

Kinderfreundlich

— warum ist das so schwer? —

Patrizia und Walter Kummer wollen mit Freunden essen gehen.

Weiter kein interessantes Thema, wären da nicht die insgesamt vier Kinder im Alter zwischen einem halben und fünf Jahren.

„Allein die Lokalwahl ist jedes Mal eine Herausforderung“,

klagt Patrizia. Solange das Wetter mitspielt, sei es ja noch relativ einfach, etwas Passendes zu finden. Hat der Wettergott allerdings kein Einsehen, heißt es in Österreichs Lokalen leider zumeist: „Psst, still Kinder, wir sind hier nicht am Spielplatz!“

Kann das sein, in einem Land, das sich doch so gern das

Attribut „kinderfreundlich“ auf die Fahnen heftet? Ihr Gastwirt auf Spurensuche.



reduzieren wir dann die absoluten Zahlen auf eine Quote, bleibt überschlagsmäßig 10:1 bzw. 100:1 über. Eine gewaltige Kluft tut sich auf zwischen Kinderfreundlichkeit in der Hotellerie und in der Gastronomie. Was mag dahinter stecken?

Ist es rein eine Frage des Marketings? Oder doch eine Einstellungsfrage? Stehen wirtschaftliche Überlegungen im Vordergrund? Bringen Familien nicht nur wenig Geld, sondern verursachen sie im Gegenteil Kosten, weil sie Equipment benötigen und vielleicht zahlungskräftigeres Publikum vergrämen? Aber sind Kinder nicht die Gäste von Morgen, die als Erwachsene immer wieder gerne an die Spielstätten ihrer Kindheit zurückkommen?

Wir beginnen in Google und machen gleich einmal eine interessante Entdeckung: Der Begriff „Kinderhotels“ bringt über eine Million Treffer. Der Begriff „Kinderrestaurants“ nur mehr 139.000. Schränken wir in beiden Fällen auf „in Österreich“ ein, bleibt die Zahl der Hotelfundstellen annähernd gleich, die Restauranttreffer verringern sich auf 37.000. Streichen wir die drei Nullen als Beschlagwortungsmüll und





Kinderfreundlich heißt mehr

Wir googeln weiter und es fällt auf, dass die Betriebe, die wir im Netz finden, fast ausschließlich im Westen und Süden Österreichs daheim sind. In Kärnten und den alpinen Tourismusregionen geht man an das Thema „Kinder“ besonders professionell heran. Auch die meisten Autobahnraststätten sind beispielgebend. Nur Wien ist auch auf den zweiten Blick absolutes Kinder-Brachland. Auf Aufrufe wie „Ich suche ein kinderfreundliches Lokal, bitte um Tipps“ finden sich als Antwort die Kantinen großer Möbelhäuser oder große Fastfood Ketten. Sogar Ausflugslokale

STIMME

Karl Kohlbacher
Selbständig,
Bruck/Mur



„Wir sind eine Großfamilie mit vielen Enkelkindern. Beim gemeinsamen Restaurantbesuch fühlen wir uns meistens gut aufgenommen und bedient - vor allem die Italiener haben das super im Griff. Doch auch in Österreich waren wir bisher zufrieden. Das letzte Mal hat der Wirt sogar die Tische zusammengestellt, dass die Kinder mehr Platz hatten.“

am Stadtrand, die über größere Gärten verfügen und die Möglichkeit hätten, Spielgeräte aufzustellen, setzen oft auf den Zauber der Natur: ein bisschen Auslauf muss reichen. Betreuung ist selten bis gar nicht vorgesehen. Beginnt es zu regnen, ist überhaupt Sendepause. Wir haben nur eine Handvoll Betriebe ausfindig gemacht, die auch indoor über geeignete Möglichkeiten verfügen. Selbst auf der Spezialseite www.citykids.at sind Lokale gelistet, die als einzige Ressource „kinderfreundliches Personal“ ins Treffen führen – ist das im Gastgewerbe nicht selbstverständlich?

Genug gegoogelt, da müssen Experten her. Rolf Nemayer und Gerhard Höckner haben jenseits der Donau ein Pizzaimperium aufgebaut. Christine Kollmann ist Kindergartenpädagogin und Gebietsleiterin Süd der „Kinder-in-Wien“ Kindergärten.

Kids wollen Party

„Pizza on tour“ war einer der ersten Pizzadienste in Wien, ins Leben gerufen 1982. Mittlerweile umfasst das Unternehmen neben dem Zustelldienst ein Partycatering nebst Großküche, einen Eissalon, fünf eigenständige Pizzalokale und das Pizzakeller Partyhaus. Der Standort Pragerstraße und das Partyhaus sind speziell auf die Bedürfnisse

cmi

messe innsbruck

fafga '11

fachmesse für
innovative gastlichkeit



12-15
September
Messe Innsbruck

fafga.at

PROLOGO



STIMME

Familie „bamkraxler“
www.bamkraxler.at

„Beim „bamkraxler“ sind Essen und Stillsitzen nicht so wichtig. Bei uns stehen der Spaß und das Herumtollen im Vordergrund. Schnitzel und Pommes schmecken halt erst so richtig köstlich, wenn die Kids vom Spielen, Klettern, Rutschen und Schaukeln rote Wangen bekommen haben und der Magen schön knurrt. Kinder sind für uns keine schwierigen Gäste, sie sind eigentlich ganz einfach zu verstehen. Man braucht sie nur ernst nehmen und ihren Bedürfnissen nachkommen – das versuchen wir „bamkraxler“ und es klappt hervorragend!“

von Kindern zugeschnitten. „Wir schließen nirgends irgendwen aus“, erklärt Nemayer das erfolgreiche Firmenkonzept. „Wir leben davon, dass bei uns in allen Betrieben Alt neben Jung, Groß neben Klein und Reich neben Berühmt sitzen“, ergänzt Höckner lachend. „Aber irgendwann wurde uns klar, dass junge Leute, ganz besonders die Kleinen, sehr dankbare Gäste sind, wenn man auf ihre Bedürfnisse eingeht.“ Da so eine Spezialisierung natürlich Platz braucht, war es nur an zwei Standorten möglich, die Infrastruktur anzupassen. Dort gibt es jetzt dafür alles, was das Herz der Kids höher schlagen lässt. Eigene Sitzecke, Spielsachen, Turngeräte, Kinderdisco und sogar ein Kinderkino. Braucht man das alles, um Kinder glücklich zu machen, Frau Kollmann?

„Brauchen, nicht unbedingt“, beruhigt die Kindergartenpädagogin all jene, die vielleicht nicht die finanziellen Möglichkeiten haben, das volle Programm anzubieten. Aber natürlich ist es ideal, wenn es so einen Extraraum gibt. Damit wird dem Bedürfnis der Kinder nach Ablenkung, Bewegung, Spiel und Rückzug Rechnung getragen. Das ist toll.“ Allerdings gibt Kollmann zu bedenken, müssten die zur Verfügung stehenden Spielsachen zum einen sicher und sauber sein und sollten zum anderen der Kreativität, dem Alter und der Experimentierfreude der Kinder entsprechen. Kenne man die genaue Altersstruktur nicht, könnte das problematisch sein und eine Betreuung wäre von Vorteil. Elektronische Medien benötigten keine Betreuung. Allerdings sei gerade das auch die Gefahr dabei.



Mama, mir ist soooo fad!

Wir fragen rück, ob es in diesem Punkt Probleme gäbe? „Nein“ sind sich Nemayer und Höckner einig. Sowohl Musik als auch Filmprogramm werden von Fachleuten zusammengestellt, meist werde der Raum auch für Feste genutzt, also von Kindern, deren Alter vorher erfragt werden könne. Die meisten Eltern wären begeistert vom Kinderkino, weil die Kleinen da wirklich verlässlich über einen längeren Zeitraum beschäftigt wären. Kollmann nickt zustimmend: „Klar, das ist ja auch das größte Problem beim Auswärts-Essen mit Kindern. Die Kleinen quengeln aus Langeweile, wenn sie sich nicht involviert, bzw. angesprochen fühlen, weil ihr Sitzfleisch noch nicht so ausgeprägt ist und weil sie Aufmerksamkeit möchten. Grundsätzlich ist es aus meiner Sicht einem Kind zumutbar, während des Essens ruhig zu sitzen“, so Kollmann weiter, „was danach passiert, hängt sehr davon ab, wie das Kind auf das Familienessen vorbereitet wurde. Meiner Erfahrung nach genügt, dass man dem Kind sagt, was der Anlass des Essens ist und wer aller dabei sein wird.“ Die Erwartungen zwischen Kind und Eltern sollten klar definiert sein. Wie lange soll das Kind bei der Tafel sitzen, ab wann darf das Kind am Tisch mit mitgebrachtem Material spielen oder in die Spielecke, auf den Spielplatz? Leider habe das gemeinsame Essen heute weniger Stellenwert als noch vor wenigen Jahren und der Ablauf sei daher nicht verinnerlicht, bedauert Kollmann. Allerdings beobachte sie in ihrer Praxis immer wieder, dass Kinder schon mit 2-3 Jahren ruhig sitzen könnten. Auch die Konzentrationsfähigkeit sei manchmal bereits beachtlich. „Voraussetzung ist, dass sie das



Typisch Schweiz: Unerschütterlich wenn's um Qualität geht.



Schulthess Spirit ProLine – Innovative Wäschereitechnik für den professionellen Einsatz. Bereits heute vertrauen überall in Europa Heime, Hotels, Gastronomie- und Gewerbebetriebe und Waschsalons auf die legendäre Qualität des Schweizer Marktführers Schulthess.



Die Geräte der neuen Spirit ProLine-Generation sind sparsam, umweltfreundlich, langlebig und zuverlässig: Steinhart im Nehmen – so wie man es von einem Schweizer Qualitätsprodukt erwarten kann!


Die Spirit ProLine-Generation:

- Drei Waschextraktoren mit 8, 10 und 12 kg Füllmenge
- Zwei Wäschetrockner mit 10 und 15 kg Füllmenge
- Qualitativ hochwertigste Komponenten: Getestet mit über 20'000 Zyklen
- Geringer Strom- und Wasserverbrauch
- Optimale Waschergebnisse dank neuen, innovativen Technologien
- Feinstperforierte Chrom-Trommel sorgt für optimale Wäscheschonung
- Einfache, leicht verständliche Bedienung über Tiptasten
- Mehrsprachiges Grafikdisplay
- Ausgezeichnetes Preis-/Leistungs-Verhältnis
- Hergestellt in der Schweiz für Europa

**Neu: inklusive
Desinfektions-
programme**

Weitere Informationen und Händlerliste unter:
www.schulthess.ch/international

Schulthess Maschinen AG
CH-8633 Wolfhausen, Schweiz
Tel. +41 55 253 51 11
www.schulthess.ch

Swiss Made 

 **SCHULTHESS**



Geschehen rund um sie herum zu fesseln vermag“, betont die Pädagogin. Das erreiche man natürlich am Leichtesten mit einem Kino, einem Spielraum oder einem gut ausgestatteten Spielplatz, aber auch altersgerechte Bücher, Puzzles oder Malstifte zur Beschäftigung am eigenen Tisch wären ausreichend.

Mitmachen ist Trumpf

„Allerdings braucht es dazu ein wenig Betreuung durch die begleitenden Erwachsenen oder eine vom Lokal dafür engagierte Person“, räumt Kollmann ein. Nemayer nickt zustimmend. „Im Partyhaus sind die Kinder zwei Stunden lang betreut.“ Das Programm beginnt mit dem gemeinsamen Kochen. Das Geburtstagskind darf bei der Bestellung wählen, ob es Pizza sein soll oder ob beispielsweise Crêpes gebacken werden. Den Belag beziehungsweise die Fülle wählt jedes Kind aus einer Reihe zur Verfügung stehender Zutaten. Dann wird an einem Tisch gegessen und nachher ist noch ausreichend Zeit für Spiele, Kino oder Disco. „Auch wilde Jungs sind da mit Begeisterung dabei“, schmunzelt Höckner.




Essen gehen mit Kindern ist oft ein Abenteuer mit unsicherem Ausgang. Brav sein, still sitzen, nicht schreien, keinen Mist machen, das Geschwisterchen nicht boxen und nicht quengeln – keine spannenden Aussichten.

Auf diversen deutschen (!) Websites haben wir einige Tipps für Gäste gefunden, um die Zeit im Lokal angenehm über die Runden zu bringen. Unser Tipp: Drehen Sie den Spieß um. Gehen Sie aktiv auf Gäste mit Kindern zu und an die Probleme heran:



Gast	Wirt
Hochstuhl vorreservieren	Fragen Sie Ihre Gäste, ob Kinder dabei sein werden und ein Hochstuhl notwendig ist
Zur Überbrückung von Wartezeiten kleine Snacks mitnehmen	Lassen Sie sich die Chance nicht entgehen. Frisch aufgebackene Laugenbrezel bringen Kinderaugen zum Strahlen und machen sich auch in der Kasse gut. Kreativer sind Gemüsesticks mit Dip – da leuchten zumindest die Augen der Eltern
Gut zugänglichen Tisch in einer ruhigeren Ecke wählen. Zur Toilette sollte es auch nicht zu weit sein	Geeigneten Tisch anbieten
Nach Möglichkeit nicht alleine mit Kind essen gehen	Bieten Sie einzelnen Erwachsenen mit Kind(ern) aktiv Ihre Hilfe an, beim An- und Ausziehen oder wenn die Begleitperson zur Toilette muss, wird Hilfe gerne angenommen
Ein kleines Spielzeug einpacken	Bieten Sie Malstifte, kleine Autos oder Luftballons an – Zusatznutzen mit Firmenaufdruck
Pro Kind einen Teller verlangen	Je nach Alter Kindergeschirr und –besteck bereithalten. Wenn das Kind mit einem Erwachsenen teilt, eigenen Teller anbieten
Nicht zu Hauptzeiten essen gehen!	Weisen Sie Gäste beim Reservieren darauf hin, wann es günstig ist
Nicht vergessen: Wischtuch zum Desinfizieren des Hochstuhls, frische Windeln, Taschentücher, für jedes Kind ein Spielzeug	Diese Dinge bereithalten und bei Bedarf anbieten
Einen Babysitter organisieren	Kinderbetreuung anbieten

„Natürlich!“ bestätigt Kollmann. „Kinder sind soziale Wesen, die sich vor allem von ihrem engsten Lebensumfeld alles anschauen.“ Das Verhalten der Eltern werde kopiert, erläutert Kollmann. „Ist es in Familien Usus, dass gemeinsam am Tisch gegessen wird, dass Kinder auch mithelfen dürfen und dass ihr Geschmack zu einem gewissen Grad berücksichtigt wird, dann machen sie gerne mit. Im Kindergarten ist es uns zum Beispiel sehr wichtig, dass auch schon die Kleinsten ein komplettes Besteck zur Verfügung bekommen, dass sie selbst entscheiden können, was und wie viel sie sich nehmen wollen.“ Dieses Miteinbeziehen in die Abläufe fehle in der Gastronomie, bedauert Kollmann. Dabei wäre es an vielen Punkten ganz leicht möglich. „Wenn Sie nicht sicher sind, wo Sie ansetzen sollen, fragen Sie doch einfach die Kinder!“ 



Hüpf-tastisch

Happy Fun lässt Kinderherzen höher schlagen. Die Hüpfburgen, Trampoline, lustige Fahrzeuge und Tunnels machen jeden Spielplatzbesuch zu einem spannenden Ausflug. Auch Indoor-Plätze verwandeln sich mit den luftigen Spielgeräten von Happy-Fun zu wahren Abenteuerhallen. Die Ausstattung für Ihr Kinderfest können Sie bei Happy-Fun mieten oder kaufen.

www.happy-fun.at