



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 31. ožujka 2017. godine

## PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

### **Podravka predstavila Gammachef na Danima komunikacija u Rovinju**

*Održano prvo natjecanje u pripremi jela između kuhara i robota*

Na Danima komunikacija 2017., najvećem domaćem festivalu industrije tržišnih komunikacija koji se održava u Rovinju, hranu za sudionike festivala danas je po prvi puta pripremao robot-kuhar, inovacija Podravke i Gammachefa. U pripremi rižota s kozicama, robot kuhar natjecao se s pravim *chefom* Mišelom Tokićem, a tko je vještiji i čije je jelo ukusnije, imali su prilike ocijeniti medijski i komunikacijski stručnjaci koji su naslijepo kušali pripremljena jela. U ovom duelu, za nijansu bolji bio je rižoto koji je pripremao Gammachef.

Gammachef, čiji su idejni začetnici i osnivači Dražen Drnas i Đulijano Nola, razvio je inovativnu robotsku tehnologiju koja je u mogućnosti automatski skuhati obrok u jednom loncu. Kako su istaknuli, pokrenula ih je strast prema hrani i strast prema tehnologiji, a tako je nastao robot-kuhar koji kuha jelo prema stvarnom, omiljenom receptu potpuno jednako kao što to činimo sami u svojim kuhinjama.

*„Zadovoljstvo je, ali i obveza svih nas u Podravki, da uvijek budemo korak ispred kada govorimo o inovacijama. To smo bili s Vegetom i Coolinarikom, a sada smo s Gammachefom. Budućnost pripremanja i konzumiranja hrane globalni je izazov. Gammachef je upravo u tom segmentu ponudio inovaciju, što je Podravka prepoznala i partnerski uložila u projekt. Uključeni smo u razvoj sastojaka za pripremu jela u Gammachefu, a kroz Coolinariku i u stvaranje bogate baze digitalnih recepata za robota kuhara.“* – izjavila je Marinka Akrap, direktorica korporativnih i marketinških komunikacija Podravke.

Podravka i Gammachef nastavljaju raditi na usavršavanju modela robota kuhara, kako bi u što skorijem roku krenula i komercijalizacija proizvoda i njegov plasman na svjetsko tržište.