

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 12 augusti 2024

EatGood Sweden AB får uppföljande beställning på Lightfry-enheter från den amerikanska armén värda 0,3 MSEK

EatGood AB har erhållit en uppföljande order värd 300 000 SEK från den amerikanska armén avseende Lightfry-enheter som skall installeras på en militär anläggning i Italien. Affären har skett via EatGoods tyska distributör FEM och leverans kommer att ske under augusti i år. EatGood har tidigare sålt Lightfry-enheter till den amerikanska arméns anläggningar i Tyskland, Italien, USA samt Japan.

Den amerikanska armén genomför sedan tidigare en tioårig plan för att förbättra kosthållningen på sina anläggningar runt om i världen. Eftersom EatGoods Lightfry cooking system använder airfry-teknologi innehåller den tillagade maten mindre kalorier jämfört med om den tillagats med hjälp av traditionell oljefritering.

”Vi ser en stor potential inom det här nischsegmentet eftersom armén strävar efter att förbättra kosthållningen och dessutom behöver anpassa sig till de krav som en yngre och mer medveten generation ställer. Lightfry-teknologin erbjuder samtidigt ytterligare fördelar jämfört med traditionella alternativ såsom enklare underhåll och minskat behov av att ta hand om och destruera använd olja. Varmluftsteknologin är dessutom betydligt säkrare eftersom avsaknaden av varm olja minskar risken för oljebränder och brännskador betydligt”, 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 stor mångsidighet vad gäller vilka rätter den kan tillaga samtidigt som den varken kräver dyr olja eller stora energimängder. 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 fityrolja, 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 vilket skapar oändliga möjligheter. EatGood står inför en kommande expansion av verksamheten med möjlighet till försäljning på en internationell marknad, innefattandes marina installationer, till kunder inom snabbmatsbranschen och restaurangbranschen samt andra serveringsställen såsom skolor, sjukhus, och personalmatsalar.