



Tko je bolji - kuhar ili robot

Na Danima komunikacija 2017., najvećem domaćem festivalu industrije tržišnih komunikacija održano u Rovinju, hranu za sudionike festivala prvi je put 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 tom je duelu za nijansu bio bolji 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.