

Mutaş Group olarak, üretimini gerçekleştirdiğimiz Vital markamız ile özellikle otel, konaklama ve restoran projelerinde proje tasarımı, yerleşim planlaması, uygulama ve satış sonrası hizmetleri kapsayan uçtan uca çözümler sunuyoruz

Mutaş Group, 28 yıla dayanan üretim ve proje yönetimi tecrübesiyle, Vital markası altında, endüstriyel mutfak ekipmanları, endüstriyel çamaşırhane sistemleri, soğutma ekipmanları ve hastane ekipmanları gibi geniş bir ürün yelpazesıyla sadece ürün üreten bir firma olmanın ötesinde, müşterilerinin operasyonel ihtiyaçlarını doğru analiz ederek, onlara sürdürülebilir çözümler sunan bir çözüm ortağı oluyor. Stratejik hedeflerinin ihracat pazarlarını genişletmek, global marka bilinirliğini artırmak, Ar-Ge yatırımlarını büyütme, kendileri için stratejik önceliğe sahip ana pazarlardan olan turizmde ve büyük ölçekli projelerde daha fazla yer almak olduğunu ifade eden Yönetim Kurulu Başkan V. Murat Kuzucu ile Turizm Proje Dergisi olarak bir röportaj gerçekleştirdik.



Mutaş Group olarak ne zamandan beri sektöre hizmet verdiğinizi, kuruluşunuzdan bugüne gelişim hikayenizi anlatır mısınız?

Mutaş Group olarak endüstriyel mutfak, çamaşırhane, soğutma ve hastane ekipmanları alanında 28 yıldır üretim ve proje yönetimi tecrübesine sahibiz. Kuruluşumuzdan bu yana temel yaklaşımımız; yalnızca ürün üreten bir firma olmak değil, müşterilerimizin operasyonel ihtiyaçlarını doğru analiz ederek onlara sürdürülebilir çözümler sunan bir çözüm ortağı olmaktır. Bugün geldiğimiz noktada, Vital markamız ile hem Türkiye’de hem de uluslararası pazarlarda, kalite, güven ve mühendislik gücü ile konumlanan bir marka haline geldik. Gelişim yolculuğumuz; üretim kapasitemizi artırmak, Ar-Ge yatırımlarımızı güçlendirmek ve global pazarlarda daha etkin bir oyuncu olmak üzerine şekillenmiştir.

Firmanızın sahip olduğu tesis, üretim kapasitesi, ürün ve ürün gruplarını tanıtır mısınız?

Ankara’daki 25.000 metrekare kapalı, 50.000 metrekare açık alan modern üretim tesislerimizde, yüksek mühendislik altyapısı ve kalite standartları ile üretim yapıyoruz. Üretim süreçlerimiz; kalite kontrol, verimlilik ve sürdürülebilirlik odaklı olarak yapılandırılmıştır. Vital markası altında; Endüstriyel mutfak ekipmanları, Endüstriyel çamaşırhane sistemleri, Soğutma ekipmanları ve Hastane ekipmanları gibi

geniş bir ürün yelpazesi sunuyoruz. Bununla birlikte, sadece ürün üretimi değil; proje tasarımı, yerleşim planlaması, uygulama ve satış sonrası hizmetleri kapsayan uçtan uca çözümler sunuyoruz. Bu yaklaşım, özellikle otel, konaklama ve restoran projelerinde bizi farklılaştıran en önemli unsurlardan biridir.

Endüstriyel mutfak sektöründe son trendler nelerdir? Özellikle sürdürülebilirlik ve çevre bilincinin ürünlerinize yansımaları nasıl oldu?

Endüstriyel mutfak sektöründe son yıllarda üç ana trend öne çıkıyor: Enerji verimliliği ve sürdürülebilirlik; Dijitalleşme ve akıllı kontrol sistemleri ve Operasyonel verimlilik ve standart kalite üretimi. Sürdürülebilirlik artık bir tercih değil, zorunluluk haline geldi. Bu doğrultuda ürünlerimizde; Enerji ve su tasarrufu sağlayan sistemler, daha düşük karbon ayak izi, uzun ömürlü ve geri dönüştürülebilir malzemeler önceliklendirilmektedir. Ayrıca dijital kontrol panelleri ve programlanabilir sistemlerle, işletmelerin hem maliyetlerini düşüren hem de standart kaliteyi koruyan çözümler geliştiriyoruz.

Turizm sektörü, endüstriyel mutfak firmaları için stratejik bir konumda yer alıyor. Bu bağlamda turizm sektörü sizin için nasıl bir pazar? Toplam cironuz içinde ne kadarlık bir paya sahip?

Turizm sektörü, bizim için stratejik önceliğe sahip ana pazarlardan biridir. Özellikle otel, resort ve büyük ölçekli konaklama projeleri; yüksek kapasite, süreklilik ve kalite beklentisi nedeniyle bizim uzmanlık alanımızla doğrudan örtüşmektedir. Toplam cironuz içerisinde turizm ve konaklama sektörünün payı önemli bir yer tutmakta ve her geçen yıl artış göstermektedir. Bu artışın temel nedeni, Türkiye’nin turizmdeki büyümesi ve global standartlarda projelerin artmasıdır.

Turizm sektörü ile çalışmanın avantajları ve dezavantajları için neler söylemek istersiniz?

Turizm sektörü ile çalışmanın en önemli avantajı; yüksek standart beklentisi

sayesinde firmaların kendini sürekli geliştirmeye zorlanmasıdır. Bu durum, kaliteyi ve mühendislik kabiliyetini yukarı taşır. Ancak sektörün bazı zorlukları da bulunmaktadır. Mesela; kısa teslim süreleri, sezon baskısı, yüksek rekabet, bütçe-kalite dengesi. Bu zorlukları aşmak için biz; proje planlamasını doğru yapmaya, süreçleri disiplinli yönetmeye, müşteri ile şeffaf iletişim kurmaya odaklanıyoruz.

Otellere, endüstriyel mutfak tercihlerinde baz almaları gereken kriterler için tavsiyeleriniz neler olur?

Otel ve restoran işletmelerine en önemli tavsiyemiz; ekipman seçiminde yalnızca fiyat odaklı değil, toplam işletme maliyeti ve sürdürülebilirlik perspektifiyle hareket etmeleridir. Dikkat edilmesi gereken temel kriterlere baktığımızda; enerji ve su verimliliği, ürünün dayanıklılığı ve servis ömrü, servis ve yedek parça erişimi, projeye özel mühendislik çözümleri, ergonomik ve verimli mutfak tasarımı, doğru ekipman seçimi, işletmenin kârlılığına ve müşteri memnuniyetine doğrudan etki eder.

2025 yılında yer aldığınız önemli projelerden birkaçını yazabilir misiniz? 2026 yılı için hedefleriniz nelerdir?

2025 yılı içerisinde özellikle turizm ve otel projelerinde yüzlerce önemli işlere imza attık. Bunlardan biri Green Nature Sarıgerme Otel projesi olup, bu projede tüm mutfak ekipmanlarını Vital markamız ile başarıyla tamamlayarak teslim ettik. Yine büyük ve bir o kadar da önemli projelerden İstanbul Rixos Tersane, The Land of Legends Nickelodeon Hotel & Resorts Antalya, Utopia Cave Cappadocia Hotel ve daha birçok kıymetli markaların projelerinde de yer aldık. 2026 yılında ihracat pazarlarımızı genişletmek, global marka bilinirliğimizi artırmak, Ar-Ge yatırımlarımızı büyütme, turizm ve büyük ölçekli projelerde daha fazla yer almak, üretim gücümüzü ve mühendislik kabiliyetimizi uluslararası arenada daha görünür hale getirmek en önemli stratejik hedeflerimiz arasında yer alıyor.