

De Mama zorgt goed voor jou



Wat als je Mama chef-kok was?

Dan eet je elke dag homemade feelgood food, gezond én lekker op smaak.

Enkel groenten op je bord? Toch graag dat stukje vlees of vis?

Take-away of delivery? De Mama is van alle markten thuis: met haar

15 jaar ervaring als chef-kok zorgt ze elke dag voor een nieuw gevarieerd menu op basis van verse ingrediënten.

De Mama is ook dé plek voor foodies op zoek naar unieke producten en culinair advies. Daarom werkt ze graag samen met lokale partners wat zorgt voor een **food shop** vol eerlijke producten van de beste kwaliteit.

De zes ingrediënten van de Mama

Gezond én lekker



Hou je van **gezonde** gerechten, lekker op **smaak** gebracht? Dan voel je je bij de Mama als een vis in het water! De Mama maakt moderne, huiselijke gerechten op basis van **dagverse ingrediënten** en kookt voor alle smaken en culinaire overtuigingen. Zo staat er voor vegetariërs altijd een lekkere maaltijd op het menu, maar eet je graag een stukje vlees of vis? Geen probleem, ook dat staat op de kaart. De Mama werkt enkel met seizoensgebonden **kwaliteitsproducten**, ook in de food shop.

Ecologisch en duurzaam



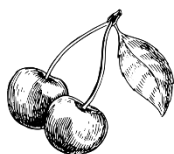
Het is in kannen en kruiken bij de Mama. Geen paniek, delivery boys, het eten komt gewoon in doosjes, maar die zijn wel **biologisch afbreekbaar**. Verder kiest de Mama ook bewust voor **lokale partners** die een eerlijke prijs krijgen voor hun dagverse producten. De Mama kookt volgens de seizoenen en verwerkt de ingrediënten op creatieve wijze. Het weinige dat zo overblijft, gaat op de composthoop: daar wordt haar **eigen kruidentuin** erg blij van.

Sociaal



Gelaagd (jawel, als een ui ☺): de Mama wil meer zijn dan enkel een take-away en food shop. De Mama wil een plaats zijn die mensen naar elkaar toe laat groeien. Zo zal een deel van de winst een lokaal **goed doel** gaan en heb je binnenkort de kans om bij je bestelling hieraan een steentje bij te dragen. Verder kunnen niet alleen jonge koks **stage** lopen bij de Mama, maar krijgen ook mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt de kans om hun **eerste werkervaring** op te doen.

Tantes en nonkels



De **kwaliteit** garanderen door zelf de **juiste leveranciers** te kunnen kiezen voor elk product: dat was voor de Mama de kers op de taart bij het opstarten van haar nieuwe zaak.

Naast eigen, **huisgemaakte producten**, zijn het ook lokale boeren, artisanale professionals en gepassioneerde hobbykoks die het **unieke aanbod** mee mogelijk maken. Het zijn de **nonkels en tantes** met wie de Mama graag samenwerkt.

Toekomst



De Mama wil een plaats worden waar mensen hun ei kwijt kunnen. Nu al koop je in de food shop niet alleen kwaliteitsproducten, maar kan je er ook terecht voor **culinaire tips en ideeën**. Dit zal in de toekomst verder uitgebouwd worden: online via de Facebook-pagina, maar ook ter plaatse met een **degustatie**, een **workshop**, een **culinaire uitstap**, ...

Meer weten? Volg de Mama op Facebook en Instagram, of schrijf je in op haar mailinglijst.

Wie is de Mama?



Recht voor de raap: achter het fornuis bij de Mama staat een... ma-man! (Ruimdenkend, zo zijn we.) Zoals een moeder **het beste** voor haar kinderen wil, zo gebruikt Bram Uyttenhoven enkel de beste producten voor zijn klanten: zowel in de shop als in de keuken. Op het menu staan **huiselijke gerechten, maar met een culinaire twist**, dankzij zijn 15 jaar ervaring als chef-kok in toprestaurants. Werken volgens de seizoenen met lokale, sociaal betrokken partners zorgt voor kwaliteit, daarvan is Bram overtuigd.