



## Marka deneyiminin adı Vital Gurme Mutfağı

Endüstriyel mutfak sektöründe 27 yılı aşkın deneyimiyle Mutaş Group, yenilikçi çözümler ve kaliteli üretimiyle sektörde fark yaratmaya devam ediyor. Sadece endüstriyel mutfak ekipmanları değil, çamaşırhane, soğuk oda ve hastane ekipmanları da üreten şirket, Vital markasıyla global pazarda da güçlü bir konumda. Satış Müdürü Erkan Yiğitbaşı ile yaptığımız sohbetle Mutaş Group'un son projesi olan ve sektördeki iletişim ile deneyimi yeni bir seviyeye taşıyan Vital Gurme Mutfağı'ni yakından keşfetme fırsatı bulduk.

**Yirmi yedi yıldır faaliyetlerine aralıksız devam eden bir şirket olarak endüstriyel mutfak sektörünün hangi alanlarında üretim yapıyorsunuz ve bu yola çıkarken hedefleriniz neydi?**

Evet, çeyrek asırdan uzun süredir sektöre değer üretmeye gayret gösteriyoruz. Bu süreç içinde endüstriyel mutfak ekipmanları üretmenin yanında şirket olarak; çamaşırhane ekipmanları, soğuk odalar ve hastane ekipmanları üretebilen, bu ürünleri Vital markası ile yurt içi pazarında hedef kitesine ulaştırdığımız gibi dünya pazarına da ihraç edebilen bir şirketiz.

Bu işi yapmaktaki amacımız, endüstriyel mutfak özelinde ele alırsak, restoranlar, oteller, büyük catering firmaları ve gıda üreticilerine çeşitlilik açısından zengin ürünler sunmak. Aynı zamanda bu hedef kitlenin ihtiyaç duyduğu verimli, güvenli ve dayanıklı mutfak sistemlerine ulaşmasını sağlamak da bir diğer amacımız. Yerli üretimimizle dünya

pazarında daha fazla yer edinmek en önemli hedeflerimiz arasında. Bu sektördeki bir diğer temel amacımız ise, yüksek kapasiteli gıda üretimini mümkün kılacak şekilde donatılmış sürdürülebilir profesyonel mutfaklar kurmak.

**Geçtiğimiz günlerde sosyal medya aracılığıyla duyurusunu paylaştığınız Vital Gurme Mutfağı'na değinmek istiyorum. Nedir bu Vital Gurme Mutfağı?**

Vital Gurme Mutfağı, bizim faaliyete geçmesi konusunda özenle üstüne düşüğümüz ve çalıştığımız bir proje. Mutaş Group olarak bizim için "İç paydaşlarımıza ve dış paydaşlarımıza nasıl daha fazla değer üretebiliriz?" dediğimiz kilit bir konu. Özellikle müşterilerimizin geri bildirimlerini anlayabileceğimiz, son kullanıcıların taleplerine çözüm üretebileceğimiz, hedef kitemize nitelikli içerikler ve etkinlikler sunabileceğimiz bir platform. Bu tarz projeleri sektörümüzden birçok firma hayata geçirmiş olsa da ne olduğu ve neyi amaçladığı pek paylaşılmamış bir konudur aynı zamanda. Sizlerin vastasıyla biz biraz bu konuyu açmak isteriz.

**Etkinlikler ve içerikler dediniz, buna bir demo mutfak projesi diyebilir miyiz?**

Pratikte sektör demo mutfak olarak tanımlasa da bizim faaliyet planlarımız arasında değerlendirecek olursak, sadece demo mutfak demek eksik kalacaktır.

Kurumsal iletişim ve marka yöneticimizin özenle hazırladığı pazarlama ve iletişim stratejisinde bizi müşterilerimizle ve hedef



kitemizle biraz daha yakınlaştıracak bir platforma ihtiyacımız olduğuna karar verdik. Alışlagelmiş süreçte, müşterilerin ihtiyaçlarına en uygun çözümleri sunmak için demo mutfaklar büyük bir rol oynar. Demo mutfaklar, müşterilerin mutfak ekipmanlarını gerçek zamanlı olarak deneyimlemesine, performanslarını değerlendirmesine ve doğru tercihleri yapmalarına olanak tanıyan alanlardır. Biz bunlara ek olarak özellikle etkili iletişimin sağlanacağı dijital medya ve sosyal medya politikalarımızı hazırlıyoruz. Belirlenen bu politikalar ışığında; atölye çalışmaları, sunumlar, söyleşiler ve akabinde üretilecek içeriklerle hedef kitemize ve müşterilerimize daha fazla temas etmeye hazırlanıyoruz.

**Endüstriyel mutfak sektöründe böyle bir projenin bu kadar önemli olduğunu düşündüren ve bu sürecin arka planında yatan tespitleriniz neler?**

Bunu altı adımda özetleyecek olursak böyle bir platform; çalışanlarımıza, bayilerimize, tedarikçilerimize, hedef kitemize ve müşterilerimize sağlayacağı somut faydalar göz önüne alınarak planlandı.

**1. Müşteri Deneyimi ve Güven:** Vital Gurme Mutfağı potansiyel müşterilere ürünlerin performansını canlı olarak görme ve test etme imkânı sunuyor. Bu özellikle büyük yatırım gerektiren endüstriyel mutfak ekipmanlarında, müşterilere karar verme sürecinde güven sağlıyor. Etkinlik katılımcıları; sunumlar, workshop vb. uygulamalar sayesinde ekipmanların nasıl çalıştığını, enerji verimliliğini, üretim kapasitelerini ve kullanımalarının ne kadar pratik olduğunu gözlemleyebilirler. Amacımız hem satıcı hem de müşteri için daha bilinçli ve güvenilir bir alışveriş sürecini inşa etmek.

**2. Eğitim ve Teknik Destek:** Sadece ürün tanıtımı değil, aynı zamanda eğitim ve teknik destek sunma amacıyla da kullanacağımız bu platformda müşteriler, yeni teknolojilere ve mutfak çözümlerine aşina olmayan çalışanlarına prodüksiyonunu gerçekleştireceğimiz içeriklerle eğitim vererek, mutfak ekipmanlarının doğru ve etkin bir şekilde nasıl kullanılacağını öğretebilirler. Servis elemanlarının eğitilmesi, montaj ve kullanım konularında güncel bilgilerin aktarılması ve yapılan yenilikler hakkında bilgi paylaşımının bizzat ürünle temas halinde öğrenilme fırsatını da sunmak istedik. Amacımız, çalışanlarımız, teknik servis personellerimiz, müşterilerimiz nezdinde mutfak operasyonlarının verimliliğini artırmak ve aynı zamanda ekipmanların daha uzun ömürlü kullanılmasını sağlamak.

**3. Yeni Teknolojilerin Tanıtımı:** Endüstriyel mutfak sektörü sürekli olarak yeniliklere ve teknolojik gelişmelere sahne oluyor. Yeni enerji verimli pişirme cihazları, akıllı mutfak çözümleri ve otomatik süreçler gibi yenilikçi ürünler piyasaya sürüldüğünde, Vital Gurme Mutfağı bu ürünlerin tanıtımı için ideal bir platform oluşturuyor. Amacımız, müşterilerin yenilikçi çözümleri deneyimleyerek, bu teknolojilerin iş operasyonlarına sağlayabileceği faydaları değerlendirme fırsatı bulmalarını sağlamak.

**4. Kişiselleştirilmiş Çözümler:** Endüstriyel mutfaklar, işletmelerin operasyonel ihtiyaçlarına göre şekillendirilen özel çözümleri gerektiriyor. Vital Gurme Mutfağı'nda işletmelerin özel ihtiyaçlarına göre mutfak ekipmanlarının ve çözümlerinin nasıl uyarlanabileceğini birlikte deneyimleyebileceğiz. Mesela, bir otel mutfağı



**"Çift yönlü iletişimin gücüne inanıyor, bu iletişimin geleneksel ya da dijital mecralarda amacına hizmet edeceğini düşünüyoruz"**

ile büyük bir fast-food zincirinin mutfak ihtiyaçları farklıdır. İşte bu farklılıklara göre amacımız müşterilerimize nasıl özelleştirilmiş çözümler sunulabileceğimizi pratik bir şekilde göstermek.

**5. Satış Sürecinde İkna Aracı:** Endüstriyel mutfak ekipmanları genellikle yüksek maliyetli yatırımlar olduğundan, müşteriler karar alma aşamasında tereddüt yaşayabilirler. Bu aşamada önemli bir ikna aracı olarak öne çıkaracağımız etkinliklerin fayda odaklı çözüm üreteceği inancındayız. Amacımız gerçek zamanlı denemelerle, ekipmanların müşteri beklentilerini ne derece karşıladığını ve iş süreçlerini nasıl iyileştirebileceğini somut bir şekilde göstermek, müşterilerin satın alma kararlarını hızlandırmak ve güvenle yatırım yapmalarını sağlamak.

**6. Ekipmanların Verimliliğini ve Dayanıklılığını Test Etme:** Endüstriyel mutfak ekipmanlarının en önemli özelliklerinden biri uzun ömürlü ve dayanıklı olmasıdır. Ürünlerimizin dayanıklılığını ve verimliliğini test etmek için fırsat sunmak istedik. Özellikle yoğun kullanım altında ekipmanların nasıl performans gösterdiği, ısı dağılımı, pişirme süreleri ve enerji tüketimi gibi faktörlerin kolayca değerlendirilebilir

olmasını amaçladık. Bu sayede personelimiz, müşterilerimiz ve hedef kitemiz ürettiğimiz ekipmanların uzun vadeli kullanımındaki avantajlarını somut bir şekilde görebilecekler.

Tüm bu altı adıma bağlı kalarak sektörde yetişen gençlere, girişimcilere, sektörde faaliyet gösteren tüm firmalara, bizimle iş birliği yapan bayilerimiz ve tedarikçilerimize ve hatta kendi personellerimize sunabileceğimiz eğitimler, atölye çalışmaları ve tüm bu çıktılardan elde ettiğimiz içeriklerin paylaşılmasını hedefliyoruz.

Çift yönlü iletişimin gücüne inanıyor bu iletişimin geleneksel ya da dijital mecralarda amacına hizmet edeceğini düşünüyoruz. Çünkü, endüstriyel mutfak sektöründe böyle çalışmaların ve uygulamaların önemi, tüm paydaşlarımıza sunduğu deneyim ve güvenle doğrudan ilişkili. Yüksek maliyetli yatırımların doğru ve verimli bir şekilde yapılması için enerjimizi biraz da bu alana aktarıyoruz. Eğitim, tanıtım, kişiselleştirilmiş çözümler gibi avantajlarla müşterilerimizi, sektördeki en kritik araçlardan biri olarak Vital Gurme Mutfağı ile öne çıkarmaya başlıyoruz.

