

LAVA

Profesyonel mutfakların en güvenilir yol arkadaşı

LAVA, gelenekselin bilgeliğini modern mutfakların ihtiyaçlarıyla birleştirerek, HORECA sektörüne özel çözümler sunan global bir oyuncu. Sağlıklı, çevre dostu ve enerji verimli ürünleriyle, yalnızca mutfakları değil, gastronomi anlayışını da dönüştürüyor.

Özlem Kapar | ozlem.kapar@rafinemedya.com



A teştten aldığı ilhamla geleneksel pişirme yöntemlerini modern teknolojiyle buluşturan LAVA, 2010 yılında Eskişehir’de çıktığı yolculukta bugün global bir marka haline gelmiş durumda. 45 bin m²’lik üretim alanı, 100’e yakın ülkeye ulaşan ihracatı ve her biri titizlikle geliştirilen döküm ürünleriyle LAVA, özellikle HORECA sektörünün ihtiyaçlarını en iyi anlayan

ve karşılayan markalardan biri olarak öne çıkıyor.

Lava Metal Döküm Sanayi Yönetim Kurulu Üyesi Reyhan Ekşi, “Döküm mutfak gereçleri, yalnızca bir pişirme aracı değil; aynı zamanda profesyonel mutfakların performans ve estetik beklentilerini karşılayan stratejik ürünlerdir” diyor. İşte LAVA’nın sektördeki başarısının temelinde de bu anlayış yatıyor. HORECA sektörünün dinamik yapısına uygun olarak geliştirilen ürün yelpazesi; yüksek ısı tutma kapasitesi, eşit ısı dağılımı, enerji verimliliği ve estetik tasarımlarla öne çıkıyor.

Sağlık ön planda

LAVA’nın üretim sürecinde asla hurda kullanılmıyor. Ana hammaddeler pik demiri ve cam bazlı emaye. Doğadan

gelen ve doğaya geri dönebilen bu malzemeler sayesinde, LAVA ürünleri hem insan sağlığına hem de çevreye duyarlı bir üretim anlayışının sonucu olarak ortaya çıkıyor. Emaye kaplama, ürünlerin hem dayanıklılığını artırıyor hem de kimyasal madde geçişine izin vermeyen sağlıklı bir pişirme yüzeyi sunuyor. Kullanılan hammaddelerin her biri, kanserojen içermeyen, sıfır geri dönüştürülebilir özellikte ve doğa dostu.

Enerji tasarrufu

Profesyonel mutfaklarda tercih edilen LAVA ürünlerinin temel avantajlarından biri, enerji tasarrufu sağlaması. Döküm demir, ısıyı sadece bir noktada hapsetmek yerine tüm yüzeye eşit şekilde yayıyor. Bu özellik sayesinde, yemek pişirme sırasında düşük enerjiyle maksimum verim



Reyhan Ekşi
Lava Metal Döküm Sanayi
Yönetim Kurulu Üyesi

“Her zaman yenilik peşindeyiz. Şu anda bile HORECA için 6-7 yeni ürün üzerinde çalışıyoruz. Renkli ürünleri seviyoruz, fuarları takip ediyoruz. 2025 kolay bir yıl olmayacak, ama biz üretmeyi iyi biliyoruz. Eko segment dediğimiz yeni ürün gruplarıyla hem maliyetleri hem de estetik beklentileri dengelemeyi hedefliyoruz...”

elde ediliyor. Ocağın yüksek ısısına ulaşıldığında ısının korunabilmesi, pişirme sürecinde daha az enerji kullanılarak ürünlerin ideal sıcaklıkta kalmasını sağlıyor. LAVA, bu yönüyle A+ enerji tasarrufu sağlayan mutfak araçları kategorisinde yer alıyor.

HORECA'yı besliyor

Reyhan Ekşi, LAVA'nın HORECA'ya yönelik ürün gamının, sektördeki büyük bir boşluğu doldurduğunu ifade ediyor. 24 cm'den 37 cm'ye kadar farklı çap ve derinlikte sunulan tencereler, otel mutfaklarından şef restoranlarına kadar geniş bir kullanım alanı buluyor. Ürünlerin ölçüleri, şeflerin önerileri doğrultusunda sürekli olarak geliştiriliyor.

Reyhan Ekşi, “Sahadan gelen geri bildirimleri dinliyor, tasarımları





mutfağın yeni gereksinimlerine göre uyarlıyoruz. Örneğin masaların küçülmesiyle birlikte ürünlerin boyutlarında ergonomik değişiklikler yapıyoruz, kullanım kolaylığı sağlıyoruz” diye konuşuyor.

Tasarım

Tasarım, LAVA'nın üretim vizyonunun merkezinde yer alıyor. Estetik ve işlevselliği buluşturan LAVA, renk çeşitliliği ve form zenginliğiyle dikkat çekiyor. Her biri ayrı bir zevke hitap eden 18 ana renk ve 235 farklı formla kullanıcıların beğenisine sunuluyor. Bu çeşitlilik, profesyonel mutfaklarda hem sunum hem de işlevsellik açısından geniş bir yelpazede çözüm sunuyor. LAVA ürünleri, yalnızca pişirmek için değil, aynı zamanda sofrada şık sunumlar yapmak için de tercih ediliyor.

Şefleri dinliyor

Yıllara dayanan deneyimiyle LAVA, sadece üretici kimliğiyle değil, aynı zamanda sektörün gelişimine katkı sağlayan bir aktör olarak da konumlanıyor. Marka, HORECA profesyonelleriyle kurduğu yakın iş birliği sayesinde her yıl daha yeni ürünler geliştiriyor. Şeflerin talepleri doğrultusunda ürünlerin ölçüleri, derinlikleri ve fonksiyonları sürekli olarak optimize ediliyor. Bu sayede LAVA, ürün geliştirmeyi yalnızca teknik bir süreç değil, aynı zamanda yaratıcı bir ortaklık olarak değerlendiriyor.

Bugün 83 ülkeye ihracat gerçekleştiren LAVA, Çin gibi döküm sanayinin merkezi ülkelerde bile tercih edilen bir marka olmanın gururunu yaşıyor. Reyhan Ekşi'ye göre bu başarıda, markanın yüksek kalite

standartı, kullanıcı dostu tasarımı ve çevreye duyarlı üretim anlayışı belirleyici rol oynuyor.

LAVA, sahip olduğu ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi belgeleriyle, kalite ve çevre konularındaki hassasiyetini de resmi olarak belgelendiriyor.

Eko ürün

HORECA sektöründe artan maliyetler ve kalite beklentisi, tedarik zincirlerini yeniden şekillendiriyor. LAVA bu noktada, hem fonksiyonel hem ekonomik çözümler sunan “eko ürün” serisiyle dikkat çekiyor. Renkli ve şık tasarımıyla fark yaratan bu ürünler, distribütör kanalına özel olarak geliştirildi ve özellikle yüksek hacimli satın alımlarda tercih ediliyor.

LAVA'nın vizyonu, sadece bugünün değil, geleceğin profesyonel mutfaklarını da şekillendirmek. Sürekli yenilenen ürün gamı, yenilikçi AR-GE çalışmaları ve sahaya dayalı tasarım süreciyle LAVA, hem yerel pazarda hem de uluslararası alanda liderliğini sürdürmeyi hedefliyor.

Markanın sürdürülebilirliğe verdiği önem, yalnızca üretimde değil, aynı zamanda enerji, su ve atık yönetiminde de kendini gösteriyor.

www.lavametal.com.tr

“İşimize tutkuyla bağlıyız. Her gün kendimize, “Daha iyisini nasıl yaparız?” diye soruyoruz. 2025'in zorluklarına rağmen hedefimiz; ürün kalitemizle, tasarımlarımızla, iş ortaklarımızla ve çalışanlarımızla birlikte büyümeye devam etmek. Çünkü LAVA yalnızca pişirme ürünleri üreten bir marka değil, bir yaşam kültürünün temsilcisi.”

