



Per aiutare la conciliazione famiglia-lavoro, la cooperativa La Coccinella di Cles, che gestisce 18 nidi d'infanzia in tutto il Trentino, ha dato avvio in aprile a "Din-Dinner", un servizio di cena d'asporto: al costo di 5 euro (per primo, secondo, contorno) i genitori possono ritirare, insieme al bimbo, anche il suo pasto serale. Si tratta di un servizio in-

novativo rivolto esclusivamente ai genitori che hanno i propri bimbi al nido; nelle emergenze, o se sanno che la giornata sarà particolarmente impegnativa e non riusciranno a preparare la cena, mamma e papà possono ora prenotare il pasto, anche per tutta la famiglia, direttamente alle cuoche del nido.

"Non è un servizio ristorazione – precisa Mattia Garibaldi, direttore de La Coccinella – ma un aiuto alla conciliazione famiglia-lavoro".

Come funziona

I genitori possono prenotare da 2 a massimo 10 "Din-Dinner" al mese; la cena viene consegnata, già confezionata, quando si va a prendere il bambino. *"Abbiamo previsto due turni di prenotazione: il venerdì per i primi giorni della settimana (lunedì, martedì, mercoledì) e il mercoledì per il giovedì e il venerdì. I piatti vengono preparati su indicazione della nutrizionista, tenendo conto di quello che i piccoli hanno mangiato a pranzo, per garantire un pasto equilibrato".*

L'idea è nata dall'osservazione e dall'ascolto delle esigenze dei genitori, sempre di corsa tra mille impegni. *"Dal 2012 – conclude Garibaldi - abbia-*

Cles, La Coccinella "Din-Dinner", la cena è pronta Al nido c'è il servizio di cena da asporto per bimbi (e genitori)



Le cuoche del nido che curano ogni giorno il cibo offerto ai bambini preparano anche il Din-dinner: una cena da asporto gustosa e sana, controllata da una dietista e a base di prodotti biologici a km zero

mo il marchio Family Audit che prevede, tra l'altro, l'attivazione di servizi di prossimità con ricaduta sulle famiglie utenti dei servizi. Nel bando di gara, indetto dal Comune

di Cles per la gestione del nido, abbiamo inserito questa proposta; abbiamo vinto la gara, il Comune ha ritenuto l'idea valida e ci ha dato il via libera".

La Coccinella ha voluto dare al servizio un nome che, giocando sulla scomposizione del termine

inglese cena (dinner), richiama il suono di un campanellino: "Din-Dinner". E proprio un campanellino viene attaccato alla borsina, decorata con disegni di frutta e verdura, dentro a cui sono risposte le pietanze. Mamma e papà hanno dimostrato di apprezzare la novità e le richieste di "Din-Dinner" sono in crescita. Insomma, almeno per i genitori che hanno i bimbi al nido di Cles basta corse, toast al volo o caffelatte e biscotti: da aprile, nelle emergenze, la cena la possono prenotare avendo la garanzia che verrà preparata con prodotti biologici a km0, sarà equilibrata perché controllata da una dietista e verrà cucinata con competenza dalle cuoche che curano, quotidianamente, il cibo offerto ai loro bambini. (A.G.)