



İçim Süt, 'Mutfakta 4 As' ile Uzmanlığını Sahaya Taşıyor



Mutfakta 4 AS Etkinlikleri

Erkin Arslan

İçim Süt Ulusal Ev Dışı Tüketim Satış Direktörü

İçim Süt, 'Mutfakta 4 As' etkinlikleri kapsamında Türkiye'nin çeşitli illerinde mutfak profesyonelleriyle buluşuyor. Etkinliklerde, sektör profesyonellerinin gelişimini desteklemek üzere verimli mutfaklar için yenilikçi çözümler sunuluyor. Etkinlik serisi aracılığıyla 1000'i aşkın şef ve mutfak profesyoneline ulaşılması hedefleniyor.

Günümüzde sürdürülebilirlik kavramının da etkisiyle her alanda daha verimli olmanın önemi giderek artıyor. Artık şirketler faaliyet alanlarından bağımsız, mevcut işlerini nasıl daha az kaynak tüketerek ve hem çalışanlarına hem topluma fayda sağlayarak yapabilecekleri

konusunda daha fazla fikir geliştiriyorlar. Yeme-içme sektörü de bu konuda başı çeken alanlardan. Çünkü mutfakta yapılabilecek pek çok iyileştirme alanı mevcut.

Bunun için de sektör profesyonellerine büyük iş düşüyor. Artık mutfakta lezzet yaratmak kadar, verimli olmak da en büyük önceliklerden biri. Profesyonel mutfaklarda en çok tüketilen kaynaklardan olan enerji ve suyun verimli kullanımı ile zaman ve atık yönetimi, kaynakların kısıtlı olduğu

dünyada yeme-içme sektörünün önemli meselelerinden biri haline geldi.Yeme-içme sektörünün her biri alanında güçlü firmaları olan İçim Süt, Pirge, Bonna ve RATIONAL da bu konuya el atan bir iş birliği yaptı. 'Mutfakta 4 As: Verimli Mutfaklar için Yenilikçi Çözümler' adını verdikleri platform aracılığıyla sürdürülebilir mutfak bilincini yaygınlaştırmak üzere birlikte yola çıktılar.

Bu dört şirket, iş birliği kapsamında Türkiye'nin farklı bölgelerine taşıdıkları Mutfakta 4 As platformunda şefler ve ev dışı tüketim sektörü profesyonelleriyle bir araya geliyor ve kendi uzmanlık alanında sundukları yenilikçi çözümleri paylaşıyor.

İçim Süt, süt ve süt ürünleriyle lezzetin gücünü ortaya koyarken; Bonna sunum ekipmanlarıyla, Pirge profesyonel bıçaklarıyla ve RATIONAL ise gelişmiş pişirme teknolojileriyle mutfak süreçlerini daha verimli hale getiriyor.

Sürdürülebilir Mutfaklar İçin Uzmanlıklar Paylaşıyor

'Mutfakta 4 As' platformunun dört paydaşından biri olan İçim Süt'ün Demo Şefi Cemil Çengel'in sahne aldığı uygulamalı sunumlarda; menülerde süt ürünlerinin doğru kullanımı, pişirme teknikleri, lezzet artırıcı ipuçları gibi konulara değiniliyor. Katılımcılar hem ürünleri deneyimleme şansı buluyor hem de profesyonel mutfaklara yönelik pratik bilgilerle donatılıyor.

Türkiye'nin farklı bölgelerinde mutfak profesyonelleriyle bir araya gelmeyi çok değerli bulduklarını ve bu buluşmaların çok verimli geçtiğini belirten İçim Süt Ulusal Ev Dışı Tüketim Satış Direktörü Erkin Arslan Mutfakta 4 As etkinliklerinin önemini şöyle anlattı:

"Ev dışı tüketim sektörü büyümeye devam ederken işletmeler daha verimli olmanın da yollarını arıyor. Kaynakların israf edilmemesi konusunda tüketiciler artık daha bilinçli, mutfak profesyonelleri de verimliliğin peşinde koşuyor. Biz, her birimiz yeme-içme sektörünün farklı bir alanında uzmanlaşmış firma temsilcileri olarak bu platform aracılığıyla mutfak profesyonellerine verimlilik üzerine tavsiyeler veriyoruz. Süt ürünlerinin yemeğin lezzetini ortaya çıkartacak ya da kalitesini artıracak özelliklerinden, gıda ürünlerinin doğranmasındaki püf noktalarına ya da pişirme aşamasında enerji tasarrufu sağlayacak bilgilerden sunum esnasında dikkat edilmesi gereken unsurlara kadar pek çok faydalı bilgiyi paylaşıyoruz. Kısacası enerji, su, gıda, zaman gibi mutfakta çok önemli olan bu kaynakların yönetiminin iyileştirilmesine ve karbon ayak izinin azaltılmasına fayda sağlayan çözümler sunuyoruz. Bu sebeple de etkinliklerimiz tüm katılımcılarımız için faydalı oluyor."

Mutfakta 4 As ile 1000'i Aşkın Mutfak Profesyoneline Ulaşılabilecek

Mutfakta 4 As etkinlikleri bugüne kadar Antalya, Manavgat, Kapadokya, Bodrum, Eskişehir ve Samsun'da gerçekleştirildi. Sıradaki, Diyarbakır, Mersin ve Alanya var. 2026 yılında da devam etmesi planlanan etkinlik serisi aracılığıyla 1000'i aşkın şef ve mutfak profesyoneline ulaşılması hedefleniyor.

