



**Inspiratiegids voor  
een kindvriendelijke horecazaak**





## Joepie, naar het restaurant!

*Mijn mama en papa gaan vaak op restaurant en meestal mag ik mee. Papa zegt altijd dat het een feestje is als we op restaurant gaan. En dat vind ik ook! Ik mag dan kiezen wat ik wil eten en ik krijg een eigen grote stoel. Ik vind het soms wel moeilijk om te eten als de grote mensen. Maar ik ben ook al groot, dus het gaat wel. En de obers zijn altijd heel leuk: ze merken het direct op dat ik eigenlijk een prinsesje ben.*

*Soms is het een beetje moeilijk wanneer ik naar het toilet moet en ik niet overal bij kan. En ik krijg al eens een moeilijk glas dat ik soms omver gooi. Niet opzettelijk hoor! En het is altijd leuk als ik ook af en toe eens in een hoekje wat kan kleuren of spelen.*

*Op restaurant gaan vind ik heel leuk. Als ik bij u in de buurt ben, mag ik dan bij u komen eten? Ik zal mijn bordje leeg eten en braaf zijn. Beloofd!*

**Martje Van Assche, 3 jaar**

## Met kinderen op restaurant

Met kinderen op restaurant gaan is soms een heel avontuur. We weten nooit vooraf of ze rustig of druk gaan zijn en een restaurant is er niet altijd op voorzien. Toch willen we een pleidooi houden om onze restaurants kindvriendelijk te maken. Waarom zouden uw trouwe klanten plots vijftien jaar uit uw restaurant moeten gebannen worden, omdat ze aan kinderen begonnen zijn? Een kindvriendelijke service om 18u kan ook volledig los staan van de "echte" service later op de avond en verdubbelt uw capaciteit.

Met deze brochure proberen we u wat tips te geven om uw restaurant (of café, of hotel,...) kindvriendelijk te maken. Kindvriendelijk wil niet zeggen dat u een kinderrestaurant moet zijn waar kinderen baas zijn. Dat mag (het concept is beproefd!), maar is helemaal niet nodig. Kindvriendelijk betekent wel dat u oog hebt voor de specifieke noden voor kinderen. Babys kunnen bij u handig verschoond worden. Er zijn veilige en propere kinderstoelen voorhanden. Er is een kindermenu waar meer op staat dan curryworst of fish sticks. En vooral: kinderen worden niet buiten gekeken.

Met de tips uit deze brochure kan u zelf aan de slag. U haalt er zelf uit wat u nuttig en nodig vindt. We raden u zelfs aan om op een vriendelijke wijze aan de klanten mee te geven wanneer u écht geen kinderen over de vloer wenst. Als ze wel welkom zijn, kan u de ganse weg gaan van het kindvriendelijke tot het kinderrestaurant.

Veel plezier ermee!

**Danny Van Assche,**  
Afgevaardigd bestuurder Horeca Vlaanderen  
papa van Martje

[www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be)

# INHOUD

## INLEIDEND

1. woord vooraf	2
2. inhoudsopgave	3
3. inleiding	4

## STAP 1: KEN JEZELF

1. kindvriendelijk, ja maar...	5
2. test: hoe kindvriendelijk is je zaak?	6
3. kidsproof checklist	7

## STAP 2: KIND/KLANTVRIENDELIJKE BEDIENING

1. intro kindvriendelijke bediening	8
2. algemene tips kindvriendelijke bediening	8
3. voorafgaand aan het bezoek	9
4. hoe & wat tijdens het bezoek	10

## STAP 3: SPEEL JE MENUKAART UIT

1. menukaart	12
2. prijsbepaling	14

## STAP 4: KINDERMENU'S

1. gezonde en gevarieerde kindermenu's	15
2. S.O.S. allergieën en dieetwensen	16
3. EXTRA: presentatietips	17

## STAP 5: DRANKJES & DESSERTJES

1. drinken & desserts	18
2. presentatie, feestelijk	18
3. EXTRA: recept voor zomerse ice tea en winterse choco	21

## STAP 6: DE JUISTE VOORZIENINGEN

1. checklists voorzieningen voor alle leeftijden (baby's, peuters/kleuters, kinderen, tieners)	22
2. serviesGOED	24
3. kidsproof toiletten	24
4. EXTRA: op hotel	25

## STAP 7: SPEELTIJD!

1. spelen aan tafel	26
2. speelhoek	27
3. buiten spelen	28
4. EXTRA: restaurantmopjes	29

## STAP 8: OPTIMAAL COMMUNICEREN

1. intro communicatie	30
2. communicatie menu	30
3. kinderen niet gewenst	31

## STAP 9: CREATIEF AAN DE SLAG

1. intro creatief	32
2. spel/samenwerking	32
3. evenementen	32
4. originele ideeën 34	
EXTRA: crazy concepten	35

## STAP 10: EERSTE HULP BIJ PROBLEMEN

1. Eerste Hulp bij Problemen	36
2. Ai ai ai... pijnlijke situaties	37

## EINDE

1. Black Box Kids	39
2. nawoord: en nu...?	40
3. doorverwijzingen/contacten	40
4. colofon	41
5. over de auteurs	41

## Inleiding

### Klantvriendelijk voor alle leeftijden

Even voor de duidelijkheid: we denken bij kindvriendelijk toch aan hetzelfde? Een kindvriendelijke zaak hoeft geen kindgerichte of kinderachtige zaak te zijn, maar wel een zaak die kinderen en gezinnen op een prettige manier kan verwelkomen en voorzieningen op maat biedt. Kindvriendelijkheid is een ingesteldheid die maakt dat iedereen zich welkom voelt, kinderen en jongeren inclusief. Het gaat om klantvriendelijkheid voor alle leeftijden.

Zo bekeken is deze gids er voor alle horeca ondernemers. Niet iedereen kan en wil even ver gaan in een kindvriendelijke uitstraling, dat is begrijpelijk. Maar kindvriendelijkheid verdient aandacht in alle soorten horeca, van pizzeria's tot Belgische keukens, van ongedwongen eetcafés tot gastronomische toprestaurants en luxe hotels. De houding naar kinderen toe is een essentieel aandachtspunt in de stijl en het profiel van je zaak.

En wie extra in wil zetten op kindvriendelijkheid kan volop voordeel boeken. Kinderen van vandaag zijn namelijk de klanten van morgen. Maar ook die van nu: kinderen laten hun stem horen en bepalen mee waar de gezinsuitstappen naar toe gaan. En als de koters het naar hun zin hebben, zijn de ouders ook meer tevreden. Kinderen bepalen zo steeds vaker welk restaurant er op het menu staat.

Met deze gids kun je de oefening maken: hoe staat het ervoor met mijn kindvriendelijkheid en hoe kan ik jonge klanten en hun (groot)ouders nog beter ontvangen? Enkele kleine aanpassingen kunnen al het verschil maken. Je wordt op weg geholpen met gerichte vragen, handige tips & tricks en goede voorbeelden uit de praktijk. Hopelijk zit deze gebruiksgids al snel vol kreuken, ezelsoren en koffiekringen, als teken van intensief gebruik...

Veel inspiratie en succes gewenst!



**Gespot**



**Kosten**



**Idee**



**Voorbeelden**



**Tips & Tricks**

## STAP 1. KEN JEZELF

### Weerstand aan de kant

Niet iedereen is overtuigd van een kindvriendelijke aanpak. Krijg je al jeuk bij het idee van kinderen in jouw zaak? Dat is niet erg, je hebt daar vast je redenen voor. Geef ons toch nog even de kans om dit beeld (schrikbeeld?) recht te zetten.



#### “Kindvriendelijk? Ja maar...”

☹ **kinderen zijn te druk.**

☺ Dat geldt lang niet voor alle kinderen. Het is juist belangrijk aandacht te besteden aan een doordacht kindvriendelijk beleid: zo kan je voorkomen dat ze ongewenst rondlopen of luid roepen.

☹ **hun aanwezigheid schrikt andere klanten af.**

☺ Dat zal wel meevallen. Dat geldt misschien pas als het gedrag van kinderen als storend wordt ervaren? Vervelend gedrag is te vermijden als je goede afspraken met de kinderen en hun (groot)ouders kunt maken. Bekijk ook of je een bepaalde hoek van de zaak steeds kunt voorbehouden voor gezinnen met kinderen, of dat je hen op een vroeger tijdstip uitnodigt, om je jonge en minder jonge klanten meer gescheiden te houden.

☹ **er is geen plaats in mijn zaak.**

☺ Een speelhoek in je zaak of speeltuin buiten is zeker geen vereiste om toch kindvriendelijk te zijn. Mocht er echt geen plaats zijn om kinderwagens of buggy's te stallen, wees daar dan van tevoren al duidelijk in (bijvoorbeeld via de website, zie pagina 30 over Communicatie).

☹ **ik wil geen kindvriendelijk profiel.**

☺ Dat hoeft ook niet. Kindvriendelijkheid kan heel subtiel zijn en hoeft nergens expliciet vermeld te worden. Het gaat er eerder om dat áls er eens kinderen meekomen, het bezoek zo prettig mogelijk verloopt.

☹ **ik wil niet dat er meer kinderen langskomen.**

☺ Geen probleem. Het is uw goed recht om gezinnen met kinderen niet als doelgroep te kiezen. Lees ook nog even het antwoord hiervoor.

☹ **ik wil daar geen geld aan besteden.**

☺ Het goede nieuws is dat kindvriendelijkheid niet altijd iets hoeft te kosten. Met wat kleine creatieve aanpassingen en wat extra aandacht kom je al een heel eind – en verzeker je je ervan dat kindvriendelijkheid vooral oplevert.

☹ **je hoeft mij daar niets over te vertellen, ik weet al hoe dat moet.**

☺ Heel fijn. Bedenk ook dat er in de loop van de jaren veel is veranderd, in het gedrag van kinderen, hun gewoontes en smaak, hoe we met hen omgaan, enzovoorts. Hopelijk sta je ervoor open om bij te leren – net zoals kinderen dat graag doen.

☹ **ze zijn hier echt niet welkom.**

☺ Dat kan natuurlijk. Valt jouw zaak binnen een heel specifiek segment waarin kinderen echt ongewenst of zelfs uitgesloten zijn, wees daar dan eerlijk in. Laat het van tevoren heel duidelijk weten aan klanten om ongemakkelijke situaties te voorkomen. Bekijk vooral hoofdstuk 8 eens.

## TEST: hoe kindvriendelijk is jouw zaak?

### 1. Er staat een kind voor de deur van mijn zaak.

- A. De obers doen ienemienemutte: wie verliest, moet de tafel met het kind bedienen.
- B. Ik spurt naar de koekendoos en geef het een lolly voor tijdens het wachten.
- C. Ik draai even met mijn ogen, maar verwelkom dan de ouders met een glimlach.

### 2. Moeder, vader en zoon van 8 jaar zijn klaar om te bestellen.

- A. Nadat ik de bestelling voor de ouders heb opgenomen, vraag ik de moeder wat het kind wil eten.
- B. Ik laat de ouders bestellen en vraag dan de jongen: 'Voor jou frietjes met cola zeker?'
- C. Ik haal mijn notablokje boven en begin met de zoon: 'Wat zal het voor jou zijn, jongeman?'

### 3. Moeder, vader en dochtertje van 6 wachten op hun eten. Het meisje verveelt zich overduidelijk.

- A. Niet mijn probleem. De ouders hadden maar een boekje of spelletje moeten meebrengen. Zolang ze maar blijft zitten en zwijgen.
- B. Ik breng potloden en papier aan tafel, een speelhoek hebben we jammer genoeg niet.
- C. Dat lossen wij wel op! We kunnen een kijkje nemen in de keuken, de speelhoek tonen... en heb je onze tuin al gezien?

### 4. Na een geslaagde maaltijd, trekken papa en de twee dochtertjes de jassen aan.

- A. Dag, bedankt en liefst tot nooit meer.
- B. Een van de obers geeft de kinderen nog een aandenken mee en zwaait de familie uit.
- C. We zorgen ervoor dat we de kinderen persoonlijk dag zeggen. Eigenlijk hebben ze zich wel echt goed gedragen en was het een fijn bezoek.

### 5. Familie Peeters belt om te reserveren voor een verjaardagsfeestje van hun kleutertweeling.

- A. Oh neen, wij doen geen verjaardagsfeestjes. Ons publiek heeft een hekel aan ballonnen, Happy Birthday-muziek en krijsende kinderen.
- B. Fijn, op voorwaarde dat de andere klanten niet teveel hinder ondervinden.
- C. Hoe heten de jarigen? Misschien kan onze chef een taart met hun namen erop voorzien bij het dessert?

#### Meestal A?

Bij kinderen denk je spontaan aan lawaai, vuile tafels en halfvolle borden. Ze zijn je doelgroep niet en dat wil je graag zo houden. In deze gids zal vooral pagina 31 je verder helpen: hoe communiceer je dat je zaak niet open staat voor kinderen?

#### Meestal B?

Kinderen zijn meer dan extra werk en extra aandacht: ze brengen leven in de brouwerij. Je zaak heeft aandacht voor kinderen en staat open voor verbetering in de mate van het mogelijke. Laat je inspireren door de voorbeelden in deze gids en ga na met welke kleine aanpassingen je nog meer succes kan boeken.

#### Meestal C?

Je zaak is een echt kinderparadijs: gericht op kinderen, fun en plezier. Waarschijnlijk zie je je zaak als de ultieme kindvriendelijke zaak en heb je veel klanten die dat bevestigen. Sta je ervoor open om verder uitgedaagd te worden? Het introduceren van gezonde, nieuwe smaken en verbeteringen her en der gaan je zaak nog beter in de verf zetten als dé kindvriendelijke zaak bij uitstek.

## Algemene checklist

### Kidsproof CHECK

Voor we echt aan de slag kunnen, moeten we beginnen bij het begin: kindvriendelijkheid, wat is dat?

*Kindvriendelijkheid = ingesteldheid die maakt dat kinderen en gezinnen zich welkom voelen*

In een kindvriendelijke zaak voelen kinderen van elke leeftijd, ouders en grootouders zich welkom en op hun gemak. Ze vinden er alle voorzieningen die hun bezoek aangenaam maken, in een aangename, veilige omgeving. Er is aandacht voor de noden en wensen van alle leden van het gezin.

Kindvriendelijkheid maakt eigenlijk deel uit van algemene klantvriendelijkheid. Een erg belangrijk deel zelfs. We proberen je dus niet te bekeren tot een kindgerichte zaak, maar wel tot een op en top klantgerichte zaak, waar respect voor alle gasten geldt.

### Algemene checklist voor een kindvriendelijke zaak

Wat kan je al afvinken?

#### Kindvriendelijk onthaal en bediening

- gastvrije houding naar kinderen is vanzelfsprekend
- serieus nemen van kinderen (ze als volwaardige bezoekers zien)
- makkelijke toegang voor kinderwagens, of bediening springt uit zichzelf bij om de nodige hulp te bieden
- kinderen worden begroet bij het binnenkomen en worden altijd rechtstreeks aangesproken
- bediening is sociaal voldoende vaardig om met kinderen om te gaan

#### Zijn volgende voorzieningen aanwezig?

- kinderstoel, opzetzitje of kussens om de stoelen op te hogen
- klein bestek
- plastic drinkbekers
- tekenmateriaal en tekenpapier of ander speelgoed voor aan tafel
- proper, verzorgd speelgoed
- ruimte (binnen of buiten) waar kinderen kunnen rondlopen of spelen, eventueel onder toezicht van ouders

- sanitair op kinderhoogte, eventueel met behulp van een brilverhoger en een opstapje bij de wastafel
- mogelijkheid om babyvoeding op te warmen
- mogelijkheid om een baby gemakkelijk te verschonen in een hygiënische omgeving

#### Kindvriendelijke kaart

- er is een aparte kindermenukaart of het aanbod voor kinderen staat vermeld op de gewone kaart
- mogelijkheid om kleinere porties van gerechten op de kaart te bestellen
- kinderen kunnen ook een ander gerecht bestellen dan enkel de klassiekers (zoals kip met frieten, koninginnehapje en spaghetti bolognese)
- de kindergerechten bevatten groentjes
- geen of weinig toevoeging van zout
- er zijn desserts met fruit verkrijgbaar
- lichte aanmoediging om voor gezonde drankjes te kiezen in plaats van voor frisdranken en andere suikerhoudende dranken (door ze in de kijker te zetten op de menukaart of door bij de bestelling te wijzen op de alternatieven)

**Niet alles kunnen afvinken, of slechts een deel van deze checklist?** In de volgende hoofdstukken ontdek je hoe je het kindvriendelijk gehalte van je zaak (verder) kunt verbeteren.

## STAP 2. KIND/KLANTVRIENDELIJKE BEDIENING

In het nieuws: korting voor goed gedrag! Een gezin met drie kinderen dat op restaurant ging in Washington kreeg 4 dollar korting wegens goed gedrag. Zelfs de peuter van 2 jaar had zich voorbeeldig gedragen, aldus de eigenaar van de zaak. Het nieuwtje werd opgepikt door media in binnen- en buitenland en het restaurant zag zich beloond met wereldwijde positieve aandacht.

Wat dit voorbeeld aantoont: het levert voor iedereen voordeel op als het onderling verkeer tussen jou en je jonge klanten gesmeerd verloopt.



SENNE, 7 JAAR:

*"Ik vond de ober heel vriendelijk, ik kreeg soms een knipoog"*

### Voor een soepele omgang met elkaar

We zijn allemaal jong geweest, maar sommigen zijn vergeten hoe dat ook alweer was...



#### ALGEMENE TIPS & TRICKS

Een goed contact, ook met kleine klanten, begint met inlevingsvermogen en begrip voor elkaar. Dat betekent dat het bedienend personeel de noden aanvoelt en zorgt dat ieder lid van het gezin het naar zijn of haar zin heeft. Het recept? Een attente attitude. Vriendelijkheid en hartelijkheid, ook als het druk is. Snelheid en efficiëntie, ook als er tegenwerking is. Afgewerkt met een snuffje speelsheid.

#### Houd ondertussen ook steeds het volgende in je achterhoofd:

- **Kinderen, hoe klein ook, willen serieus genomen worden.** Voor een kind kan het vervelend zijn als hij of zij genegeerd wordt. Spreek kinderen daarom altijd rechtstreeks aan, ook al zullen de ouders misschien bij moeten springen om duidelijk te maken wat hun kroost nu echt bedoelt. En wees oprecht in de omgang met kinderen: ze prikken er zo doorheen als ze aanvoelen dat ze niet als volwaardig worden aangezien.
- **De psychologe:** "Je hoeft echt niet over te schakelen naar kindertaal: vermijd verkleinwoordjes of een hogere toon liever. Een formele aanhef ('meneer' / 'mevrouw') is ook niet nodig, die kan in sommige situaties spottend overkomen. Spreek kinderen zo veel mogelijk aan zoals je andere volwassen gasten aanspreekt. Zo voelen ze zich gewaardeerd en leren ze ook makkelijker op restaurant gaan."
- **Kinderen vragen om net wat meer aandacht dan andere gasten.** Ze hebben nu eenmaal andere behoeftes, en naar verhouding zul je net wat meer tijd aan hen moeten besteden om kleurpotloden aan te dragen of een flesje op te warmen. Aanvaard dat, heb er begrip voor, en stel je erop in altijd extra attent en geduldig te zijn als je gezinnen met kinderen bedient.
- **... en ze hebben zelf soms minder geduld.** Lang wachten is niet aan alle kinderen besteed. 'Duurt het nog lahang?' klinkt veel ouders bekend in de oren. Kinderen die zich vervelen kunnen zich onrustig gaan gedragen. Je kunt dit opvangen door in het begin uit te leggen wat er staat te gebeuren zodat het kind zijn of haar verwachtingen daarop kan afstemmen. Wijs kinderen ook op speelmogelijkheden. En probeer er ondertussen voor te zorgen dat gezinnen met kinderen snel bediend kunnen worden.
- **De psychologe:** "Het is goed om zelfs zeer jonge kinderen al aan te spreken bij het opnemen van de bestelling. Zo leren ze communiceren in de setting van het restaurant: hun wens (bijvoorbeeld drankje, schotel) uitdrukken op een correcte en beleefde manier, dankjewel zeggen als de bestelling op tafel wordt geplaatst, enzovoorts. De ouders kunnen dan eventueel nog aanvullende informatie geven, bijvoorbeeld over het pureren van aardappelen, of een voorkeur van saus."
- **Oeps...** niet vader en moeder maar broer en zus!? Wees voorzichtig waar het gaat om het benoemen van ouders, of papa of mama. Het kunnen broer en zus zijn die met hun kinderen op restaurant gaan of een moeder met haar nieuwe, kinderloze vriend. Ga er niet zomaar vanuit dat een man en vrouw de vader en moeder van de kinderen in het gezelschap zijn en voorkom zo ongemakkelijke situaties.





## TIPS & TRICKS

### PERSONEEL

De eeuwige kip met frieten en appelmoes... Grijp je kansen om het unieke van je zaak te laten uitkomen en ook via kindgerechten het verschil te maken. Bekijk bijvoorbeeld of je gerechten op de 'echte kaart' aan kunt bieden in kinderportie.

- **Brainstorm met de medewerkers.**

Denk samen met je personeelsleden na over een goede aanpak inzake kinderen in de zaak. Wat is haalbaar voor de medewerkers? Focus op het belang van een goed onthaal, het proactief aanwijzen van de speelhoek of toiletten, het aanbod van kindermenu's, etc. Samen nadenken leidt gegarandeerd tot betere ideeën en zorgt voor een gedragen beleid. Je betreft iedereen en verhoogt op die manier de kans op succes van de aanpak. Laat je verrassen door de ideeën van het personeel.

- **Laat deze gids slingeren.**

Mag deze gids een tijdje op een centrale plaats liggen, bijvoorbeeld achter de toog? Ieder personeelslid kan er dan inspiratie uit opdoen en wordt aangespoord stil te staan bij zijn of haar omgang met kinderen. Dit is een grote eerste

stap in de richting van een consequente en gedragen aanpak van kindvriendelijkheid in de zaak. Duid aan, vul aan, maak er een gemeenschappelijke gids van.

- **Goed met kinderen.**

Duid een van je medewerkers aan als vaste 'kinderverwelkomer'. Zo verklein je de kans dat de kleinsten op drukke momenten door de mazen van het onthaal glippen. Wie kan deze taak opvangen als degene die zo goed is met kinderen er niet is?

- **Nieuw en meteen mee.**

Breng nieuwe medewerkers meteen op de hoogte van jullie kindvriendelijke aanpak. Welke ervaring heeft hij of zij al met kinderen? Waar kan hij of zij nog extra gecoacht worden? Bekijk ook hoe je bedienend personeel dat maar af en toe inspringt, en jobstudenten, het beste in kan lichten. Misschien is het een goed idee om een klein manifest op te stellen: een geplastificeerd kaartje met de belangrijkste punten erop, dat achter de bar ligt of in de keuken ophangt.

### KINDVRIENDELIJKHEID IN GOEDE BANEN

- **Ruimte voor kinderen.**

Het kan praktisch zijn om een bepaald gedeelte van je zaak voor te behouden aan gezinnen met kinderen. Het kan dan bijvoorbeeld gaan om een hoek die zo dicht mogelijk bij de ingang en de toiletten ligt, en waar genoeg plaats is voor een kinderwagen en extra kinderstoel. Ook een goede keuze zijn de tafels met zicht op de tuin, zodat ouders toezicht kunnen houden als de kinderen buiten spelen.

- **Stel een kindertijd in.**

Laat weten dat gezinnen met kinderen vooral welkom zijn tussen bepaalde tijdstippen, bijvoorbeeld tussen 17:00u en 18:30u. Bediening en keukenpersoneel kunnen zich dan op het jonge bezoek instellen en hen extra aandacht geven.

- **Gereserveerd voor kinderen.**

Vraag gerust of er kinderen meekomen als een

klant belt om een tafel te reserveren. Als dat zo is, is het handig om door te vragen: welke leeftijd heeft het kind, is het wenselijk dat we een kinderstoel voorzien? Schrijf deze notities bij de afspraak in de agenda. Zo zijn de medewerkers voorbereid en ingesteld op het bezoek. Ze kunnen dan incalculeren om extra aandacht besteden aan de ontvangst en de rest van het bezoek. Ouders zullen het ook zeker waarderen als de kinderstoel al klaar staat aan de tafel, met een schoon slabbetje dat nonchalant - maar zo weldoordacht! - over de leuning hangt.

- **Geluk in de kleine dingen.**

Kleine attenties kunnen een groot verschil maken. Zo zijn kinderen vaak gewend te eten op een vast uur. (Te) lang wachten kan soms zorgen voor traantjes en frustratie. Verras je kleine klanten met een hapje van het huis of iets om te knabbelen.

## Tijdens het bezoek

### TO DO bij het onthaal :

- begroet kinderen bij binnenkomst, en ontvang hen met een open lichaamshouding
- help hen hun jasjes op te hangen of wijs hen op de kinderkapstok
- leer jezelf aan om kinderen aan te kijken en hen rechtstreeks aan te spreken

### TO DO bij het aan tafel gaan

- leg kinderen op luchtige wijze de huisregels uit, als je het belangrijk vindt om van tevoren goede afspraken met hen te maken
- wijs op de speelmogelijkheden: de speelgoedkast waar ze één ding uit mogen kiezen, de speelhoek, de speeltuin buiten?
- geef ouders aan welke voorzieningen er zijn, bekijk en bespreek wat ze nodig hebben om het bezoek met hun kinderen prettig te laten verlopen

### TO DO bij de bestelling:

- geef de kinderen ook een menukaart in handen

- vraag door naar wat de kinderen lekker vinden, zo kan je gepaste suggesties geven. Raad ze aan om eens iets nieuws te ontdekken.
- willen kinderen eerst eten of mag alles gelijk worden uitgeserveerd? Overleg met de ouders.

### TO DO tijdens het tafelen:

- wees extra attent en toon initiatief als je ziet dat er iets nodig is, zoals een extra lepeltje of servet
- pols geregeld of alles naar wens is
- complimenteer kinderen als ze goed hebben gegeten, als ze braaf zitten te kleuren of zich goed gedragen. Deze positieve aandacht geeft hen zelfvertrouwen en stimuleert hen dit goede gedrag voort te zetten.

### TO DO bij het afscheid:

- groet de kinderen persoonlijk
- bied hulp bij de jassen, en houd de deur open voor de kinderwagen. Controleer nog even of het gezin niets is vergeten. Een achtergelaten knuffel kan veel verdriet veroorzaken.
- geef een kleine attentie mee, bijvoorbeeld: een stempelkaartje (3 stempels is een gratis ijsje), een receptje, mandarijn of visitekaartje speciaal op maat van kinderen.



### GETEST OP KINDEREN

#### Vrolijke begroeting:

##### HIGH FIVE!

Steek rechterhand uitnodigend op, zeg 'high five!' en laat kind tegen je vlakke hand slaan.

##### LOW FIVE!

Zelfde wijze, houd hand nu laag, rug van hand is onder.

##### BABY FIVE!

Knijp vingertoppen van rechterhand samen, kind doet hetzelfde en jullie drukken samengeknepen vingertoppen op elkaar.

#### Verlegen kinderen:

Verlegen kinderen komen los als je hen korte, makkelijke vragen stelt waarop ze steeds 'ja' kunnen antwoorden. Vraag kinderen naar hun naam en vergeet ook niet jezelf voor te stellen.

#### Net als volwassenen:

Kinderen vinden het vaak interessant om, net als volwassenen, betrokken te worden bij het restaurantgebeuren. Als de drukte in de zaak het toelaat, mogen ze dan eens...

- aan de bar gaan zitten, op de hoge stoelen ?
- hun drankjes uit een mooi wijnglas drinken, zodat ze kunnen proeven als een sommelier (glas ronddraaien, laten ruiken, ...) ?
- piepen in de keuken?
- de rekening aannemen en helpen bij het afrekenen?



## GESPOT

### BIJ RESTAURANT SALPICON, BOOM

Een opsteker voor koks én kinderen: kinderen kunnen de chef bedanken met een tekening, die in de keuken wordt opgehangen. De meeste jonge gasten vinden dit zo bijzonder dat ze het blijven onthouden.



## IDEE

### AFSCHEIDS-APPEL

Geef kinderen een appelmantje of -vrouwtje mee naar huis, met ogen en een rokje van papier. Mogen ze hun favoriet zelf van een schaal pakken? Met zo 'n grappig aandenken verzeker je jezelf van een plaatsje in het kindergeheugen.

### WABLIEF? JONGERENTAAL

Cool, chill, vet, de max, dope, ... als je deze feedback krijgt van het jonge volk weet je dat je goed bezig bent. Geïnspireerd door Amerikaanse invloeden drukken ze zich vaak op hun manier uit. Laat je als volwassene niet verleiden om deze termen over te nemen als je met kinderen spreekt, dat is alles behalve cool!

### MAAK HET DUIDELIJK

Leg altijd uit waarom kinderen iets moeten doen, of iets niet mogen doen. Door alleen maar te zeggen wat ze wel en niet mogen, loop je grote kans dat het het ene oor in gaat, en het andere uit. Als je uitlegt dat ze niet mogen rondlopen in de zaak omdat het de andere klanten kan storen, zullen ze dat eerder aannemen dan wanneer je geen uitleg geeft.

## STAP 3. SPEEL JE MENUKAART UIT

Mogen we even in je kaarten kijken? De menukaart is namelijk de spiegel van je zaak: op basis van je persoonlijke ervaringen, doelgroep, vraag en aanbod heb je na lang wikken en wegen alle toppers bij elkaar gebracht. Je hebt nagedacht over stijl, papiersoort, de juiste bewoordingen van de gerechten, tot aan het lettertype waarin ze staan beschreven. Hopelijk mag tussen al die spijzen het aanbod voor je jongste klanten op zo'n zelfde aandacht rekenen... Op naar een menukaart die het beste uit je zaak weerspiegelt!



- OLIVIA, 13 JAAR:

*"Ik hoef echt zo geen kinderbord zoals dat van mijn broertje. Ik kies altijd pasta scampi als dat er is"*



### TIPS & TRICKS MENUKAART

- **Apart of samen.** Wil je werken met een aparte kaart voor kinderen of kies je voor één en dezelfde kaart voor alle klanten? Voor elk van beide opties kan je goede redenen bedenken:
    - Een aparte kinderkaart is duidelijk en geeft kinderen de kans zelf keuzes te maken. Bovendien ben je vrijer in de vormgeving van de kaart. Een aparte kinderkaart kan ook beletten dat volwassen klanten voor zichzelf een kindermenu bestellen, omdat zij het aanbod kindermenu's niet in hun kaart hebben staan.
    - Het kan kinderen een goed gevoel geven als ze dezelfde volwassen kaart in handen krijgen als hun ouder(s). Een standaardkaart verruimt bovendien hun blikveld: ze zien een keur aan gerechten die ze misschien nog niet kennen. Aan jou de keuze of je er een aparte kinderkaart insteekt of dat je de kindergerechten vermeldt in de standaardkaart zelf.
  - **Apart geval.** Als je opteert voor een aparte kinderkaart, hoef je niet meteen te denken aan een kinderachtige kaart met veel prentjes. Introduceer bijvoorbeeld een kinderkaart die in stijl en inhoud erg lijkt op de gewone kaart, maar uitleg voorziet bij moeilijke gerechten, en onbekende ingrediënten. Dit is een prima manier om kinderen kennis te laten maken met nieuwe smaken en tafelcultuur. Tegelijkertijd waarborg je op deze manier de stijl van je zaak.
  - **Alles in 1.** Als je opteert voor één standaardkaart, voorzie dan duidelijk zichtbare informatie over de mogelijkheden voor kinderen. Dat kan door bijvoorbeeld een aparte sectie of pagina voor kinderen in te voegen. Daar kun je de kindermenu's vermelden en opmerkingen gericht aan de ouders zoals:
    - 'bepaalde gerechten kunnen in kleine porties voor kinderen worden besteld'
    - 'alle voorgerechten ook als kindermenu beschikbaar'
    - 'kinderportie aan de helft van de prijs'
    - 'wij kunnen uw babyvoeding opwarmen, vraag ons ernaar'
    - 'voor kinderen met heel kleine honger: dievenbord (leeg bord zodat je eten kunt stelen van je ouders!)'
- Door zulke opmerkingen in de menukaart te vermelden, laat je ook via je menukaart een hartelijke, weldoordachte houding blijken.
- **(Niet) geschikt voor kleine knuistjes?** Overleg met de ouders of je heel kleine kinderen ook een kaart in handen zal geven. Als je dat liever niet doet omdat de kaart gevoelig is voor vuil en kreukels, sla het kind dan niet zomaar over maar zeg bijvoorbeeld: 'kijk jij met je ouders mee, die zullen wel samen met jou een goede keuze kunnen maken'. Of geef heel kleine kinderen onder 5 jaar een knisperboekje of een ander kinderboekje in handen als de ouders hun menukaart krijgen.
  - **Op het bord.** Gebruik je in de zaak een krijtbord om de suggesties en dagschotels aan te kondigen? Vergeet dan ook niet het dagmenu voor kinderen te vermelden of de opmerking 'ook als kindermenu te verkrijgen' achter een van de dagschotels te schrijven.
  - **Hulp bij het kiezen.** Besteed wat extra aandacht aan een creatieve lay-out bij het opstellen van de

kinderkaart. Een 'menu van de chef' of 'fijnproerversmenu' dat bovenaan prijkt, kan bijvoorbeeld een stimulans zijn voor kinderen om hun smakenpalet te verruimen. Je zou ook kunnen werken met icoontjes achter elk gerecht voor extra gebruiksgemak: vegetarisch (een blaadje), topfavoriet (een omhooggestoken duim), speciaal (een kroontje), enzovoort.

- **Appelmoes voor meneer?** Vervelend hè, die volwassenen die voor zichzelf een kindermenu proberen te bestellen. Probeer in te schatten of het enkel is om kosten te drukken, of omdat de

klant graag een kleine portie heeft. Is het enkel om kosten te drukken en voel je aan dat er op die manier misbruik wordt gemaakt van de opties voor kinderen, reageer dan op vriendelijke en beleefde wijze. Leg uit dat deze opties enkel voor kinderen onder de 12 jaar gelden - als je dat tenminste zo ziet. In het geval de klant een kleine portie wenst, kun je doorverwijzen naar de voorgerechten op de kaart. Of zorg ervoor dat enkele voorgerechten ook in kleinere porties voor volwassenen kunnen worden aangeboden, aan aangepaste prijs (dat hoeft niet de prijs te zijn van een kindermenu!).



### ER-TUSSEN-IN KINDEREN

- **Supersize me?** Denk na over verschillende porties: klein voor jonge kinderen, groter voor tieners. Sommige jongeren kunnen met gemak een hele kookpot op, anderen hebben genoeg aan een kleine portie. Je kan bovendien niet aflezen van iemands gezicht hoeveel honger hij of zij heeft. Toets dit daarom steeds af en trek je conclusies: kleine, gewone of extra grote portie?
- In het verlengde daarvan: pas op met het vermelden van leeftijdsgrens op de kaart. Het kan ook voorkomen dat iemand van 14 jaar nog graag van de kinderkaart kiest, terwijl daar 'tot 12 jaar' bij staat. Niet prettig voor de jongere die graag serieus genomen wil worden.
- Let op dat je tieners niet zomaar de kinderachtige kaart in handen geeft die je ook aan hun kleine broertje uitdeelt. Geef hen liever beide kaarten of overleg welke kaart ze graag willen.
- Maak eventueel onderscheid tussen de kinderkaart, een tienerkaart en kleine porties voor volwassen eters (sommige senioren hebben bijvoorbeeld een verminderde eetlust). Bijvoorbeeld:
  1. Aanbod voor kinderen onder de noemer 'junior - tot 12 jaar'
  2. Aanbod voor jongeren onder de noemer 'iets ouder - tot 16 jaar'
  3. Aanbod voor volwassenen met kleine appetijt: 'in kleine portie beschikbaar' / 'voor kleine eters'

### SLIM BEKEKEN

- werk één heel origineel kindergerecht uit waarmee je je zaak op de kaart zet. Het zorgt voor herkenbaarheid, mond-tot-mondreclame en je klanten zullen het onthouden.
- **De reuze reuze krokodillenburger was voor...?** Kindgerechten met grappige namen zijn een plezier om te bestellen. Haal je inspiratie uit sprookjes, kinderhelden of een lokale held of kunstenaar. Organiseer een kleine brainstorm met je medewerkers of schakel je eigen kinderen in. Bedenk ook dat een fantasierijke naam voor kinderen erg leuk werkt, maar dat tieners dit hopeloos kinderachtig vinden. Hou hier dus zeker mee bij het opstellen of aanpassen van je menukaart.
- **Speelkaart**  
Waarom ook geen aparte speelkaart maken: een ludieke kaart die het aanbod aan speelgoed, strips en leesboekjes voorstelt in dezelfde stijl als de spijskaart? Deze kaart kan een zoethoudertje zijn voor je jongste klanten, terwijl de ouders zich ontfermen over de menukaart.



#### BIJ O'GEROS (GENK):

speciale wensen van de kinderen komen op de kaart en krijgen de naam van hun aanvrager.

#### BIJ DE NIEUWPOORTHOEVE (LOKEREN)

Op de menukaart staat vooraan 'Wij bedienen de kinderen graag eerst'.



## Wat kost dat?

### Kindermenu's aan schappelijke prijzen

Het spreekt voor zich dat je minder in rekening brengt voor de kleinere kinderporties. Zorg daarom voor aangepaste, schappelijke prijzen op de kaart, bijvoorbeeld op basis van:

- **'halve porties, halve prijs'**  
(bij nadere berekening zullen halve porties in verhouding vaak duurder uitvallen dan de helft van het bedrag, maar deze optie is makkelijk te communiceren en zal fair lijken in de ogen van je klanten)
- een **vaste prijs** voor ieder kindermenu
- **prijsvariatie in kindermenu's**, al naargelang inkoop en bereiding
- een **scherpere prijs voor meer gezonde kindergerechten** als extra stimulans om voor die opties te kiezen.

Belangrijk is dat de maximumprijzen voor je kindermenu's in evenwicht zijn met de prijzen van de andere gerechten op de kaart.

Helaas niet aan te rekenen: het lege bord dat je bijschuift als een kind mee eet van het bord van papa of mama. Ook voor het opwarmen van een potje babyvoeding dat de ouders zelf hebben meegenomen, neem je de servicekosten voor eigen rekening.



GESPOT

### BIJ RESTAURANT SJALOT EN SCHANUL (ANTWERPEN):

Kinderen betalen hier naargelang hun leeftijd. Een kleuter van 4 krijgt een kinderportie aan 4 euro, voor een vijfjarige kost het 5 euro, enzovoorts. Vaak gehoorde grap: volwassenen die zeggen "dat gaat nogal oplopen voor mij!"



## STAP 4. KINDERMENU'S

### Lekker voorspelbaar...

De eeuwige kip met frieten en appelmoes. Samen met het koninginnehapje, curryworst en spaghetti bolognese hebben ze een plekje veroverd in de top van typische kindergerechten. Zó ingeburgerd dat ze bijna automatisch op de kaart verschijnen en dus ook automatisch gekozen worden. Soms door kinderen zelf als 'feestmenu' en soms

door ouders als 'de meest veilige keuze'. Ook al zijn deze gerechten door de wetten van vraag en aanbod misschien niet weg te slaan: mag het ook iets meer zijn, iets anders? Grijp je kansen om het unieke van je zaak te laten uitkomen en ook via kindergerechten het verschil te maken.



### TIPS & TRICKS GEZONDE EN GEVARIEEERDE KINDERMENU'S

- **Keuze voor kinderen** Niet alle kinderen kiezen voor kip met appelmoes. Denk na over een origineel aanbod dat de typische kinderclassiekers overstijgt. Het toevoegen van één extra kindgerecht op de kaart kan al volstaan. Laat het eruit springen en je verzekert jezelf van happy families! Zorg in elk geval voor een gevarieerd aanbod, inclusief een of meerdere gezonde opties. Bekijk ook of je kinderen een maximale keuze kunt bieden door gerechten op de 'echte kaart' aan te bieden in kinderportie. Je draagt op die manier je steentje bij om kinderen kennis te laten maken met andere smaken en gerechten.
- **De psychologe:** "Ik pleit ervoor om meer smaken, en ook meer pure smaken, aan te bieden op restaurant. Zoals ook voor het eetpatroon van volwassenen wordt geadviseerd: zorg voor variatie en zet ook gezonde keuzes op het menu. Probeer het gebruik van vetrijke sauzen, zoals kaassaus, en mayonaise, te beperken. Ze verdoezelen smaken en maken ze uniform: dat is jammer, het belet kinderen hun smaakpalet uit te breiden."
- **Het halve werk.** Het is begrijpelijk dat je niet elk gerecht van de kaart in kleinere of halve porties kan aanbieden. Een verse vis is moeilijk in twee te delen en natuurlijk wil je niet blijven zitten met de andere helft van een mooie biefstuk. Probeer toch minstens een aantal gerechten van de gewone kaart in kleinere portie aan te bieden, zoals makkelijk te verdelen pasta's, stoemp of wokgerechten.
- **Op zoek naar een nieuwe smaak.** Een nieuwe smaak is niet meteen raak. Blijf nieuwe smaken aanbieden, eventueel in combinatie met geliefde smaken. Bijvoorbeeld: behoud de curryworst, maar geef er groentepuree bij in plaats van frietjes.
- **Aangepast alsjeblieft.** Een vijfjarige bezoeker die het uitschreeuwt omdat zijn mondje in brand staat door een overdosis rode peper is geen goede reclame. Let op dat het eten niet te pittig, met look of te heet wordt opgediend. Wellicht kan er altijd een seintje aan de keuken worden gegeven als een gerecht aan een kind uitgeserveerd zal worden. Dat geeft de kok te kans om de temperatuur en kruiderij een beetje aan te passen. Op veilig: vers gehakte peterselie in een apart klein bakje serveren, in plaats van het over een kindgerecht te strooien.
- **Ga voor gezonder.** We weten meer en meer over voeding en gaan daardoor steeds bewuster eten. Overweeg ook voor gezond te gaan, met aangepast bakvet voor gefrituurde snacks, dessertjes zonder suiker en alternatieven voor vetrijk voedsel. In plaats van de gangbare frietjes kun je misschien ook gekookte aardappeltjes, puree of rijst aanbieden. Door ook gezonde alternatieven in je aanbod op te nemen, kun je kinderen verantwoord laten kiezen en draag je bij aan betere eetgewoonten. Probeer ook het zoutgebruik zoveel mogelijk te beperken.
- **Lekkere boterham.** Als lunch kan een bruine boterham met kaas of ham, choco, platte kaas met radijsjes aangeboden worden, leuk gepresenteerd en toch gezond.
- **Groente is geen scheldwoord.** Ook al blijven de schijfjes komkommer die je bij het kindermenu serveert liggen: geef niet op. Zie het als een persoonlijke missie om door te zetten en op zoek te gaan naar creatieve manieren om kinderen aan de groentjes te krijgen. De vezels en vitamines in groenten zijn namelijk van levensbelang, voor jong en oud.

### Zo gaan ze er wel in :

- **verstopt:** een aantal groenten zoals wortel, pastinaak, spinazie en raapjes kun je perfect verstoppert in een groentepuree of quiche.
- **in verrassende vorm of textuur:** geraspt of in moesvariant, een groentesoepje in een klein glaasje vooraf, pureetorentjes gemaakt met een spuitzak.
- **toffe presentatie:** groentjes aan een spiesje, in zonnestralen of als een gezichtje op het bord geschikt, in een klein ovenschaaltje of bakje erbij. Meer tips in hoofdstuk 9, op pagina 32.

- **met complimenten, aanmoediging en positieve woorden.** Wees zelf meer dan enthousiast over de smaak van groentjes. Kinderen van tevoren de keuze laten maken tussen twee soorten groentjes, is ook een goede stimulans.

Ondanks je inspanningen kan het nog gebeuren dat sommige kinderen weinig happig zijn op groentjes. Om verspilling van niet-gegeten groenten tegen te gaan, pols je bij het opnemen van de bestelling of het wenselijk is dat er groentjes bij worden geserveerd. Beter nog, presenteer dit als standaard als je een kind erover aanspreekt: 'we serveren ook altijd groentjes bij dit gerecht, zal jij die er ook bij lusten?'

## S.O.S. allergieën en dieetwensen

Kun je inspelen op onderstaande eet- en dieetwensen?

- **Vegetarisch:** sommige vegetariërs eten toch vis, voor anderen is dit helemaal taboe. Denk na over een volwaardig vegetarisch alternatief zonder vlees én zonder vis tussen de kindergerechten, bijvoorbeeld een stukje quiche of groentetaart, een vegetarische burger of een stoofpot met peulvruchten.
- **Veganistisch:** zonder dierlijke producten, dus ook geen melkproducten en eieren.
- **Glutenvrij:** bevat geen tarwe, rogge, haver, gerst, kamut of spelt. Andere granen en gewassen, zoals haver en rijst, kunnen wél.
- **Suikervrij:** voor 1 op 20 Belgen met diagnose 'diabeet', en voor ieders gezondheid: voorzichtig aan met suiker. Gebruik liever andere zoetstoffen en zoete smaakmakers, ook in desserts.
- **Lactose-intolerant:** geen melk en afgeleiden van melk. Gebruik lactosevrije melkproducten en op soja gebaseerde producten als alternatief.

Een volledige lijst van allergenen vindt u op [www.horeca-vlaanderen.be](http://www.horeca-vlaanderen.be)

## Zélf kiezen

Kinderen kiezen graag zelf. Wanneer kinderen hun eigen (eet)keuzes mogen maken, creëer je niet alleen een glimlach, maar ook meer betrokkenheid. De kans is dan groter dat ze het gerecht tot de laatste kruimel opeten.

### Zo laat je ze kiezen:

- geef kinderen van tevoren de keuze tussen twee soorten groentjes of groentepuree
- het aanbieden van proevertjes werkt alle twijfel weg wanneer kinderen niet zeker zijn of ze iets lusten
- een buffetstructuur of een 'eten à volonté'-formule geeft kinderen een groot feestgevoel en biedt ouders het gemak van een eenheidsprijs los van de eetlust of behoeftes van de kinderen.

## Zélf doen

Kinderen steken graag de handen uit de mouwen en doen simpele dingen als bestellen, opscheppen of garneren graag zelf. Ooit gedacht aan een saladebar speciaal voor kinderen? Op kleinere schaal: als je sausjes en verse kruiden in een apart bakje serveert, kunnen kinderen zelf even chef spelen. Een gewone soep met garnituren als croutons, geraspte kaas en gehakte peterselie wordt op die manier een toversoep. Ook een gegarandeerd succes, om een lange wachttijd te overbruggen: rauwe groentjes met twee kleurrijke dipsausjes (kerrie geel en cocktail roze).



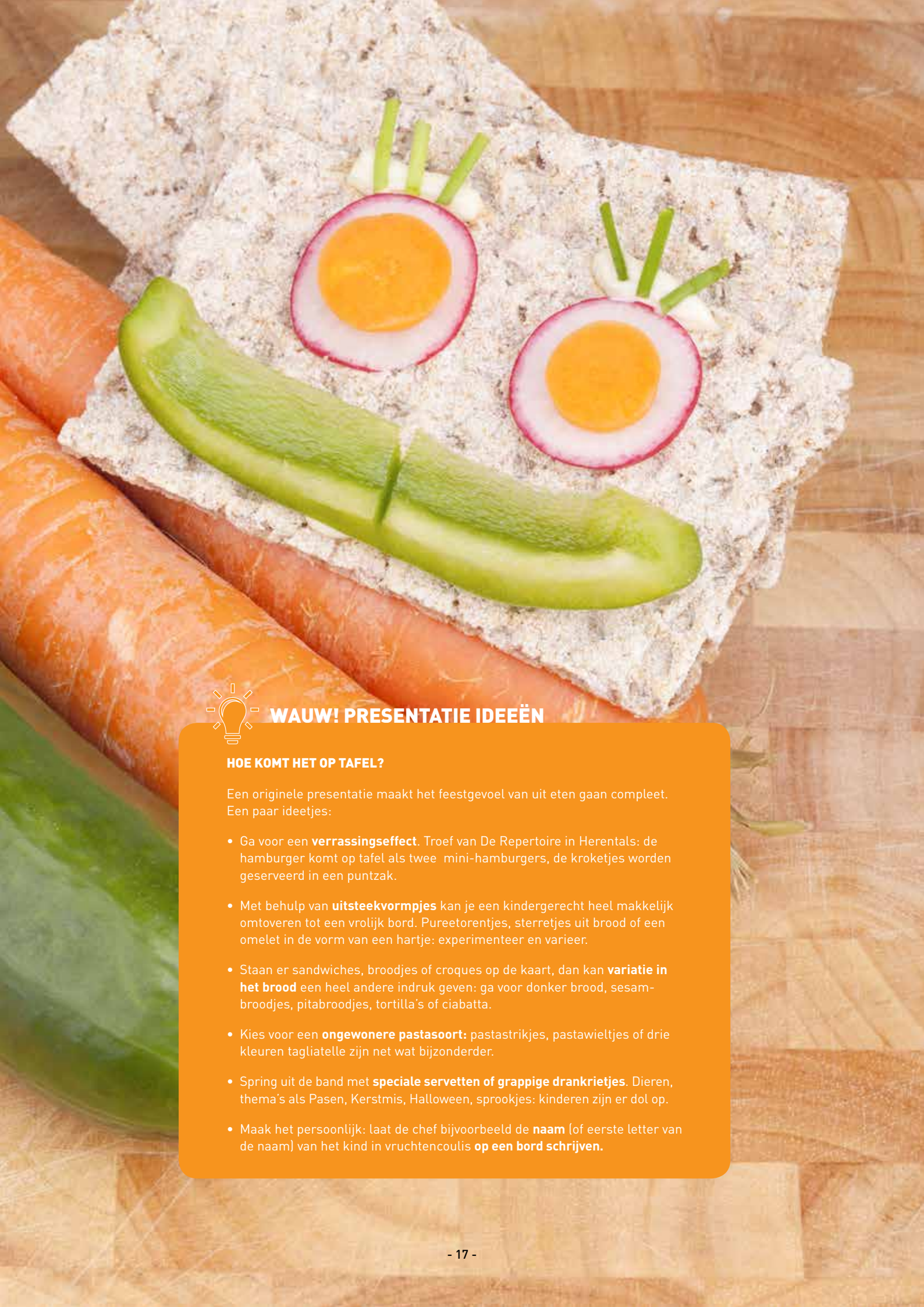
### BIJ DE SOEPSJOP (MECHELEN):

Hier mogen kinderen een beetje soep proeven om te checken of de smaak hen bevalt.

### BIJ DE APPELIER (GENT):

In het vegetarisch dagschotelrestaurant De Appelier in Gent kunnen kinderen een invullijst invullen. Ze kunnen dan onder andere aangeven of ze wel of geen boontjes willen, een eetlepel van iets willen proeven of honger hebben voor een halve of hele portie.





## WAUW! PRESENTATIE IDEEËN

### HOE KOMT HET OP TAFEL?

Een originele presentatie maakt het feestgevoel van uit eten gaan compleet. Een paar ideetjes:

- Ga voor een **verrassingseffect**. Troef van De Repertoire in Herentals: de hamburger komt op tafel als twee mini-hamburgers, de kroketjes worden geserveerd in een puntzak.
- Met behulp van **uitsteekvormpjes** kan je een kindergerecht heel makkelijk omtoveren tot een vrolijk bord. Pureetorentjes, sterretjes uit brood of een omelet in de vorm van een hartje: experimenteer en varieer.
- Staan er sandwiches, broodjes of croques op de kaart, dan kan **variatie in het brood** een heel andere indruk geven: ga voor donker brood, sesambroodjes, pitabroodjes, tortilla's of ciabatta.
- Kies voor een **ongewonere pastasoort**: pastastrikjes, pastawieltjes of drie kleuren tagliatelle zijn net wat bijzonderder.
- Spring uit de band met **speciale servetten of grappige drankrietjes**. Dieren, thema's als Pasen, Kerstmis, Halloween, sprookjes: kinderen zijn er dol op.
- Maak het persoonlijk: laat de chef bijvoorbeeld de **naam** (of eerste letter van de naam) van het kind in vruchtencouillis **op een bord schrijven**.

## STAP 5. DRANKJES & DESSERTJES

Voor cafés, koffiehuisen en voor alle horeca die de lijn van kindvriendelijkheid willen doortrekken: neem ook je drankenaanbod eens onder handen. Kijk eens verder dan de populaire frisdranken - we dagen je uit! En laat kinderen ook eens langer nagenieten met een origineel nagerecht...



### TIPS & TRICKS: DRINKEN

- **Samen de beste keuze maken.** Als uitbater of medewerker bevind je je in een uitstekende positie om kinderen met zachte hand te stimuleren om voor gezondere dranken te kiezen. Zet deze dranken net iets opvallender op de menukaart, geef ze een leuke naam of prijs ze net wat goedkoper. En als je bij het bedienen merkt dat de situatie het toe laat, kun je gerust alternatieven aanreiken: 'bij dit gerecht past cola niet zo goed, wat dacht je van ....?'
  - **Beter drinken:** water, melk, suikervrije limonade, icetea en fruitsappen zonder toegevoegde suikers. Saai? Dat hoeft niet! Met de juiste presentatie zul je alle dorst kunnen lessen.
  - **Hoe dan?** Dit doet drinken: een mooie waterkan, een vrolijke presentatie met ijsblokjes en wat fruit, een bijzonder glas of een speciaal rietje. Misschien zie je zelfs mogelijkheid om een tap te plaatsen waar kinderen hun water, sap of fruitsap zelf uit kunnen tappen? Sommige kinderen hebben hun water trouwens liever niet op temperatuur 'ijskastkoud', maar liever gewoon koel.
  - **Goed geserveerd.** Jonge kinderen kunnen niet gemakkelijk uit een glas met een rietje drinken, hoe kindvriendelijk dat ook lijkt. Houd als richtlijn voor het serveren van dranken aan:
    - **onder 3 jaar:** plastic drinkbeker met tuitje
    - **4-6 jaar:** plastic drinkbeker met stevige onderkant. Drinken uit glazen flesje zelf uitschenken, eventueel aan tafel.
    - **vanaf 7 jaar:** glas, eventueel met rietje. Kinderen kunnen zelf een flesje in hun glas uitschenken.
    - **kinderen vanaf 9 jaar** zou je ook een wijnglas of een ander bijzonder glas kunnen geven, voor een feestelijk gevoel
- Geef standaard een servetje of bierviltje bij het drinken om eventueel gemors op te vangen.
- **Kindercocktails.** Voor bij feestelijke gebeurtenissen of gewoon zomaar: maak kindercocktails van fruitsap, bijvoorbeeld met grenadine voor kleurverloop, ijsblokjes, een suikerrandje of een stukje fruit op de rand van het glas. Geef ze leuke creatieve namen, zoals rode droom, kers on the beach, zonsondergang, kids on the rocks of superheldensmoothie.
  - **Kinder cappuccino.** Al jaren een hit in Australië, en ook hier al gezien in hippe koffiehuisen en Italiaanse restaurants: *babyccino*, een cappuccino variant voor kinderen. Melkschuim in een espressokopje, zonder koffie, daar komt het op neer. Een populair *babyccino* recept is opgeklopte warme melk met een beetje kaneel of hagelslag op het melkschuim. Je kunt variëren door een marshmallow in de warme melk te leggen, of een beetje siroop toe te voegen met de smaak van koffie.



## ARM DER WET

### JONGEREN EN ALCOHOL

De wetgeving is duidelijk: schenk geen alcoholhoudende dranken (wijnen, ciders, bieren) onder de 16 jaar. Voor sterkedrank ligt de leeftijdsgrens op 18 jaar. Mixdrankjes en alcopops worden ook als sterkedrank beschouwd, aangezien ze een mix zijn van gedistilleerde dranken met niet-alcoholische dranken.

Wanneer een jongere alcohol bestelt, mag je hem of

haar vragen naar een bewijs van de vereiste leeftijd. Als de jongere geen identiteitskaart kan laten zien, dan zul je hem of haar geen alcohol mogen verkopen.

Er is een zekere tolerantie wanneer alcohol als sausingrediënt in een gerecht wordt verwerkt, zoals bij wijnsaus of biersaus. Als de saus is bereid met een beperkte hoeveelheid alcoholhoudende drank, dan mag je deze aan min-16-jarigen serveren.





## TIPS & TRICKS: DESSERTEN

- **Vooruit met fruit.** Vruchten zijn een onmisbare bron van vitaminen, vezels en mineralen en daarom een belangrijke toevoeging aan het dessertaanbod. Een vrolijke fruitsla, een lekkere smoothie of fruitbrochette kan de competitie met een dame blanche zo aan. Natuurlijk kan het ook samen: een banana split of verse aardbeien bij een kinderijsje. Ook partjes mandarijn of druiven, hapklaar en op kindermaat, gaan makkelijk naar binnen.
  - fruitbrochettes
  - appelfrietjes met verschillende dipsausjes: chocolade, fruitsausje, slagroom
- **Het oog wil ook wat.** Uit onderzoek blijkt dat kleine kinderen dubbel zo snel grijpen naar vrolijke varianten van hetzelfde eten. Watermeloen gesneden in de vorm van een egel was een instant succes bij de kinderen vergeleken met de gewone parten. Conclusie? Een aantrekkelijke presentatie beïnvloedt kinderen op een positieve manier. Verleid kinderen eens met de volgende bijzondere dessertjes:
  - griekse yoghurt en honing (let op, voor kinderen tot 2 jaar wordt het gebruik van honing afgeraden)
  - panna cotta met verschillende toppings: hagel-slag, chocoladesaus, vruchtencoulis, nootjes, verkruimelde speculoos
  - ijsblokjes van verschillende fruitsappen, met ingevroren stukjes fruit en kruiden: heerlijk voor zomerdagen!
  - Mini pannenkoekjes met verschillende zoetmakers: siroop, confituur, stukjes fruit
  - peer egeltje van een halve peer (eventueel uit blik), amandelstaafjes en rozijnen. Zonder stekels, en met een lange staart van een snoepslert, is het een muis.
- **Doe-desserten.** Extra leuk wordt het wanneer de kinderen hun desserts zelf kunnen kiezen en versieren. Laat je jonge gasten hun pannenkoek, yoghurt of ijsje garneren met bijvoorbeeld hagel-slag, speculaaskruiden, mini marshmallows, druiven en slagroom.





## ZOMERSE ICE TEA EN WINTERSE CHOCO

### GEGARANDEERD SUCCES MET DEZE RECEPTEN

#### Zomertip: zelfgemaakt ice tea

Zet een pot groene thee en laat 5 minuten trekken. Voeg wat citroensap toe en zoet indien gewenst met suiker, honing of wat appelsap. Laat afkoelen. Voeg als het gekoeld is wat ijsklontjes toe en zet een partje citroen op de rand van je glas. Je kunt ice tea maken met alle soorten smaken thee. Kies in de zomer ook eens voor bosbessensmaak en voeg er een vleugje grenadine aan toe. Lekker en verfrissend!

Variant met veenbessen:

Zet een pot rooibos thee en laat 5 minuten trekken. Voeg 200 ml appelsap toe om te zoeten en laat afkoelen. Voeg het sap van 1 citroen toe. Serveer in glazen met 50 gr bevroren veenbessen en versier het glas met partjes citroen en appelsien.

#### Winterse doe-het-zelf choco

Voor op koude dagen, als drankje of dessertje: doe-het-zelf-chocolademelk. Je serveert warme melk in een kannetje met daarbij een schoteltje met chocoladestukjes, mini marshmallows of Maltesers. Zo lekker dat ook volwassenen het graag zullen bestellen!

## STAP 6. DE JUISTE VOORZIENINGEN

Als aan ouders wordt gevraagd of een horeca-gelegenheid al dan niet kindvriendelijk is, zullen ze bijna allemaal spontaan antwoorden geven die te maken hebben met de voorzieningen die aanwezig zijn. Aangepaste toiletvoorzieningen, mogelijkheden om babyvoeding op te warmen, wat speelgoed. Is jouw zaak helemaal compleet?

### CHECK voorzieningen voor alle leeftijden

Noem een kind niet zomaar een kind: elke leeftijd heeft zijn eigen noden. Baby's, peuters, kleuters, kinderen en tieners hebben elk andere besognes en wensen. Toch zal je zien dat een aantal voorzieningen steeds terugkomen, ongeachte de specifieke leeftijd.

### Helemaal compleet

#### VOOR BLIJE BABY'S

- ruimte in de gang of vestiaire om een kinderwagen te stallen, of enkele tafels met extra ruimte
- voldoende ruimte tussen de tafels voor een kinderwagen
- mogelijkheid tot het opwarmen van (meegebrachte) voeding voor de baby
- aandacht voor de presentatie van de opgewarmde voeding
  - vooral niet te warm! Je kunt de temperatuur makkelijk zelf testen op de rug van je hand, of vraag voor alle zekerheid even na bij de ouders of de temperatuur in orde is.
  - een verzorgde presentatie wordt zeker gewaardeerd - en onthouden. Presenteer het flesje of potje bijvoorbeeld op een klein bord met een servet erbij. Heel attent!
- aangepast bestek: klein (plastic) lepeltje
- slabbetje
- handige en propere verschoningsstafel, met verschoningskussen (liefst op een centrale plaats, die ook toegankelijk is voor vaders)
- rustige plek waar moeders borstvoeding kunnen geven

#### PERFECT VOOR PEUTERS EN KLEUTERS

- kinderkapstok
- kinderstoel, of kussens om een zetel op te hogen
- slabbetje
- mogelijkheid om het eten van de peuter op te warmen
- plastic drinkbeker
- aangepast bestek: kinderbestek of koffielepel en taartvorkje van een gewoon bestek
- een kindermenu, of mogelijkheid om gerechten van de kaart in kleine portie te kiezen
- tekengerief of speelgoed voor aan tafel, bijvoorbeeld een blokkenpuzzel
- handige en propere verschoningsstafel, met verschoningskussen
- potje of een kinderzitting die je op de toiletbril kunt plaatsen
- opstapje naar de wastafel



#### RINKE 5 JAAR:

*"Ik mocht zelf spelletjes pakken uit de oude kast"*



#### ARM DER WET

##### AANSPRAKELIJKHEID BIJ HET OPWARMEN VAN BABYVOEDING

Als je een potje babyvoeding opwarmt dat de klant je aanreikt, dan komt een deel van de aansprakelijkheid voor voedselveiligheid bij jou te liggen. Stel bijvoorbeeld dat door het niet voldoende verwarmen in het voedsel bepaalde schadelijke stoffen vrijkomen waardoor het kind ziek wordt, dan zal je hiervoor eventueel aansprakelijk kunnen gesteld worden (als uiteraard fout, schade en oorzakelijk verband bewezen zijn).

Je mag als zaakvoerder ook eigen ingekochte babyvoeding aanbieden aan de klant. In dat geval rust eveneens een deel van de aansprakelijkheid op voedselveiligheid bij de uitbater, die moet instaan voor het bewaken van de houdbaarheidsdatum en de juiste bewaar- en bereidingsmethode.

Als je als uitbater een microgolfoven ter beschikking stelt van de klanten om potjes babyvoeding zelf op te warmen, dan blijft de verantwoordelijkheid voor die voeding bij de klant en de producent van de voeding. Let er steeds op dat de microgolfoven proper is, voorzie eventueel doekjes in de nabijheid zodat ouders zelf geknoel kunnen opvangen.



## DE JUISTE KINDERSTOEL

De beste keuze in kinderstoelen: een kinderstoel met T-sluiting voor de allerkleinsten. De T-sluiting aan het zitvlak zorgt ervoor dat kinderen op hun plaats blijven en niet uit de stoel kunnen glijden of vallen. Kies liefst ook voor kinderstoelen die in hoogte aanpasbaar zijn.

### KLASSE VOOR VANAF 6 JAAR

- kinderkapstok
- kinderstoel, of kussens om een zetel op te hogen
- aangepast bestek, bijvoorbeeld mes en vork van voorge-recht
- een kindermenu, of mogelijkheid om gerechten van de kaart in kleine portie te kiezen
- tekengerief of speelgoed voor aan tafel, bijvoorbeeld strips, kleurplaten en kleurpotloden

### VOOR TEVREDEN TIENERS

- aangepaste menu opties
- stopcontacten in de buurt (om gsm 's en elektronica op te laden)
- draadloos internet
- aangepaste ontspanningsmogelijkheden, bijvoorbeeld spelletjes of een spelcomputer
- oortjes voor iPad of spelcomputer (als reserve, om eventueel geluidsoverlast elegant te omzeilen)

### VOOR ALS HET IETSJE MEER MAG ZIJN...

- aparte speelhoek
- oppas of animator - Let wel: sommige gezinnen gaan juist op restaurant of hotel om samen te zijn met het hele gezin. In het beste geval is er altijd keuze tussen de oppas-optie en het samen tafelen en tijd doorbrengen.
- rustige ruimte voor korte dutjes
- buitenspeelmogelijkheden



## VEILIGHEID VOOR ALLES

Probeer je interieur te bekijken met de gefascineerde blik van een kleuter en breng de mogelijke gevarenezones in kaart. Denk daarbij zeker aan trappen, draaideuren en scherpe tafelhoeken. Zo'n oefening geeft een goed overzicht van eventuele veiligheidsproblemen en is de eerste stap naar gepaste oplossingen.

## ServiesGOED

Kinderservies en -eetgerei komt in alle vormen en materialen, van goed geprijsd en praktisch tot luxueus en esthetisch. Vaakst gebruikt zijn soorten kunststof zoals melamine. Grote voordeel is dat deze materialen tegen een stootje kunnen en microgolfbestendig zijn.

Let er steeds op dat het servies en eetgerei zijn aangepast aan de motoriek van het kind. Jonge kinderen kunnen bijvoorbeeld niet altijd even goed overweg met een grote vork of lepel. Elk kind is anders, bij twijfel vraag je daarom best even aan papa of mama waar de kleine eter het best mee overweg kan.

- **Kinderborden.** Als het bont mag zijn, kies dan voor vrolijke kleuren en mooie prints. Naast gekleurd servies in melamine of andere kunststoffen, zijn meer stijlvolle varianten ook een prima optie.
- **Bestek.** Een gouden regel: het eetgerei is niet te scherp, ligt goed in de hand en kan tegen een stootje.

Als richtlijn per leeftijd kan je voor servies en eetgerei het volgende aanhouden:

- **baby tot 1,5 jaar:** gebruik een plastic fles voor vloeibare voeding of aangepast plastic servies met lepel en een drankbeker met tuitje. Sommige borden en bekers hebben een speciale antislip-onderlaag die de kans op accidentjes vermindert. Ouders zullen misschien ook zelf eetgerei voor hun kleine bijhebben.
- **1,5 tot 2,5 jaar:** de meeste kinderen eten zelfstandig (lepel). Kies voor een bord met een hoge rand dat niet makkelijk wegglijdt, en voor aangepast, dikker bestek dat goed in de hand ligt.
- **Vanaf gemiddeld 4 jaar:** het kind eet met vork en mes, let erop dat het mes niet te scherp is. Je kunt ook gewoon eetgerief geven, op kindermaat: een voorgerechtbordje als bord, een metalen dessertvorkje en een botermesje als bestek.



## KIDSPROOF TOILETTEN

### Laten we niet rond de pot draaien.

#### Met deze TOILET CHECK zit je zeker goed :

- brilverhoger die op een gewone wc-bril kan worden geplaatst
- opstapje bij de wastafel
- slim en ruimtebesparend: een verschoningsstafel aan de wand die kan worden ingeklapt wanneer het niet wordt gebruikt
- extra aandacht voor hygiëne bij de verschoningsstafel - eventueel reinigingsdoekjes voorzien
- luiერemmer
- voldoende groot vuilbakje met pedaal of klep, dat makkelijk met één hand (of voet) te openen is
- extra punten gaan naar een kindertoilet op aangepaste hoogte en het voorzien van babydoekjes, babylotion en pamperezakjes

### Papa lost het op

Terechte vraag van de moderne man: waarom zit de verschoontafel altijd in het vrouwentoilet, en niet bij de heren? Voorzie als het mogelijk is ook een verschoningsstafel in het mannentoilet of op een centrale plaats. Vaak biedt het gehandicaptentoilet ook voldoende ruimte om een verschoningsplaats te creëren.



## GESPOT

### BIJ DE LUNCHBOX (ANTWERPEN):

Gelijkheid tussen man en vrouw in de praktijk: in de Lunchbox kan je je kind oprissen op een gedeeld verschoningskussen tussen de scheiding van heren- en damestoiletten in.



## EXTRA: voorzieningen hotel / overnachting

### 'Kunnen Beer en ik blijven slapen?'

#### Aandachtspunten voor veilig verblijven & super slapen :

- Handig: kamers met tussendeur. Ouders en kinderen hebben elk hun privacy, maar blijven dichtbij elkaar.
- Zorg voor kinderbedjes met de juiste, bijhorende matrassen (verstikkingsgevaar schuilt in een klein hoekje...)
- Zet een luieremmer in de badkamer
- Vanzelfsprekend is een familiekamer rookvrij
- Voor alle veiligheid : afdekplaatjes op de stopcontacten, afgeronde tafelranden, veilige vensters, terrassen en balkons, kinderhekje aan de trap, aangepaste beddenhoogte.
- Besteed extra aandacht aan properheid en hygiëne aan alles waar kinderhandjes bij kunnen
- Voorzie een kindertafeltje, stoelen en wat speelgoed op de kamers
- Neem kinderzenders en familiefilms op in het TV-aanbod en scherm de 18+ natuurfilms af
- Plaats lampjes bij het bed waar de kinderen zelf bij kunnen
- Biedt het logement van heel jonge kinderen gratis aan
- Hou een maxicosi en buggy steeds stand-by bij het onthaal
- Denk aan een binnen- en buitenspeelruimte in het hotel

#### Ontspannen ontbijten

- Bied ook ontbijt op de kamer aan
- Serveer gesneden fruit bij het ontbijt
- Zorg voor een gratis of goedkoper kinderontbijt

#### Meer mogelijkheden

- babyfoon inbegrepen in de prijs
- microgolfoven of flessenwarmer op de kamer
- aanbod kinderanimatie en/of babysit-service
- aanbod basisapotheek en verzorgingspullen voor noodgevallen
- 'fun box' bij de check in: geef kinderen een spelletje mee
- spelletjesbibliotheek waar spelen kunnen worden ontleend tijdens het verblijf



## STAP 7. SPEELTIJD!

Aan tafel, in de speelhoek, buiten... waar kunnen kinderen in jouw zaak terecht met hun speellust? In elk geval hoef je je zaak niet te verbouwen om als gezinsvriendelijk bekend te staan. Niet alle kinderen en hun ouders vinden een apart speelhoekje nodig, soms komen ze juist voor wat quality time samen. Ook hier geldt: bekijk welke mogelijkheden het beste bij jouw zaak passen. Met het juiste speelgoed weet je verveling tegen te gaan en kinderen tevreden te houden - en voorkom je dat ze gaan spelen met hun eten...

### Aan tafel spelen

- **Stilzitten?** Speelgoed voor aan tafel is een doeltreffende manier om het wachten voor kinderen aangenamer te maken. De simpele tekenklassiekers scoren nog steeds: kleurboeken, papieren placemats, stiften op basis van uitwasbare inkt, krijtjes of kleurpotloden. Zorg voor een puntenslijper en check regelmatig of de boeken nog niet zijn 'uitgekleurd'.
- **Verandering van spijs doet... kleuren.** Wissel af en toe van kleurplaat, met speciale afbeeldingen tijdens Moederdag, kerstmis of andere feestdagen.
- **Keuze troef.** Naast tekenmateriaal kan je ook kiezen voor puzzels, boekjes en eenvoudige gezelschapspelletjes. In de categorie 'creatief': papieren placemat met een handleiding hoe servetten tot een bootje of kraanvogel te vouwen.
- **Laat ruimte.** Bedenk dat spelen aan tafel pas kan als er genoeg tafelruimte voor de kinderen vrij is.
- **De spelregels:** Leg kinderen duidelijk de spelregels uit. Mogen ze zelf speelgoed uit de kast, lade of kist pakken? Dat stimuleert hun zelfstandigheid. Spreek met hen af dat ze slechts één spelletje tegelijk pakken en het terugleggen voor ze het volgende halen.



### BOEKENTIP

#### VOOR OP DE LEESPLANK

Schrijfster Liesbeh Slegers is bekend om haar reeks van informatieve en kleurrijke beroepenboekjes voor jonge kinderen. Haar nieuwste boek is wel heel toepasselijk voor op de leesplank in je zaak...

De kok is verkrijgbaar via internet en in de boekhandel. Uitgeverij Clavis, €14.95. Uitgegeven met steun van Horeca Vlaanderen.



### AANDACHT VOOR HYGIËNE

Neem hygiëne in de speelhoek even serieus als in de keuken. Kiezen voor de juiste materialen helpt hierbij: kan je de vloer makkelijk proper maken bij eventuele ongelukjes? Kies voor speelgoed dat je proper kan houden of dat in de vaatwasser kan. Lego en ander klein plastic speelgoed kan je schoon krijgen door het in een kussensloop te wassen in de wasmachine.

## Speelhoek

Voor als er in je zaak ruimte is voor een apart speelhoekje...

- **De psychologe:** "Ik ben een fervent voorstander van speelhoeken, omdat kinderen zich dan niet gedwongen hoeven te voelen om aan tafel te blijven zitten. Volwassenen tafelen graag uitgebreid met allerlei bespiegelingen, een lekker glas wijn, een koffietje achteraf... Met een speelhoek geef je kinderen de kans van tafel te gaan tussen de hoofdschotel en het dessert."
- **Vraag raak.** Om je speelhoek uit te werken of te verbeteren, kan je beroep doen op de feedback van spelende kinderen. Misschien hebben zij verrassende suggesties voor je.
- **Kies kleur.** Durf te gaan voor uitgesproken kleuren in de speelhoek. Kan de muur in een vrolijke kleur? Ga ook voor kleurrijke kussentjes, tafel en stoelen.
- **Goed gelegen.** Denk na over hoe je ouders maximaal zicht kan bieden op de speelhoek. In het ideale geval houden ze hun spelende kroost in de gaten vanaf hun tafel.
- **Veiligheid eerst.** Hou rekening met het inslikings- en verstikkingsgevaar van kleine speeltjes en kies voor stevig speelgoed.



GUST, 7 JAAR:

*"Er was een krijtbord waar ik een soort paard op heb getekend"*

- **Vandalgevoelig.** Kinderen slopen alles, zo lijkt het soms. Ga voor degelijk speelgoed en materialen die tegen een stootje kunnen, zoals reuzepuzzels van schuimrubber.
- **Net zoals de kok.** De hit voor in de speelhoek van elke horeca zaak: een mini speelkeuken.
- **Gedempte materialen.** Geluiden van spelende kinderen kun je minder schel laten klinken als je materialen gebruikt die geluid absorberen. Kussens zijn een prima geluidsdemper. Een grote zitzak van afwasbare stof is een uitstekende chill plaats voor tieners. Bij veel lawaai kun je overwegen een transparante wand te plaatsen om de speelhoek enigszins af te scherpen.
- **De speelhoekpatrouille.** Laat de speelhoek regelmatig controleren: was het speelgoed af, en vul papieren, krijt en stiften aan.





## TIPS SPEELHOEK

### AANDACHT VOOR HYGIËNE

Neem hygiëne in de speelhoek even serieus als in de keuken. Kiezen voor de juiste materialen helpt hierbij: kan je de vloer makkelijk proper maken bij eventuele ongelukjes? Kies voor speelgoed dat je proper kan houden of dat in de vaatwasser kan. Lego en ander klein plastic speelgoed kan je schoon krijgen door het in een kussensloop te wassen in de wasmachine.

### VOOR OP DE MUUR:

- muurstickers (bestaan in verschillende maten en stijlen - goedkoop - probleemloos te verwijderen als het tijd is voor iets nieuws)
- krijtbordverf (handig in geval van beperkte speelruimte voor kinderen - verkrijgbaar in verschillende kleuren - extra leuk met krijt in verschillende kleuren)

## ARM DER WET



### FILMS EN TEKENFILMS

Als je films of tekenfilms wilt vertonen, moet je dat aangeven bij SABAM. Als horeca- uitbater dien je namelijk de rechten voor het vertonen van audiovisueel materiaal af te kopen voor een bepaald bedrag per dag of per maand. De hoogte van de vergoeding is afhankelijk van de oppervlakte van de ruimte waar de vertoning plaatsvindt. Gemiddeld gaat het om enkele tientallen euro's per maand. Voor het tonen van televisiebeelden tijdens een evenement kunnen weer andere tarieven gelden.

**Let op:** voor karaoke worden aparte SABAM-tarieven aangerekend vanwege de bijzondere combinatie van audio, video en tekst op het scherm. Voor iedere DVD moeten bovendien duplicatierecht worden betaald. De vergoeding die je verschuldigd bent wanneer je karaoke aanbiedt, ligt dus hoger dan voor het vertonen van films en tekenfilms.

## Buiten spelen

Lekker stoom afblazen! Even naar buiten gaan kan heel bevrijdend zijn voor kinderen, en hopelijk keren ze daarna rustiger terug aan tafel. Maak eventueel van tevoren afspraken met hen, bijvoorbeeld over de buitendeur die niet open mag blijven staan. Niet rondrennen op het terras, dat mag wel op het gras. Probeer bij een verbod steeds een alternatief te geven, en uit te leggen waarom iets niet mag.

Volgende toevoegingen in de tuin maken het buiten spelen extra leuk:

- Speeltoestellen, zoals een klimrek en schommel
- Driewielers, loopfietsen en stepjes
- Zandbak (oude keukenspullen zoals een vergiet, pollepel of garde zijn perfecte speelmaatjes)
- Minigolf
- Zwembadje

- Kinderboerderij (kinderen zullen het fantastisch vinden om de dieren te helpen voeren)
- Kruidenkas (fascinerend! neem ze mee op bezoek op een rustig moment)
- Springkussen of trampoline
- Sjoelbak, stelten of andere oude volksspelen (haal ze tevoorschijn bij feesten)

Zorg steeds voor een veilige omheining buiten, of heel duidelijke regels waar wel en waar niet gespeeld mag worden.

Heb je geen tuin of terras? Misschien kan je doorverwijzen naar een parkje, bos of speeltuin in de buurt. Leg uit wat er in de buurt is en overleg met de ouders. Hoe schatten zij het in, kan hun kind daar zelfstandig heen?



## ARM DER WET

### SPEELTOESTELLEN

Als uitbater van een horecagelegenheid waar een speelterrein bij hoort, ben je verantwoordelijk voor de veiligheid en het onderhoud van het terrein en de speeltoestellen die je er plaatst. **Opgelet:** vanaf het ogenblik dat in een horecazaak of op het bijhorend terrein (tuin, koer edm.) één speeltoestel geplaatst werd, wordt dit terrein beschouwd als een speelterrein. Een speelterrein mag slechts uitgebaat worden als aan de algemene veiligheidsverplichtingen

voldaan is. Hiervoor moeten een aantal stappen doorlopen worden, zoals een risicoanalyse en het opstellen van een onderhoudsschema. Ook voor het plaatsen van speeltoestellen zoals schommels of wiplank gelden bepaalde regels. Ouders blijven altijd wel verantwoordelijk voor het gedrag van hun kinderen.

**Let op:** bordjes met waarschuwingen als 'gebruik op eigen risico' of gelijkaardige vermeldingen zijn niet toegelaten.

## EXTRA: Restaurantmopjes

Over speels gesproken. Probeer een van deze mopjes eens uit op je jonge klanten en verdien een glimlach of schaterlach.

**Vrouw in een restaurant:** "Ober, uw duim zit in mijn soep."

**Ober:** "Geen nood, de soep is niet zo heet."

**Een man zit in een restaurant en bestelt een kom soep.**

**Als de ober de soep op tafel zet, zegt de man:** "Pardon, er drijft volgens mij een gehoorapparaatje in mijn soepkom."

**Waarop de ober antwoordt:** "Wat zegt u?"

**Een vrouw stapt een chique restaurant binnen. De ober brengt haar de uitgebreide menukaart. Na grondige bestudering zegt de vrouw uiteindelijk:** "Uw kikkerbitten lijken me heel lekker." **De ober bloost en zegt:** "Och mevrouw, dank u... tja ik weet het, deze broek spant nogal."

**Een vrouw gaat met haar vier kinderen in een Chinees restaurant eten. De kinderen krijgen hun portie niet op. Daarom vraagt de vrouw of de ober de resten in een zakje wil doen voor de hond. Waarop het jongste kind juicht:** "O mama, dan krijgen we dus toch een hond!"

## STAP 8. OPTIMAAL COMMUNICEREN

Roep je het van de daken of breng je het liever subtiel? Hoe en in welke mate je over je kindvriendelijkheid communiceert hangt af van het profiel van je zaak en de doelen die je voor ogen hebt.

Je kiest zelf hoe ver je wilt gaan in het uitdragen van de boodschap dat kinderen welkom zijn in je zaak. Bedenk wat je er precies mee wilt bereiken. Misschien wil je gewoon je vaste klanten laten merken dat iedereen, van klein tot groot, welkom is. Of misschien wil je juist sterk inzetten op kindvriendelijkheid met als doel meer gezin-

nen met kinderen aan te trekken. In dat laatste geval zou je steeds het woord 'kindvriendelijk' naar voren kunnen schuiven in de beschrijving van je zaak. Ook in bijvoorbeeld de uitstraling kun je laten zien dat het gaat om 'een echt familierestaurant', zonder dat evenwel te benoemen. Een stuk van de communicatie verloopt namelijk zonder woorden: het interieur, een opvallende kinderhoek, een kinderstoel die in het zicht staat, de open lichaamshouding van de bediening: allemaal dragen ze een boodschap uit. Of misschien vermijd je liever kinderen in je zaak?



### TIPS & TRICKS: COMMUNICATIEMENU

Tijd om de wereld te laten weten dat je gezinnen met kinderen met open armen verwelkomt. Hoe ver ga je?

#### In de zaak

- Werk met handige **opmerkingen op de menukaart**: 'bepaalde gerechten kunnen in kleine porties voor kinderen worden besteld', 'kinderportie aan de helft van de prijs', 'wij kunnen uw babyvoeding opwarmen, vraag ons ernaar'.
- Kondig **speciale acties** aan op een krijtbord, folder of affiche: 'Kinderspecial', 'Vandaag gratis kindercappuccino toe bij kindermenu', 'Op 1 april worden kinderen bediend door clown Freddy. Lachen verzekerd!'
- Maak kinderen zichtbaar in je zaak: denk aan een huiselijk, **kleurrijk interieur**, bediening in informele kleding, de kindertekeningen die je ophangt.

#### Aan de buitenkant

- Werk met praktische berichten **op de deur**: 'Kindertijd: families met kinderen welkom tussen 17u en 18u', 'Wel kindvriendelijk, maar helaas geen plaats voor kinderwagens of buggy's', 'Terras met speeltuin'.
- Breng een merkteken aan **op de gevel**: maak zelf een label 'Kinderen welkom'.

- Plaats een sandwichbord of speeltoestel **bij de deur**, of laat met grote kleurrijke letters op je raam weten dat kinderen welkom zijn.

#### Op de website

- Denk aan opmerkingen die wijzen op een **kindvriendelijk onthaal**: 'We hebben kinderstoelen die we graag voor uw kleintje klaarzetten. Vraag ons er op voorhand naar', 'Kinderen zijn bij ons ook heel welkom', 'Gastronomisch menu ook op kindermaat verkrijgbaar.', 'Familiierestaurant'
- Noem 'Kindvriendelijk' als kenmerk in de **beschrijving van je zaak** en benadruk dit met een mooie foto van een kind aan tafel in jouw zaak
- Geef de website een **levendige look**, met cartoons en grappige plaatjes, foto's van kinderen in de speeltuin of speelhoek en quotes van kinderen over wat ze het allerlekkerste menu vinden.



## INTERACTIEF

### AAN DE SLAG MET FEEDBACK VAN KINDEREN EN GEZINNEN

Feedback van klanten helpt je vooruit. Als je open staat voor verbetering, zijn zij je meest waardevolle bron van informatie. De meest eerlijke feedback kan je van kinderen verwachten. Vraag hen op rustige momenten wat ze vonden van een bezoekje of neem ze als inspecteurs op sleeptouw door je zaak. Zo werk je ook aan klantenbinding. Kinderen die het naar hun zin hebben gehad en die het gevoel hebben gehoord te worden, zullen graag nog eens terugkomen. Wie weet zie je hen jaren later terug met hun eigen kinderen... sommige horeca ondernemers met jarenlange ervaring kunnen hier zeker over mee praten.

### HEEFTHETGESMAAKT.BE?

Gebruik leuke uitspraken van ouders en kinderen om je website te verlevendigen. Hun enthousiasme kan helpen om nieuwe bezoekers over de streep te trekken. Je kunt positieve quotes ook herhalen op de sociale media die je misschien gebruikt. Check ook even hoe je zaak ervoor staat op websites waar bezoekers opmerkingen en scores kunnen achterlaten. Als negatieve feedback gegrond is, wordt het tijd om actie te ondernemen en op zoek te gaan naar constructieve oplossingen.

### KINDEREN NIET GEWENST

Liever geen kinderen in de buurt? Geef dat dan duidelijk aan op voorhand om ongemakkelijke situaties te voorkomen. Blijf vriendelijk en werk liefst met een vleugje humor om niet te streng over te komen.

## STAP 9. CREATIEF AAN DE SLAG

Als het naar meer smaakt...

weet je vast wel raad met volgende tips voor samenwerking, kinderfeestjes en workshops. Pak ermee uit en sla je slag!

### Samen sterk

Sla de handen in elkaar met organisaties in de buurt om voor jullie beide meerwaarde te creëren.

- Van het land tot op je bord: Is er in je buurt een fruitteiler die natuurlijke fruitsappen produceert? Een boer die ambachtelijke producten aanbiedt? Een samenwerking kan een win-win zijn: je bent steeds zeker van verse en kwaliteitsvolle streekproducten en geeft je zaak een authentiek en ambachtelijk karakter. Verwijzingen naar de samenwerking in de zaak of op de menukaart kunnen dit imago versterken.
- Samen school maken: Al eens gedacht aan het uitnodigen van schoolklassen in je zaak? De aanleiding kan divers zijn: de Week van de Smaak, een feestdag op komst, een projectdag over beroepen, een schooluitstap. Een rondleiding in de keuken, een workshop, het verzorgen van lunchboxen voor een uitstap: een unieke kans om kinderen een smakelijke eetervaring mee te geven en te laten kennismaken met je zaak. Geef het geheel een maatschappelijke draai: wat dacht je bijvoorbeeld van koken met kinderen voor een nabijgelegen verzorgings-tehuis?
- Zin in meer: zoek een samenwerking op met een museum, cultureel centrum, kinderwinkel of aanbieders van logies die op dezelfde gezinsvriendelijke lijn zitten. Jullie kunnen naar elkaar verwijzen en eventueel speciale acties voor gezinnen met kinderen uitwerken.

### Feest!

Feestdagen bieden massa's kansen om creatief aan het werk te gaan. Een aangepaste menukaart, themedecoratie en speciale acties scoren bij kinderen én ouders. Enkele opwarmers:

- paaseierenzoektocht en brunch met eitjesbuffet
- traditionele ijslam bij communiefeesten

- halloweenmenu met pompoensoep, griezecakejes en zombiepannenkoeken
- kerstkoekjes bakken met kinderen tijdens de kerstvakantie, alcoholvrije glühwein op de kaart
- pizza's bakken en ijsjes versieren als familie activiteit

#### Voor knallers van verjaardagsfeestjes:

- zorg voor een bijzonder onthaal van de jarige, met een hartelijk welkom en een versierde stoel
- zorg voor een speciaal moment tijdens het eten: een live zangmoment met alle obers? Een vuurwerkje bij het dessert? Een kleine attentie of gratis drankje? Een persoonlijke gelukkige verjaardag van de chef-kok?
- voor als je kans ziet om activiteiten aan te bieden: een koude-keuken-kookworkshop, met zijn allen de verjaardagstaart versieren, een filmvertoning in de speelhoek of kinderanimatie op aanvraag
- wat dacht je van een papieren koksmuts met de leeftijd van de jarige op?



TIP

#### BIJ LUIDE MUZIEK

Als je een activiteit organiseert waar de muziek luid staat, let er dan op dat je de muziek in het belang van kinderen beperkt tot 85 decibel of lager. Kinderen zijn namelijk extra gevoelig voor gehoorschade. Niet verplicht maar het overwegen waard: het aanbieden van oordopjes op maat van kinderen. Er zijn speciale oordopjes voor kinderen op de markt die hun kleinere gehoorgang goed beschermen (oordopjes voor volwassenen zijn niet geschikt voor kinderen).



## Presentatie voor gevorderden

Pak op speciale momenten eens uit en verras je jongste gasten met te gekke presentaties. Voor een gegarandeerd 'wauw' effect.

Al gehoord van **bento**? Deze kleurrijke lunchhype begon in Japan, maar is intussen in opmars over de hele wereld. Bento staat voor mooi versierde lunchboxen waarvan het water je in de mond loopt. Vrolijke doosjes, eten in de vorm van leuke figuren en een explosie aan smaken.



### **BIJ HET TINDERBOX MUSEUM (DENEMARKEN):**

Het Tinderbox Museum in Denemarken bedacht deze speelse sandwich. Een grappig broodje dat je laag per laag opeet om bij de erwt onderaan te raken.

### **BIJ KUSTRESTAURANT HARBOUR LIGHT**

**(ENGELAND)** serveert fish & chips in kleine emmertjes. De kinderen krijgen een klein schopje waarmee ze nadien in het zand kunnen spelen. Ook de kleurboeken zijn in thema, met piraten en vissen als hoofdfiguren.



## Workshops koken met kinderen

- **Kids on the rocks.** Laat kinderen de lekkerste alcohol-vrije cocktails maken (ook wel mocktails genoemd). Voorzie mooie glazen in verschillende formaten, vrolijk gekleurde rietjes, parasolletjes en cocktailpeltjes. De kinderen kunnen hun glas een mooi suikerrandje geven en versieren met stukken vers fruit. Wie mag de sapjes shaken? Maak vooraf of aan het begin van de workshop kleurrijke ijsblokjes van verschillende fruitsappen met ingevroren stukjes fruit.
- **Smakenlaboratorium.** Organiseer eens een smaaktest en laat kinderen bekende en onbekende ingrediënten testen. Wie vindt wat lekker en waarom? En wie kan geblinddoekt de meeste smaken raden? Een kleine quiz (wat smaakt zoet-zuur-bitter-zout-pittig-flets?) is een fijne afsluiter.
- **Picknick.** Heel origineel voor als het mooi weer is, en je zaak zich dicht bij een park of oever bevindt: het aanbieden van picknickmanden. Stel een vrolijke doos of mand samen met wat te drinken, bokes en hapjes. Misschien voeg je nog een kleed, spelletje of boekje toe. Werk eventueel met een borgsysteem als je de manden zeker nog eens wilt gebruiken.



### BIJ DE EETKAFES (HEIST-OP-DEN-BERG / AARSCHOT):

Hier mogen kinderen op vaste dagen zelf een pizza maken. Tijdens het bakaartje rollen ze deeg uit, beleggen ze hun pizza naar keuze en steken ze hun creatie -onder begeleiding- in de oven. Nadien krijgen de deelnemers een diploma van pizzabakker. Er wordt gewerkt met reserveringen, vaste uren (tussen 17:00u en 18:00u) en aan een vaste prijs ongeacht het gekozen beleg (€ 5,70).

## CRAZY CONCEPTEN

### UIT EIGEN LAND...

- In familierestaurant **Sensunik** in Antwerpen stuiven kinderen naar de zolder, waar ze naar hartenlust kunnen spelen met andere kinderen. Ze eten ook boven, onder begeleiding van animatoren. Onderwijl kunnen de ouders in het restaurant beneden hun kroost met gerust gemoed op camera's volgen.
- In het trendy **Comocomo**, met een vestiging in zowel Antwerpen als Brussel, komen de gerechten voorbij op een lopende band. Je mag van de band nemen wat je lekker lijkt. Eten doe je hier met je handen, tot groot plezier van de jongste bezoekers.

### ... EN DAARBUITEN

- Goudkleurige robots in plaats van personeel: je maakt het mee in restaurant **Dalu Robot** in China. Er zijn robots voor onthaal, receptie en om het eten op te dienen. De mechanische obers bewegen zich over een rails die vanuit de keuken door het restaurant loopt.
- Restaurant **Mars 2112** in New York is een populaire toeristische bestemming, vooral voor families met jonge kinderen. Alles staat in het teken van ruimtevaart. Je kunt er een ritje maken in een raket en de bediening is verkleed als buitenaards wezen.

## STAP 10. EERSTE HULP BIJ PROBLEMEN

Een bezoek verloopt niet altijd vlekken- of tranenloos. Voor vervelend gedrag of ongelukjes geldt grootmoeders wijsheid: beter voorkomen dan genezen. Mocht het toch op genezen aankomen, los het dan met flair op.

### Kind is koning?!

Openstaan voor kinderen wil niet zeggen dat kinderen koning zijn in de zaak. Natuurlijk wil je het hen graag naar de zin maken, maar je hoeft zeker niet alles van hen te aanvaarden. Soms zul je willen of moeten ingrijpen als kinderen onaangepast of zelfs vervelend gedrag vertonen. Over het algemeen gelden deze richtlijnen als Eerste Hulp Bij Problemen:

- **Wees er snel bij.** De sleutel ligt in: snel reageren en de situatie niet laten escaleren.
- **Spreek ouders aan.** Richt je tot ouders: vriendelijk, kordaat, beleefd. De verantwoordelijkheid van het kind ligt tenslotte altijd bij de ouders. Niet alle ouders vinden het bovendien prettig als een buitenstaander hun kinderen terechtwijst.
- **Blijf rustig.** Neem een neutrale houding aan. Agresie is olie op het vuur, maar een defensieve instelling kan ook onaangename emoties aanwakkeren. Spreek daarom op een neutrale, rustige en vriendelijke manier, zonder een oordeel te laten blijken of de ouders te fel te confronteren.

- **Motiveer.** Leg steeds uit waarom het gedrag niet wenselijk is.

### Excuseer...?

Wie spreek je aan als kinderen zich misdragen?

#### De psychologe:

“Je kunt het beste de ouders aanspreken over het onaangepaste gedrag van hun kind, om niet voorbij te gaan aan hun ouderlijke gezag.”

Als de situatie het toelaat, kun je oudere kinderen ook rechtstreeks confronteren met hun gedrag. Om dat in te schatten heb je zelfkennis nodig: hoe goed kan je met kinderen omgaan en hen aanspreken, hoe goed kan je je kalmte bewaren? Gebruik bijvoorbeeld de volgende vuistregel: de eerste keer spreek je de ouders aan, de tweede keer richt je je tot de kinderen.



## Ai ai ai... pijnlijke situaties

### **Situatie 1: Een kleuter is erg luid en roept aan tafel.**

**Wat kan je doen:** Toon begrip. Leg de ouders bijvoorbeeld uit dat het andere gasten stoort. Zoek samen naar een oplossing.

**Zeg bijvoorbeeld:** "Excuseer, Olivia's gedrag stoort andere gasten. Kan het een idee zijn om even naar de ruimte hiernaast te gaan om tot rust te komen? Ik loop graag even mee."

### **Situatie 2: De spelcomputer of iPad van een 10-jarige staat te luid.**

**Wat kan je doen:** Je kunt gasten vriendelijk verzoecken het gebruik van computers in jouw zaak zo veel mogelijk te beperken.

**Zeg bijvoorbeeld:** "De geluiden van je computer kunnen wat storend zijn voor andere gasten. Heb je oortjes bij je? Of kun je het geluid iets zachter zetten?"

### **Situatie 3: Een kind rent rond in de zaak.**

**Wat kan je doen:** Leg het kind en/of de ouders uit dat het gevaarlijk kan zijn als ouders met warme borden rondlopen. Bied een spelletje aan of toon waar de speelhoek is.

**Zeg bijvoorbeeld:** "Heb je onze speelhoek al gezien? Van en naar de speelhoek moet je voetje-voor-voetje lopen, in de speelhoek zelf mag je grote stappen zetten."

### **Situatie 4: Tijdens een feest haalt een groepje kinderen kattenkwaad uit.**

**Wat kan je doen:** Haal het haantje de voorste uit de groep en neem hem of haar mee naar de keuken voor een korte rondleiding. Mag hij of zij zelf een bord opscheppen? Even met de spoelkraan de vuile vaat schoonspuiten?

**Zeg bijvoorbeeld:** "Ik weet iets veel leukers om te doen, kom maar eens kijken."

### **Situatie 5: Ruzie tussen twee kinderen in de speelhoek, geen ouders te bespeuren.**

**De psychologe:** "Als er bij ruzie in de speelhoek echt dringend moet worden ingegrepen - omdat de situatie escaleert of de kinderen elkaar pijn doen - mag je als personeel ingrijpen. Ouders zullen dit allicht begrijpen en appreciëren."

**Wat kan je doen:** Stap toe op de kinderen en vraag ze kalm om rustiger te worden en vriendelijker te zijn.

**Zeg bijvoorbeeld:** "Hé, wat is er hier aan de hand? Dit is niet de bedoeling van een speelhoek, hoor."

### **Situatie 6: De ouders schamen zich voor het vervelende gedrag van hun kinderen.**

**De psychologe:** "Niet alle ouders grijpen in wanneer hun kind zich ongepast gedraagt. Er zijn zeker ook ouders die zich sneller dan omstanders schamen voor het ongepaste gedrag van hun kind. Als je die laatste groep vriendelijk benadert, voelen ze zich misschien zelfs begrepen en gesteund, wat hun gevoelens van schaamte en schuld kan verlichten."

**Wat kan je doen:** Begrip tonen is hier het sleutelwoord. Maak duidelijk wat er wel en niet kan en zoek actief samen naar een oplossing die voor beide partijen werkt.

**Zeg bijvoorbeeld:** "Dat kan gebeuren, het is niet erg. We hebben dat nog al eens voorgehad. Helpt het als ik Noam uitleg waar hij de kleurplaten kan vinden?"



## ARM DER WET

### AANSPRAKELIJKHEID BIJ ONGEVALLLEN EN SCHADE

Je bent als uitbater enkel wettelijk verplicht een BA-brandverzekering af te sluiten, maar het is aangeraden eveneens een gewone BA-verzekering af te sluiten. Deze laatste kan dekking geven in het geval een klant door een stoel zakt, van de trap valt, een kind zich bezeert. Natuurlijk zal er per geval moeten worden bekeken wie precies aansprakelijk is - dat kan namelijk ook de klant zelf zijn, bij onvoorzichtigheid van zijn of haar kant. Als het gaat om spullen die in gebreke zijn (een verschoningsplank of kinderstoel

die afbreekt), dan kan je je als uitbater eventueel op jouw beurt keren tegen de producent of verkoper van het product in kwestie.

In principe zal de klant die van de uitbater een schadevergoeding vraagt telkens volgende zaken moeten bewijzen: fout, schade en oorzakelijk verband. Dat wil zeggen: een fout of onzorgvuldigheid in hoofde van de uitbater of zijn personeel, schade en een oorzakelijk verband tussen beide. Dit bewijs zal niet altijd even gemakkelijk te leveren zijn.

### Nog beter dan genezen, is voorkomen:

- **Tijd voor beleid.** Denk na over een gepaste manier om eventuele problemen te adresseren en zorg er steeds voor dat de klant met een tevreden gevoel naar huis gaat. Mag het personeel bijvoorbeeld een gratis ijsje aanbieden wanneer een kind zich heeft bezeerd in de speelhoek of als het eten te warm of te koud werd opgediend?
- **Train je sterk.** Neem de tijd om te oefenen waar nodig. Dat kan door middel van rollenspelen. Oefen met collega's en je staat een pak sterker in je schoenen wanneer het scenario werkelijkheid wordt. Wie is de beste kinder-crisismanager? Overweeg hem of haar aan te stellen als bemiddelaar om netelige situaties om te vormen tot een fijn bezoek voor iedereen.

## CIJFERS

### uit onderzoek blijkt:

#### Wat vinden gezinnen het meest belangrijk als ze een horecazaak bezoeken?

1. Infrastructuur met mogelijkheid voor kinderen om vrij rond te lopen (21,1%)
2. Menu's op kindermaat (17,8 %)
3. Een gezond en gevarieerd kindermenu (17,3 %)

#### Wat vinden gezinnen het meest belangrijke spelmateriaal in een horecazaak?

1. Aparte speelhoek (48,6%)
2. Stilzitmateriaal (39,5%)  
Waarvan 70% kiest voor stiften en kleurmateriaal

#### Wat vinden gezinnen het meest belangrijke in de bediening?

1. Persoonlijke benadering van het kind (40,5 %)
2. Snelle bediening (17,8%)
3. Geduldig zijn (14,6%)

#### 130 van de ondervraagde 185 ouders geeft aan rekening te houden met de mening van hun kind(eren) om naar een bepaalde horecazaak te gaan.

Guidea, het kenniscentrum voor toerisme en horeca, onderzocht de **belangrijkste basisverwachtingen** van (groot)ouders in restaurants en kwam tot deze scores:

1. Properheid en hygiëne (78%)
2. Aangepast kindermenu (76%)
3. Kindvriendelijke sfeer (73%)
4. Kindvriendelijke bediening (65%)
5. Snelle bediening (56%)
6. Speelhoekje (50%).

**Het belangrijkste besluit** was dat eenvoudige ingrepen van een horecaondernemer vaak al voldoende zijn om aan deze verwachtingen tegemoet te komen.

## EN NU?

De aanhouder wint. Als je merkt dat de speelhoek geen instant succes oplevert of halve porties van hoofdgerechten niet zo vaak worden besteld: geef vooral niet op. Misschien zijn er leukere boekjes nodig in de speelhoek en kan het aanbod van halve porties meer zichtbaar worden op de menukaart?

Evaluëren en bijsturen zijn essentiële stappen op je weg naar succes. Blijf volhouden en houd rekening met eerlijke feedback. Heb er plezier in om te experimenteren en je zaak nog kindvriendelijker te maken. Natuurlijk sta je er niet alleen voor: met deze doorverwijzingen en goede contacten heb je steeds een hulplijn bij de hand.

### Doorverwijzingen en goede contacten

#### Handige websites

Staat jouw zaak al vermeld op deze websites met kindvriendelijke horecazaken?

- **[www.kinderenwelkom.be](http://www.kinderenwelkom.be)**  
website waarbij bezoekers via de zoekfunctie kindvriendelijke horecazaken kunnen vinden
- **[www.free4kids.be](http://www.free4kids.be)**  
selectie van kindvriendelijke horecazaken in Vlaanderen, waar de kinderen gratis eten, een gratis activiteit mogen doen of van een voordeel van 50% genieten
- **[www.dinnersite.be](http://www.dinnersite.be)**  
online restaurantgids met mogelijkheid om te zoeken op 'kindvriendelijk'
- **[www.toerismevlaanderen.be](http://www.toerismevlaanderen.be)**  
tussen het uitgebreid toeristisch aanbod zit de mogelijkheid om brochures te downloaden met een overzicht van 'kindvriendelijke restaurants' terug te vinden onder de subcategorie 'food and drink'.
- **[www.wegmetdekids.be](http://www.wegmetdekids.be)**  
startpagina voor uitstapjes met de kinderen, naar onder andere kindvriendelijke restaurants, kinderboerderijen en speeltuinen.
- **[www.uitmetkinderen.be](http://www.uitmetkinderen.be)**  
oplijsting van kindvriendelijke restaurants, attracties en andere uitjes in de Lage Landen

Toerisme Limburg zet onder 'Kids Summer' en 'eten met kids' ook de kindvriendelijke restaurants in de kijker – zie **[www.toerismelimburg.be](http://www.toerismelimburg.be)**.

Neem zeker ook een kijkje op **[www.dingenzoekers.be](http://www.dingenzoekers.be)**, magazine voor kinderen en hun baasjes.

#### Voor meer inspiratie

Inspiratie voor grappige presentatie van kindgerechten vind je zeker via [www.bentolunch.net](http://www.bentolunch.net) of [www.pinterest.com](http://www.pinterest.com). Zoek op 'kid food'.

#### Voor advies

Horeca Vlaanderen verdedigt de belangen van haar sector en ondernemers. Leden van Horeca Vlaanderen kunnen hier terecht voor juridisch advies. Meer informatie op [www.horecavlaanderen.be](http://www.horecavlaanderen.be).

Meer informatie over de auteursrechten op audiovisueel materiaal kan je vinden op **[www.sabam.be](http://www.sabam.be)** en als je zoekt op 'Honebel'.



## COLOFON

### Over de auteurs

**Sophie Serraris** is beroepscreatieveling met een hart voor horeca. Ze begon al op haar 13de in de speelkeuken. Naast de vele projecten in de culturele sector die ze ontwikkelt en runt, draait Sophie nog geregeld bardiensten, gewoon voor haar plezier. Haar liefde voor bezoekers, met name kinderen en families, kan ze in beide branches uitleven. Je kent haar misschien nog van de Week van de Smaak, en project EETiKET voor coaching van kindvriendelijke restaurants in Vlaanderen. Museumcafés in binnen- en buitenland kloppen bij haar aan voor advies.

**Lotte Dodion** is copywriter, voormalig babysitter en bourgondiër pur sang. In goed Nederlands betekent dat dat ze dol is op kinderen en lekker eten, en dat ze daar graag over schrijft. Lotte voelt perfect aan wat kinderen en jongeren belangrijk vinden en wat hen beweegt. Door haar ervaring in het ontwikkelen van educatieve en creatieve workshops kan ze zich goed inleven in hun wereld. Tegelijkertijd kent ze veel restaurants in Vlaanderen, van aperitief tot koffie na.

Met dank aan **psychologe Audrey Eertmans** (KU Leuven) voor haar uitspraken. Audrey is gespecialiseerd in menselijk eetgedrag en deelde haar kennis in haar laatste boek *Waarom kinderen geen spruitjes lusten*. Als moeder en fervent horecabezochter gaf ze tips vanuit haar persoonlijke ervaringen en bedenkingen.

De cijfers en onderzoeksresultaten in deze gids kwamen uit *Gezinsvriendelijkheid in Kortrijk*, bachelorproef van E. Ballieu, L. Delvoye, A. Demets, e.a. (2009). Geraadpleegd via [www.katho.be](http://www.katho.be)

*Deze inspiratiegids is een initiatief van Horeca Vlaanderen en Vlaanderen Lekker Land. Met dank voor de inbreng van beide teams.*



## **Laat mij achter de toog rondslingeren.**

Goed nieuws: eindelijk bestaat er een gids over gezinsvriendelijke horeca voor de sector. Informatie voor ouders, labels en websites voor bezoekers met jonge kinderen zijn al langer voorhanden. Nu is er ook een handige en volledige gids voor alle horeca, van koffiezaak over brasserie tot luxehotel. Vol praktische tips en goede voorbeelden om direct mee aan de slag te gaan.

En er is nog meer goed nieuws: met deze gids kan je knippen en plakken op maat van je zaak - of je nu net wil richten op kinderen of alleen op zoek bent naar wat tips voor de toevallige jonge bezoekers die je over de vloer krijgt. Zelfs onbespreekbare thema's als 'liever geen kinderen in mijn zaak' komen aan bod. Want een consequent beleid rond gezinsvriendelijkheid levert op.

**Een schat aan inspiratie voor elke horecaondernemer met een hart voor kinderen én zijn zaak.**