

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. In de serie 'Kinderen klant' geven we u tips om uw restaurant (of café, of hotel...) kindvriendelijk te maken. Kindvriendelijk wil niet zeggen dat u een kinderrestaurant moet zijn waar kinderen baas zijn, wel waar kinderen als klant behandeld worden. Kindvriendelijk betekent dat u oog hebt voor de specifieke noden voor kinderen. Baby's 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.

KINDEREN SPELEN NIET ALLEEN IN EEN PRETPARK

De koude wintermaanden zoeken we graag de warmte en gezelligheid op. Ook wanneer we een uitstap met de kinderen plannen. Een leuke wandeling gevolgd door een warme chocomelk, noem mij één kind dat daar neen tegen zegt. En dan het liefst in een gezellig kader waar kinderen 'thuis' kunnen zijn en volwassenen dus nog meer kunnen genieten. In de serie 'Kinderen klant' kijken we naar de mogelijkheden die horecazaken bieden om kinderen te laten ravotten en hen aan zich te binden...

Mensen zijn op zoek naar plaatsen die net dat ietsje meer hebben. Ook als horecazaak kun je daar op inspelen. Je mag nog de lekkerste dingen voorschotelen, wanneer klanten zich niet thuis voelen, is de kans klein dat ze terugkomen. Deze klantenbinding kun je bewerkstelligen met vaak kleine initiatieven.

EIGEN LIVINGGEVOEL

Kinderen spelen altijd en overal. Uiteraard is het in de zomer makkelijker wanneer je ze buiten naar hartenlust kunt laten ravotten.

Maar ook binnen passen kinderen zich gemakkelijk aan. Niemand heeft

Creëer een soort van knusse living als speelhoek en je zal zien hoe snel kinderen zich 'thuis' voelen

thuis een pretpark, je hoeft daarvoor dus niet al te veel ruimte op te geven.

Creëer een soort van knusse living als speelhoek en je zal zien hoe snel kinderen zich 'thuis' voelen. Want wanneer zij 'uitgenodigd' worden om te spelen, verdwijnt bij ouders het onbehaaglijke gevoel van anderen tot last te zijn. Op die manier schep je een huiselijke sfeer waarin mensen zich goed voelen en doe je aan klantenbinding.

ORIGINELE INITIATIEVEN

Meer en meer horecazaken organiseren eigen evenementen. Je kunt het zo gek niet bedenken of het zal ergens wel op de agenda staan:

allerhande workshops, proeverijen of wandel- en fietsroutes. Dit alles met het oog op beleving. Sociale media zijn in deze een handige tool: kondig er nieuwe initiatieven aan en toon leuke sfeerbeelden. Wanneer je erin slaagt dergelijke initiatieven voor jong en oud te combineren, dan scoor je uiteraard hoger op de ladder van beleving. En die bepaalt of gezinnen met kinderen de weg naar jou terugvinden.

Sam Paret

EVEN GEZELLIG ALS THUIS MOKKA EN MEER, MEER DAN EEN KOFFIEHUIS

We horen het de laatste tijd meer en meer. Mensen die de stap naar een eigen horecazaak zetten uit overtuiging dat gezinnen met kinderen zich evengoed welkom horen te voelen. Dat is zowel goed als slecht nieuws. Enerzijds wijst het op een tekort aan kindvriendelijke zaken. Anderzijds is het alleen maar goed als ervaringsdeskundigen een passend antwoord kunnen bieden op dat gemis. Dat is ook de druppel geweest die Miek Vandamme en haar man Mathieu Dejaeger ertoe aanzetten om hun droom definitief te realiseren. Mokka en Meer opende anderhalf jaar geleden de deuren en is in korte tijd uitgegroeid tot een echte trekpleister in Deerlijk en omstreken.

Veel goesting, liefde voor de stiel en geloof in hun concept. Daarmee zijn Miek Vandamme en Mathieu

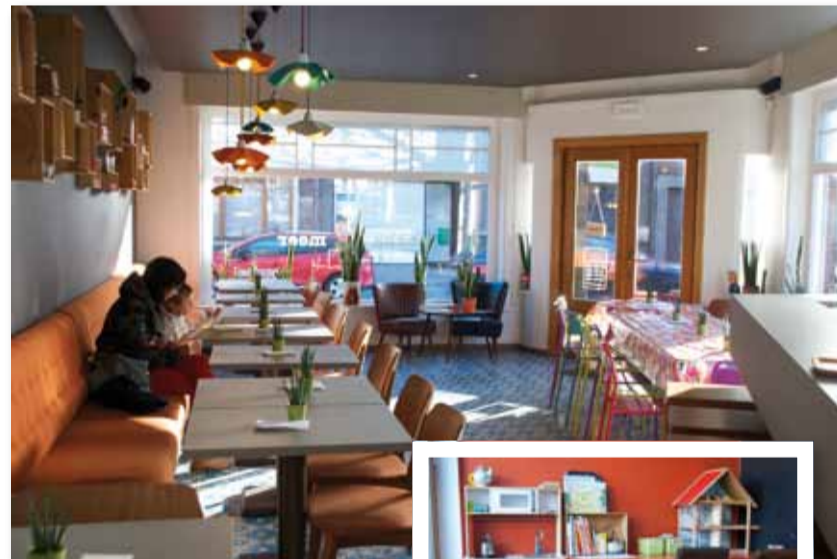
Dejaeger aan hun grote avontuur begonnen. Het kriebelde wel al langer bij historica Miek om iets met haar passie voor koffie, thee en gebak te doen. En voor alles wat enigszins naar 'retro' neigt. Jaren lang verzamelde ze tal van voorwerpen uit lang vervlogen tijden. Elke zondag kluste ze al bij in de horeca en vooral het contact met de mensen sprak haar aan. Het viel haar wel op dat veel zaken niet kindvriendelijk zijn. Als moeder van een driejarige betreunde ze dat enorm. Miek volgde een opleiding banketbakken bij het Centrum voor Volwassenonderwijs en een barista-opleiding bij Viva Sara. Aanvankelijk allemaal als vrijetijdsbesteding. Tot het pand in de Kapelstraat – een vroegere verfwinkel – te koop werd gezet en alle puzzelstukken plots in elkaar vielen. De belangrijkste voorwaarde die ze zichzelf stelden, was dat er plaats moest zijn voor kinderen.

Dat de inrichting van de zaak zou samenvallen met haar passie voor retro, lag voor de hand. Zodra je binnenkomt in Mokka en Meer, overvalt je een gevoel van gezelligheid en nostalgie. Met als exponent het bruine Expo 58-zeteltje bij de deur. Dat vonden ze bij het opruimen van de zolder in een hoek gedruimd. Mensen het gevoel geven dat ze thuis zijn, was ook hun betrachting. Het mooiste compliment dat ze vaak te horen krijgen, is dat mensen de tijd vergeten wanneer ze binnen zijn.

Kinderen kunnen in Mokka en Meer volop genieten. Zowel binnen als buiten kunnen ze zich uitleven

ORIGINELE PRESENTATIE VOOR DE KINDEREN

Kinderen kunnen er volop genieten. Zowel binnen als buiten kunnen ze zich uitleven. En ook aan de mama's is gedacht: Mokka en Meer heeft het Mammae-label. Dat betekent dat ze ruimte voorzien voor mama's om borstvoeding te geven en hen een glas water aanbieden. Bij Mokka en Meer kun je – zoals de naam suggereert – veel meer dan alleen koffie drinken. De menukaart is niet uitgebreid, maar er is ook telkens een groot suggestiebord. En belangrijker dan een uitgebreide menukaart is dat die origineel is en dat alles vers wordt bereid. Van ambachtelijke taarten en de huisgemaakte veggieburger tot de fishsticks voor de kinderen. Die worden hier ook culinair verwend door het keukenteam. Uiteraard mag een originele presentatie niet ontbreken voor hen. Of wat dacht je



van hun miniburger in de vorm van een gezichtje?

ALLERLEI ACTIVITEITEN

De Meer in Mokka en Meer stopt echter niet bij het eten en drinken. Miek en haar man willen hun klanten ook bij hun zaak betrekken. Zo kun je bij Mokka en Meer terecht voor een vergadering, zakenlunch, fototentoonstelling, lezing of (verjaardags-)feestje. Zelf organiseren ze er regelmatig workshops. Zo waren er onlangs nog baksessies, plezier voor jong en oud. Of een wijnproeverij voor vrouwen. Hou dus zeker hun Facebook-pagina in de gaten. En voor de sportievelingen onder ons hebben ze hun eigen wandel- en fietsroutes uitgestippeld met Mokka en Meer als start en aankomst.

BOOST VOOR DE BUURT

Het mag duidelijk zijn dat deze zaak de buurt een boost heeft bezorgd. Ze werden dan ook heel enthousiast onthaald en die wisselwerking verloopt uitstekend. Miek: "Ons logo dat je vereeuwigd ziet in de vorm van koffiebonen boven onze bar, is een geschenk van een creatieve buur naar aanleiding van onze eerste verjaardag.



Lokale verankering vinden wij belangrijk. Onze leveranciers kozen we eveneens op die basis. Ik ben opgegroeid met de geur van koffie. De koffiebranderij van Viva Sara ligt hier bijna om de hoek. Ook voor onze thee werken we lokaal, met theesommelier Ann Vansteenkiste. En de sapjes en het hoeve-ijs halen we eveneens bij onze burens. De limonades zijn niet lokaal, maar wel biologisch en zonder toevoeging van smaakstoffen. En uiteraard kun je bij ons terecht voor streekbieren!"

Naast de medewerking van de buurt, heeft Miek veel gehad aan Horeca Vlaanderen. Vooral de talrijke mogelijkheden om je bij te scholen bij specialisten en het professionele advies heeft hen een duwtje in de rug gegeven. Maar het allerbelangrijkste als ondernemer is, houden van wat je doet.

→ www.mokkaenmeer.be

Sam Paret

Zummo

Het unieke perssysteem van Zummo.

De Zummo sinaasappelpersen worden gekenmerkt door het unieke "hand made" perssysteem. Dit systeem is uniek vanwege de uitstekende smaak, het optimale rendement, de hoge kwaliteit, de betrouwbare werking, de logische bediening en de eenvoudige reiniging. Ontdek het zelf!

