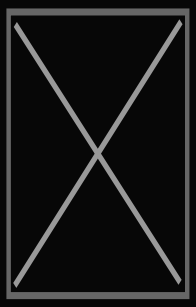
Locali 'children friendly'

images1-38af5b0a

Cosa significa ristoranti e bar a misura di bambino? Significa locali con idee per il gioco e per l’attesa o con serate promozionali per famiglie, assistenza nella scelta del menu con personale formato ad hoc e possibilità di pagamento al tavolo. E ancora locali con menu per bambini, mezze porzioni, colazioni e merende per i più piccoli, menu illustrati, informazioni sugli ingredienti e racconto sulla filiera. Ma non è finita qui. Per assicurare pasti sereni a tutte le famiglie sono diversi gli esercizi che hanno pensato a: seggioloni, adattatori e sedute, piatti, contenitori e posate per bambini, attrezzature per l’autonomia in bagno e per scaldare biberon e pappa, così come hanno provveduto a una collocazione sicura dei tavoli, al controllo della sonorità, ad avere maggiori attenzioni per chi allatta e a creare un’area parcheggio per i passeggini. Tutte attenzioni che si legano all’imprescindibile qualità delle materie prime e dei piatti preparati, e all’altrettanto imprescindibile rapporto di cortesia e di fiducia tra i ristoratori, camerieri, baristi e famiglie. Norme basilari sempre valide che ora vengono condite con preziosi accorgimenti per i più piccoli. http://www.mixerplanet.com/locali-a-misura-di-famiglia_11846/



NELLA CAPITALE ITALIANA della movida, Milano, sono diversi i locali che hanno ‘colto’ questo business. Partiamo dal Bim Bum Brunch, il brunch per famiglie per antonomasia. Lanciato sei anni fa da “F&De group”, ha cambiato sede e ora si tiene ogni domenica da ottobre a maggio alla Pasticceria Ambrosiana. L’appuntamento è alle 12.30, per proseguire fino a circa le 15.

Ad accogliere i bambini c’è Winnie The Pooh in persona, che li accompagna nella sala al piano inferiore, decorata con pannelli ispirati alla storia di Alice nel Paese delle Meraviglie. Si mangia e poi

dopo pranzo le animatrici coinvolgono i bambini in laboratori creativi, truccabimbi, baby dance, piccoli spettacoli e laboratori di cucina. E prima di salutarsi, merenda con zucchero filato.

Nel menu due liste diverse per bambini e genitori. Per i piccoli, piatti caldi e una scelta fra primi, secondi e dessert. Nel buffet per i genitori: prodotti da forno, muffin, torte dolci e salate, marmellate, formaggi, salumi e specialità calde, caffè americano, succo d'arancia, frutta, yogurt e insalate. (prezzi: adulti: 35 euro, bambini: 0-3 anni gratis, dai 4 anni: 10 euro). Ancora domenica e ancora brunch. Il 4cento di Via Campazzino 14 si propone alle famiglie milanesi in cerca di un modo diverso per trascorrere la domenica. Mentre i genitori gustano le delizie dello chef, i bambini sono impegnati in attività creative e seguiti da specialisti in un ambiente sicuro e protetto: giochi di esplorazione dello spazio per favorire la concentrazione e l'ascolto, danze per perfezionare la coordinazione motoria e rappresentazioni di favole. E ancora, laboratori creativi, il teatro dei burattini, lo storytelling come ispirazione per creare e lavorare a ogni incontro con nuovi soggetti. Usciamo da Milano e andiamo a Sesto San Giovanni; qui troviamo il ristorante/pizzeria Mucca e Farina che propone tante deliziose pietanze da consumare insieme alla famiglia in un ambiente ampio e rilassante, adatto sia per grandi che per piccini.

Il venerdì, il sabato sera e la domenica mattina, il locale mette a disposizione della clientela il servizio di animazione per bambini, che include un maxi schermo in cui è possibile controllare i propri figli che giocano in uno spazio separato, mentre si gusta il pranzo o la cena. Per intrattenere i più grandi, invece, serate di musica dal vivo.

SPOSTIAMOCI A BOLOGNA dove troviamo il ristorante "Da Babette". Qui i piccoli ospiti possono scegliere di mangiare al tavolo insieme ai genitori oppure in una sala pensata proprio per loro, dove possono mangiare e giocare aiutati e intrattenuti da una baby sitter. Anche le pietanze sono studiate per soddisfare al meglio le esigenze dei più piccoli, dedicando i menù ai personaggi più amati dai bimbi.

A Roma invece il ristorante "Briciole e Favole" offre un servizio di ristoro e animazione dedicati con veri e propri cantastorie per i più piccoli. A Parma, l'"Eco Baby Bar", nato dall'idea di due mamme, Valentina Bersiga e Lorenza Mazzoni, che per prime hanno sentito l'esigenza di uno spazio in cui gli adulti potessero intrattenersi davanti ad un drink mentre i piccoli potessero fare merenda, giocare, creare nei laboratori a loro dedicati. Inoltre, l'Eco Baby Bar di Palazzo Ducale punta su due tendenze molto forti, il bio, perché la maggior parte di ciò che viene servito è, appunto, biologio e l'ecosostenibilità, soprattutto nella scelta di un arredamento amico dell'ambiente.

E ancora, a Perugia dove è stata recentemente inaugurata “L’osteria di Pinocchio”, un ristorante a tema unico nel suo genere, dove tutto il personale interpreta un ruolo dell’amatissima fiaba di Collodi, creando un’atmosfera coinvolgente dove tutti, piccoli ospiti compresi, non possono fare a meno di entrare nella parte e comportarsi come veri personaggi della storia.

Piccoli chef in cucina

Si moltiplicano i corsi di cucina per i bimbi che prevedono un’età indicativa dai 6 agli 11 anni, con un massimo di 15 bambini per corso. Vere e proprie sale giochi del gusto, i corsi che coinvolgono i piccoli chef li incoraggiano a esprimere la loro creatività, stimolandone l’inventiva e la fantasia attraverso l’assaggio e la manipolazione degli ingredienti, rivelandosi delle nuove, stimolanti attività ludiche.

A Milano è anche nata un’associazione ‘Bambini in Cucina’, fondata nel 2006. L’associazione negli anni ha realizzato moltissimi laboratori, incontrato bambini, genitori e insegnanti, pubblicato libri e articoli su periodici per adulti e per i più piccoli, contribuito alla nascita d’iniziative nuove, come Piccolo Chef, una bella scuola di cucina italiana per i bimbi di Los Angeles. Nel 2010, al cortometraggio La mano competente, che descrive l’attività dell’Associazione, viene assegnata la Menzione Speciale del Premio Cinema di Academia Barilla “per l’alto valore educativo dell’iniziativa pedagogica descritta, possibile paradigma e modello per analoghe azioni di educazione alimentare nella scuola italiana.

Come accogliere le famiglie

Molti componenti del vostro staff potrebbero non avere la minima idea di cosa significhi andare a mangiare fuori con dei bambini.

FORMAZIONE. Preparate i vostri dipendenti a essere il più servizievole possibile sin dal primo momento in cui la famiglia varca la porta del locale.

LAYOUT. Se possibile, le famiglie dovrebbero avere tavoli più grandi rispetto al loro numero effettivo; se sono in quattro gli dovrebbe essere dato un tavolo per sei in modo tale che i bambini possano avere spazio per colorare o giocare.

Parlando per esperienza personale, niente è più fastidioso dell’essere ammassati attorno a un tavolo cercando di trovare posto per tutto l’armamentario per bambini indispensabile quando si esce di casa con biberon giochi e così via.

RELAZIONE. Lo staff dovrebbe anche imparare a trattare i bambini con la stessa cortesia e rispetto usata con i clienti adulti. Un cameriere non dovrebbe mai in nessun caso mostrare irritazione o

mancanza di rispetto nei confronti di un bambino, non importa quando grave sia stato il suo comportamento. Bisogna ricordarsi che anche i bambini sono clienti.

STOVIGLIE. Importante è anche fare scorta di posate e attrezzature per bambini: fornire bicchieri per i piccoli è essenziale nei ristoranti che vogliono essere considerati a misura di bambino. Avete mai visto un bambino di due anni provare a bere da un calice da vino? Non dimenticate di fornire anche piatti coltelli e forchette in plastica, magari colorata. Il costo si attutirà salvando le varie stoviglie da una probabile rottura.

PASSATEMPO. Oltre a fornire seggioloni e sedie con rialzo, lo staff dovrebbe offrire ai bambini giochi e materiale per colorare. Molti ristoranti in Europa e in America tengono delle speciali scatole per bambini contenenti pastelli e tovagliette per colorare: economico e rende felici i piccoli. Prendetevi cura dei bambini dei vostri clienti e vedrete che le famiglie torneranno ancora a trovarvi