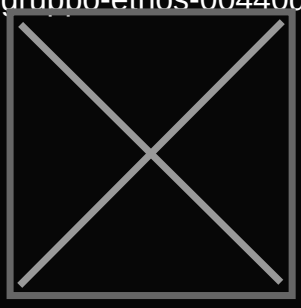
Family Friendly: 5 minuti con Beppe Scotti del Gruppo Ethos

gruppo-ethos-00440dcc



Per approfondire il tema dei ristoranti Family Friendly abbiamo intervistato

Beppe Scotti, titolare del **Gruppo Ethos Ristoranti**, che oggi conta cinque ristoranti family friendly dislocati fra Brianza e Milano: Sanmauro a Casatenovo (LC), Acqua e Farina ad Agrate Brianza (MB), Risoamaro a Mariano Comense (CO), Grani&Braci e Tondo a Milano.

Che cosa cerca la clientela di un family restaurant?
«Un'offerta pensata su misura per bambini e genitori: un menu dedicato ai piccoli e un'area bimbi attrezzata dove i fanciulli possano giocare prima e dopo il pasto, possibilmente sotto la supervisione di personale specializzato. Non basta: per far sentire a proprio agio le famiglie, indispensabili sono strumenti come fasciatoi e seggioloni, attività ricreative con le tate e servizi pensati per coccolare i bambini, come pastelli e tovaglietta da colorare».

Quali sono le principali problematiche da affrontare nella gestione di un family restaurant?
«Occorre studiare un menu bimbi appetibile e variegato, dotare il ristorante di uno spazio giochi con animatrici specializzate e comunicare le iniziative family friendly».

Uno sguardo al menu: cosa non può mancare?
«Primi piatti semplici, come la classica pasta al pomodoro (che noi proponiamo anche nella versione integrale!) o un risotto bianco alla parmigiana o con zafferano. Tra i secondi, prosciutto cotto e crudo, cotoletta, bistecchine di pollo o vitello, hamburger e wurstel. E poi, la pizza in formato baby.

I piatti prediletti dai bambini?
«Cotoletta di pollo, hamburger, wurstel e pizza».

Quanto deve essere grande, come minimo, la sala giochi?
«Almeno 15 metri quadri, presupponendo un ristorante di circa 650 metri quadri».

Quali caratteristiche devono avere gli animatori?
«Affidabilità, serietà, creatività ed entusiasmo. E, ovviamente, esperienza con bambini in contesti di animazione e di baby sitting».

Locali a misura di bambini, un approfondimento.