

Ristorante a misura di bambini

Pochissimi ristoranti italiani sono organizzati per accogliere al meglio i loro piccoli clienti nonostante questo potrebbe rappresentare un valore aggiunto per la loro attività

Diversi anni fa, mentre ero ospite con la mia famiglia presso degli amici a Lucerna, una sera recandoci al ristorante ho fatto una scoperta molto interessante: non appena siamo arrivati, abbiamo preso posto a tavola e subito hanno portato fogli, colori, acqua, pane e i menù per i nostri bambini. Mentre noi sorseggiavamo il nostro aperitivo, i ragazzini si sono messi di buona lena a colorare ed il più grande tra loro ha cominciato subito a scegliere la sua cena. Prendendo tra le mani uno di quei menù mi sono compiaciuto del fatto che i piatti che lo componevano erano stati pensati per i più piccoli ma nel rispetto della loro salubrità e dell'equilibrio alimentare.

Fino a quel momento non mi era mai capitato in Italia di ricevere tali attenzioni, per questo quella novità la ricordo con particolare piacere.

In effetti non sono molti i ristoranti che riservano la dovuta attenzione alla clientela più piccola e talvolta, quando ce l'hanno, la realizzano con molta approssimazione.

In particolare mi riferisco all'offerta del cibo. Si sa che i bambini preferiscono i fritti, la pasta, i dolci ed alcune preparazioni a base di carne (polpette, cotolette, hamburger, ecc.), piatti che non sempre si accordano con un'alimentazione salubre ed equilibrata, mentre non mangiano quasi mai pesce, legumi, frutta e verdure.

Una delle cause della crescente obesità in Italia è dovuta alle abitudini alimentari che negli ultimi anni sono cambiate moltissimo ed al crescente consumo, da parte dei bambini, di merendine dolci, fritti, alimenti iper proteici, bevande zuccherate e gassate.



Nella prospettiva di una corretta alimentazione, l'attenzione che un ristorante può rivolgere verso i piccoli clienti e le rispettive famiglie è quello di realizzare piatti che mettano d'accordo gli adulti e i bambini. Appositi menù che contengano preparazioni realizzate con materie prime di qualità trasformate con le modalità che notoriamente deliziano il palato dei più piccoli. Così si possono preparare polpette ed hamburger che contengano una buona percentuale di legumi o pesce, paste farcite dove è possibile mascherare delle verdure, macedonie colorate realizzate con frutta di stagione e tante altre preparazioni che tengano conto dei presupposti sopra indicati.

L'attenzione verso i più piccoli può essere pensata come una vera e propria operazione di marketing aziendale, riferita alle famiglie con figli a seguito ma anche a quella clientela che desidera trascorrere in pace la propria serata al ristorante.

Per queste ragioni si possono pensare ad aree riservate alle famiglie, servizi di baby sitting, colori e fogli per disegnare sui quali ci sarà il logo e il numero di telefono e l'indirizzo e mail del ristorante. Spesso i disegni vengono portati via e talvolta i bambini li donano ai propri genitori che li affiggono nel proprio ufficio. Inoltre si possono riservare per questo

tipo di clientela delle aree per il gioco, toilettes alla loro portata e per i più piccoli, luoghi nei quali sistemare un fasciatoio, un servizio di scaldare biberon e delle copertine in pile in confezioni di cellofan sigillate per avvolgere i bimbi che sentono freddo.

Specializzarsi nell'accoglienza delle famiglie può essere una mossa vincente anche perché sono rari i ristoranti che lo hanno già realizzato ma occorre approntare una serie di servizi a loro dedicati in grado di invogliare e mettere d'accordo anche gli adulti.

Franco Tacconelli