

Pressmeddelande från EatGood Sweden AB
Borås den 30 augusti 2024

EatGood Sweden AB får ny order på Lightfry till en mindre dansk biografkedja

EatGood AB har erhållit en order till en mindre dansk biografkedja, Moviehouse, för omgående leverans av en Lightfry LF18EHC som är vår kraftfullaste och snabbaste enhet. Moviehouse har fem anläggningar i Danmark, alla med servering där de nu vill utveckla deras matutbud med friterad mat men med Lightfry och Air Fry-teknologi. Viktigt vid valet för Moviehouse var säkerhet, hälsosammare och bättre mat samt minimal och billigare lösning av ventilation till Lightfry. Den första installationen sker i Slagelse. Försäljning har skett via dansk distributör enligt ordinarie prislista med avdrag för distributörsrabatt.

”Biografkedjor 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. Flertalet biografer får inte installera oljefritöser och kan därmed inte sälja friterad mat som är väldigt populärt. Med Lightfry och Air Fry-teknologi ges biografkedjorna möjlighet att sälja älskad mat på ett bättre sätt. 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 Lightfry Cooking 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 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.