

Für Sie gelesen auf: <http://www.g-wie-gastro.de>

## Gastronomen unterschätzen Kids als Zielgruppe

Viele Gastronomen (insbesondere die ohne eigene Kinder) hingegen empfinden Kinder als nervig, lärmend oder störend. An der Stelle sollte unbedingt ein Umdenken passieren

## Die Bedürfnisse der Kleinen

Nur wenn Sie die Bedürfnisse ihrer kleinen Gäste kennen und diese erst nehmen, haben Sie Erfolg. Die Kids heutzutage wissen meist genau, was sie wollen. Wenn Sie es also schaffen, sie zu packen und zu begeistern, werden sie dafür sorgen, dass ihre Eltern häufiger mit ihnen in Ihr Restaurant kommen "müssen".

## 13 Ideen, wie Sie Kinder und Eltern begeistern

Idee	Anmerkung
Ipad für Kinder	Damit sind Sie ganz weit vorne. Richten Sie ein Ipad mit vielen kinderfreundlichen Apps ein und überlassen Sie es Ihren kleinen Gästen zum spielen.
Kinderspielecke	Wenn Sie die Möglichkeit haben, eine Spielecke einzurichten, zögern Sie nicht! Ein riesiges Kissenlager, Legosteine, Puzzles oder auch ein TV mit Trickfilmen sind schöne Möglichkeiten, Kinder zu beschäftigen.
Malbuch und -stifte	Der ewige Klassiker. Kostet kaum Geld und kommt nach wie vor immer gut an.
Hochstühle und Sitzkissen	Halten Sie eine ausreichende Menge an Hochstühlen für die kleineren Kinder und Sitzkissen zum erhöhten Sitzen für die größeren Kinder bereit.
Kindergeschirr und -besteck	Schaffen Sie sich ein kleines Kontingent an Kindergeschirr und -besteck an. Achten Sie dabei auf die unterschiedlichen Anforderungen von Babys und größeren Kindern - Kunststoffeller mit hohem Rand für die Kleinen, nettes und kindergerechtes buntes Geschirr für die Großen. Jeweils dazu sollten Sie das passende Besteck haben.
Kleine Geschenke	...erhalten die Freundschaft. Überreichen Sie den Kindern kleine Geschenke wie Stifte, kleine Tütchen mit Gummibärchen usw. Sie werden der King sein!
Kinderspeisekarte	Erstellen Sie eine eigene bunte und kindergerechte Kinderspeisekarte. Nutzen Sie diese z.B. auch gleich als Malbuch oder Tischset. Auf der Karte sollten typische Lieblingsessen stehen, wie Fischstäbchen, Nudeln mit Tomatensauce, Grießbrei oder Schnitzel mit Pommes - das geht immer!
Wickeltisch	Sowohl auf der Damen- als auch auf der Herrentoilette sollten Sie einen Wickeltisch bereithalten. Es gibt auch bei wenig Platz tolle Systeme, die an die Wand geklappt, wirklich kaum Platz wegnehmen.
Essen der Kids als erstes servieren	Versuchen Sie, dass Essen der Kinder vor dem der Eltern zu servieren. Zum einen warten Kinder nicht so gerne, zum anderen können die Eltern sich in Ruhe um das Essen der Kinder kümmern und ihnen helfen und dann selbst in Ruhe essen.
Das zerteilte Schnitzel	Die Idee: Lassen Sie das Schnitzel für das kleinere Kind gleich in der Küche schneiden und dann wieder als Schnitzel zusammenlegen (so dass es aussieht, als sei es nicht geschnitten). Die Eltern werden von diesem Service begeistert sein.
Ersatzschnuller und Windeln	Haben Sie doch immer ein paar Windeln und einen Schnuller im Haus (übrigens gilt das auch für Damenbinden).
Waschlappen austeilen	Am Ende des Essens sieht es meist im Gesicht und an den Händen kleiner Kinder wüst aus. Geben Sie den Eltern am Ende einen feuchten Lappen oder ein Reinigungstuch. Die Eltern sparen sich den Gang auf die Toiletten.
Räuberteller	Führen Sie auf der Speisekarte einen "Räuberteller" für sensationelle € 0,00 ein. Das Kind erhält dann einen leeren Teller und kann bei den Speisen der Eltern räubern gehen. Das schafft Sympathie!