

Medienmitteilung, 18.04.2023

Vivi Kola entwickelt Getränk mit Hilfe künstlicher Intelligenz

Auch uns hat das KI Fieber gepackt. Nach den ersten Spielereien mit ChatGPT wollten wir es wissen: Kann uns künstliche Intelligenz in unserer Kernkompetenz unterstützen oder gar: das Wasser reichen? Wir haben losgelegt und innerhalb kürzester Zeit eine "AI Craft Soda" entwickelt - wobei das Rezept, der Name sowie der visuelle Auftritt von künstlicher Intelligenz definiert wurden.

Die Entwicklung des Getränks haben wir in erster Linie aus Interesse und Innovationsfreude gemacht. Herausgekommen ist ein leckeres Rezept, welches den aktuellen Getränketrends entspricht - wenig Zucker, gesund, vegan, mit Health Benefits. Der Prozess von der Idee bis zum finalen Getränk und Design hat lediglich 2 Tage gedauert.

Schritt 1: Rezept

Wir haben ChatGPT beauftragt, uns ein veganes Rezept mit "health benefits" anzuzeigen. Das Ergebnis: Wasser, Limettensaft, Haskap-Beerensaft, Ingwersaft, Chicoreewurzel-Pulver, wenig Rohrzucker. Wir staunten nicht schlecht: eine prebiotische Soda sollte es also werden, ein Drink voller Antioxidantien, welcher das Immunsystem stärkt, eine gesunde Darmflora fördert und die Verdauung anregt. ChatGPT hat uns ausführlich erklärt, warum welcher Inhaltsstoff fürs Rezept gewählt wurde.

Schritt 2: Mischen

Wie dieser Drink wohl schmeckt? Wir haben alle Zutaten eingekauft, gemixt und erste Geschmackstests durchgeführt. Und wir mussten zugeben: das kann was!

Schritt 3: Name

Ein neues Getränk braucht auch einen neuen Namen. Damit es in unsere Reihe passt, musste neben Vivi ein Wort mit vier Buchstaben her. ChatGPTs Vorschlag: Vivi Nova.

Schritt 4: Etikette

Wenn wir schon soweit alles von künstlicher Intelligenz haben bestimmen lassen, soll auch die Etikette entsprechend entwickelt werden. Den Midjourney Bot und die Unreal Engine haben wir mit einem eher langweiligen Bild der Haskap-Beere "gefüttert", uns zurückgelehnt und völlig fasziniert beobachtet, wie eine hoch-detaillierte, futuristisch-träumerische Illustration angefertigt wurde.

Fazit: "Wir sind beeindruckt von der Fähigkeit künstlicher Intelligenz, aktuelle Trends zu erkennen und kreativen Content zu generieren", sagt Camilo Antezana, Geschäftsführer von Vivi Kola. "Obwohl künstliche Intelligenz eine spannende Hilfeleistung ist, haben wir uns während des Prozesses darin bestätigt gefühlt, dass sie Personen derzeit nicht ersetzen kann."



Wir sind begeistert vom Geschmack von Vivi Nova und freuen uns, dass die Genossenschaft Migros Zürich das Getränk spontan listet! Wir beginnen jetzt, die Produktion zu planen mit dem Ziel, dass Vivi Nova voraussichtlich ab Juni in unseren ViCAFE Espresso Bars und in der Migros erhältlich sein wird. Bis zu diesem Zeitpunkt können sich alle Interessent*innen auf www.vivikola.ch/vivi-nova eintragen, um als erste über die Verfügbarkeit von Vivi Nova informiert zu werden.

Für Fragen zum Thema oder weitere Informationen steht Geschäftsführer Camilo Antezana gerne zur Verfügung: ca@vivikola.ch oder +41 79 287 58 67