

Tipps für Familienrestaurants

Familien sind ein grosse Zielgruppe. Und die Kleinen von heute sind die Grossen von morgen. Wer mit seinem Restaurant Familien ganz besonders ansprechen möchte, findet im folgenden lustig-ernst gemeinten Artikel vielleicht ein paar Anregungen – verfasst von Nicht-Gastronomen mit Elternerfahrung.

Service-Personal

Kinder sind nicht von gestern. Sie merken ganz schnell, ob sie jemand mag, oder eben nicht. Werden Kinder separat begrüsst und das Service-Personal hat zwischendurch 2-3 nette Sätze für sie übrig, dann finden sie Lokal & Leute bestimmt cool!

Speisekarte

Überall das gleiche. Schnipo, Fischstäbli oder einfach Pommes ohne. Natürlich sind die meisten Kinder noch keine wahren Gourmets. Aber sie sind auf dem Weg dazu. Langweilige Kindermenüs lösen wenig Begeisterung aus – vor allem und insbesondere auch bei den Eltern nicht. Warum daher nicht eine etwas abenteuerliche Kinderkarte? Das beginnt bei der Namensgebung (alles ist möglich – Märchengestalten, Comic-Figuren, Filmhelden) und hört bei der Dekoration auf (das Internet ist voll davon: Google Bilder oder Pinterest und die entsprechenden Schlagworte beweisen es):



Es gibt auch Kinder, die schon gross sein wollen und durchaus Geschmack haben. Die Lösung: Als „Grosse“ bekommen sie die halbe Portion von dem, was Mami oder Papi isst – natürlich zu einem vernünftigen Preis. Der Kochaufwand ist gleich null.

Dessert

Es gibt diese lustigen, überteuerten Plastikfigürchen mit Glacé drin. Aber mal ehrlich gesagt, wann hat der Gastronom, der das auftischt, dies zum letzten Mal selber gekostet? Fad und künstlich im Geschmack ist noch ein vorteilhaftes Urteil. Das Resultat: Meist lässt das Kind die Hälfte stehen, weil eben nicht super-lecker. Besser: 2-3 Eissorten selber machen und entsprechend anpreisen. Und vor allem lustig dekorieren. Geht ganz blitzschnell, zum Beispiel so:



Preise

Ein Restaurantbesuch geht für eine Familie ganz schnell ins Geld. Wer Lust auf Stammgäste hat, macht sich darum seine Gedanken, wie er oder sie die Preise für Familien attraktiv gestalten kann. Das beginnt beim kostenlosen Hahnenwasser für Familien und endet mit wirklich fairen Kinderpreisen (lieber den Eltern dafür das feine Tagesmenü mit dem exzellenten Wein anpreisen ;-).

Spannend: Ein Familienrabatt in Zeiten, in denen das Lokal noch ein paar Gäste mehr vertragen könnte. Z.B. Sonntagabend, wenn die Kochlust der Eltern eher auf einem Tiefstand angekommen ist. Rabatte können sein: Kinder-Dessert gratis, Kaffee-aufs-Haus für die Eltern oder ein simples 2-für-1.

Infrastruktur

Kinder lieben Ecken und Plätze, in welche sie sich zurückziehen können, ohne eingeschränkt zu sein – und damit auch ohne andere zu stören. Eine Spiecke und ein (sicherer) Spielplatz sind Gold wert. Ausrangiertes (aber noch gutes!) Spielzeug sollte mit einem Facebook-Aufruf leicht zu ergattern sein.

Ein gut ausgestatteter (am besten separater) Wickelraum ist ein weiteres Muss. Natürlich haben die meisten Eltern alles Nötige in der Wickeltasche dabei. Der Oh-Effekt, wenn in der Wickelkommode dennoch Windeln in den wichtigsten Größen, Feuchttüchlein und Muster von Bepanthen-Crème vorhanden sind, ist aber riesig.

Und selbstverständlich braucht es Kinderstühle. Und damit sind nicht die ganz billigen von IKEA gemeint, über deren Stuhlbeine man ständig stolpert, sondern lieber etwas bessere aus Holz, die dafür auch ewig halten.

Und Tschüss

Wenn's für die Kinder am Schluss noch eine Überraschung gibt (und sei sie noch so klein), dann hat man sie meist endgültig im Sack (Anbieten tun sich beispielsweise Figürchen à la Kinderschokolade, die wird ja auch wegen der Schokolade gekauft). Und dass es den Kindern gefallen hat, ist nicht ganz unerheblich, denn oft sind's die Kinder, die ganz wesentlich darüber mitentscheiden, ob es zu einem Restaurantbesuch kommt oder nicht – und wo der stattfinden soll!