

Nasce "Crea Tu": la bacchetta magica che mancava in cucina

Un nuovo prodotto che risponde alle esigenze dei consumatori di oggi.

Contemporaneo e innovativo anche nella sua genesi: Orogel, da sempre attenta nel valorizzare il suo capitale umano, ha adottato il metodo Impact Innovation per ideare una nuova referenza sul mercato nazionale.

Un approccio innovativo che ha coinvolto tutti i dipendenti.

Cesena, 10 novembre 2021 – Barbara lavora nel reparto Qualità Orogel, ma è anche una mamma attenta alla sana alimentazione della famiglia; Filippo sviluppa prodotti ed è una buona forchetta, ma è sprovvisto di talento culinario. C'è poi Lucio, padrone dei numeri e delle statistiche, che pecca però di fantasia quando è il momento di preparare la tavola; c'è anche Davide, abituato a spadellare in cucina, ma che ha bisogno di nuovi stimoli. E infine c'è l'aspirante chef di casa, che vorrebbe avere una bacchetta magica per preparare menu diversi, gustosi e sani, tutti i giorni per amici e famigliari.

Sono loro le menti - e i volti protagonisti della campagna pubblicitaria - del nuovo, innovativo prodotto di casa Orogel, Crea Tu, quella "bacchetta magica" che sempre più persone, costrette nel vortice di una società che corre sempre più veloce e che concede sempre meno tempo, vorrebbero avere in cucina.

Un prodotto che non c'era, che inventa una nuova referenza nel mondo food, contemporaneo e figlio dei nostri tempi, anche per il modo in cui è nato: un lavoro di squadra tra dipendenti Orogel che sono stati scelti per immaginare, progettare e infine realizzare un prodotto dalle caratteristiche innovative. Un percorso di Impact Innovation, portato avanti dall'azienda in collaborazione con Lenovys, pensato per lanciare sul mercato prodotti e servizi innovativi. Un metodo che, come da cultura aziendale Orogel, valorizza il talento e le idee delle persone che, non solo a parole, sono la ricchezza dell'azienda.

Perché se è vero che ogni nuovo prodotto nasce rigorosamente "in casa", grazie ad un reparto Ricerca&Sviluppo da sempre fiore all'occhiello dell'azienda romagnola, è altrettanto vero che il "Impact Innovation", approccio già sperimentato in Orogel, ma sviluppato pienamente proprio con il Crea Tu, consente di rispondere rapidamente ad un bisogno specifico e arrivare sul mercato in tempi stretti, grazie al contributo di sensibilità normalmente non coinvolte nel processo di sviluppo.

"Il progetto – spiega Giulia Rossi, responsabile dell'ufficio marketing Orogel – parte da un'analisi dei bisogni dei consumatori di oggi, compresi i dipendenti-ideatori, che condividono sempre più una criticità: la mancanza di tempo. Si vorrebbe mangiare sano, garantire a tutta la famiglia un'alimentazione variegata ed equilibrata, ma spesso non c'è neanche il tempo per fare la spesa, preparare, persino aprire il frigo e pensare a come



combinare gli ingredienti. Il Crea Tu risponde a questa esigenza". Il team di innovazione è partito, prosegue Giulia, "con 57 idee e siamo passati su più fasi di lavoro: analisi dei bisogni dei consumatori, test interni, ricerche di mercato, panel di consumatori. Ogni fase del lavoro ha comportato un continuo aggiustamento, finché non siamo giunti al risultato finale, quello che risponde alla nostra idea di cucina e di servizio a favore delle famiglie, quello che mette al centro TU, la persona".

Crea Tu è insomma l'alleato in cucina, il prodotto smart salva cena e tempo, estremamente versatile e che si presta alla personalizzazione. Una nuova linea di mix di verdure con erbe aromatiche, spezie e un filo d'olio che consente di creare in pochi minuti primi piatti, secondi, torte salate, frittate, piatti unici. Un must da non farsi mancare nel freezer: in una manciata di minuti è possibile infatti, semplicemente versando il prodotto in una padella, mettere in tavola un pasto equilibrato, con tutta la sicurezza e il valore aggiunto del surgelato, che mantiene inalterate le proprietà organolettiche degli ingredienti.

Ufficio stampa Orogel

Lead Communication T. 02 860616

Anita Lissona anita.lissona@leadcom.it 335 498993

Carlo Petronella carlo.petronella@leadcom.it 3892443460