

Proeflokaal Máx in MMC focust op regionale producten

7 maart 2013 - Maaïke Tindemans



Het Máxima Medisch Centrum (MMC), locatie Eindhoven, is gerenoveerd. In het nieuwe bezoekersrestaurant Proeflokaal Máx ligt de focus op regionale, pure, ambachtelijke producten. Het Máxima Medisch Centrum opende op 18 februari Proeflokaal Máx. Dit horecaconcept is onderdeel van het nieuwe ontvangstconcept in de hal van het ziekenhuis, die 28 februari werd heropend, zo laat het MMC weten.

Regionale toeleveranciers

In Proeflokaal Máx wordt er samengewerkt met regionale toeleveranciers, die zijn geselecteerd in samenwerking met **ZLTO**. Daarnaast is er gestreefd naar ambachtelijke producten met een natuurlijke basis.

Samenwerking

Zo is er gekozen voor koffiebonen die gebrand en geleverd worden door Groendomein Wasven uit de Eindhovense wijk Tongelre. Bakkerij Verhallen uit Nuenen maakt de broodjes. Deze worden belegd met kaas van Kaasboerderij de Ruurhoeve uit Hoogeloon, dressings-chutney-kruidenmixen van Smaakgeheimen uit Eersel en Rondeeleieren uit Wintelre. Ook voor bloemen en fruit- en ijsproducten is samenwerking gevonden met regionale leveranciers.

Proeftafel

Een onderdeel van het concept is de Proeftafel. Elke donderdag presenteert een regionale ondernemer hier zijn producten. Hij laat de producten proeven en vertelt over zijn bedrijf aan de patiënten en de bezoekers. Op basis van de seizoenen is er een jaarkalender samengesteld.

Extra verstrekkingen

De producten uit de jaarkalender worden ook gebruikt voor de extra verstrekkingen aan de patiënten in het beddenhuis op beide locaties van het **MMC**