, däribland t.ex Frankrike och Kanada.

”Snabbmatskedjor har stora fördelar att vinna vid övergång till vår Air Fry-teknologi och när de själva börjar använda 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 fritureolja 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 diskfunktion för rengöring med automatisk dosering av rengöringsmedel.

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 LightfryCooking System, en kommersiell air fryer, för att tillaga mat så som pommes frites utan fritureolja, 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.