

Spiel, Spaß und gutes Essen für die ganze Familie!



Ein Plädoyer für verantwortungsvolles Familienmarketing und gesundes Essvergnügen in der Berg- und Pistengastronomie

Mag. Ursula Weixlbaumer-Norz,
Experte für Kinder- und Familienmarketing
kids&funconsulting

BA MCI Peter Grander
Experte für Genuss und Kulinarik
con.os tourismus.consulting gmbh



DIE QUALITÄT von Essen und Trinken wird auch am Berg immer mehr zum ausschlaggebenden Buchungsmotiv. Gesundes Essen, das Kindern auch schmeckt, oder die den Bedürfnissen von Kindern angemessene infrastrukturelle Aufbereitung wird vielerorts stiefmütterlich behandelt. Speziell für die jüngeren Gäste ist das Angebot oft wenig zufriedenstellend. Gerade die Berg- und Pistengastronomie bietet jedoch eine Vielzahl von Möglichkeiten der Positionierung im Wettbewerb. Aus Sicht der Kunden kann eine gut aufbereitete Berg- und Pistengastronomie kundenbindend wirken.

(vulgo Schnitzel mit Pommes) und Lillifee-Teller (vulgo Spaghetti). Das ist (auch) aus Sicht der Eltern nicht besonders zufriedenstellend – man will ja schließlich nur das Beste für die Kleinen. Nach spätestens zehn Minuten am Tisch ist den Kindern langweilig und sie wollen aufstehen. Bloß – wohin in der vollen Hütte? Dieser Gastronomiebesuch kann für Eltern und Kinder gleichermaßen zum Drama ausarten. Für Kinder, weil sie still sitzen müssen, es nichts Lustiges zu tun gibt und Essen nun einmal eine Nebensache für sie ist. Das Wort „Genuss“ gibt es in der Denkwelt und im Wortschatz von Kindern (noch) nicht. Für die Eltern wird die Angelegenheit zur Nervenprobe, weil die Kinder zappeln, das Essen auf den Boden werfen, mit den Fingern essen und selbige laut schmatzend ablutschen oder gar nichts essen wollen, weil sie einfach keinen Hunger haben. Das eigene Ess-Vergnügen kommt selbstverständlich auch zu kurz. Ist der Nachwuchs (endlich) erfolgreich abgefüttert, ist das Eltern-Essen längst kalt – sofern die Eltern überhaupt ein eigenes Essen bestellt haben und nicht mit den Essensresten ihrer Kinder vorlieb nehmen.



Für Kinder muss das Essen schnell und unkompliziert sein.

AM BERG ZU GAST

Szene um die Mittagszeit in einer Skihütte: Eltern mit ihren Kindern versuchen verzweifelt, freie Plätze zu ergattern. Haben sie es geschafft, stellt sich die Frage: Wohin mit den Jacken, Handschuhen und Helmen? Gleich darauf die nächste Enttäuschung: In der Speisekarte findet sich nur wenig Passendes für Kinder. Die Auswahl beschränkt sich auf Micky-Maus-Teller

KINDER IN DIE ECKE GESTELLT

Die Bezeichnung Kinderecke trifft es auf den Punkt: Meistens ist diese unter dunklen Treppen, vor WC-Anlagen oder in Ecken situiert, wo die Liebsten nicht stören. Haben unsere Kinder nichts Besseres verdient? Fakt ist, Kinder wollen nach dem Essen aufstehen und nicht still sitzen bleiben. Sie wollen spielen und sich bewegen. Aber wo? Meistens ist die einzige Möglichkeit draußen im Schnee – und damit außerhalb des Blickfelds der Eltern. Das kann nicht die Lösung sein. Kinderbereiche sind nicht dazu gedacht, die Kleinen „aus dem Weg“ zu schaffen!

GIBT ES NOCH ETWAS ANDERES ALS DEN MICKY-MAUS-TELLER?

Studien zufolge hat ein Viertel der österreichischen Kinder Gewichtsprobleme, Tendenz steigend. In einem Alter bzw. einer Entwicklungsphase, in der

FOTO: KIRSCHNER ANDREAS - KOMPERDELBÄHNEN



Beispiel für einen gelungenen Indoorspielbereich – das Fichtlrestaurant am Hochficht



Nahrungsmittelvorlieben geprägt und gefestigt werden, wird Kindern in typischen Skihütten Essen mit hohem Fett- und Kaloriengehalt angeboten. Warum? Weil es den Kindern schmeckt und sie es oft zuhause so gelernt haben. Nur sollte sich jeder Betreiber einer Berg- und Pistengastronomie auch mit der Zukunft auseinandersetzen.

Eltern wollen, dass das Kind genug, ausgewogen und gesund isst, sich anständig verhält, nichts anstellt, niemanden stört und sich nicht wehtut. Kinder dagegen wollen garantiert nicht brav am Tisch sitzen und „auf ein besonderes Essen“ warten. Sie stellen ganz andere Ansprüche an die Gastronomie. Kinder mit Gesundheit und dem Wert von Lebensmitteln zu konfrontieren, macht keinen Sinn. Kinder lernen durch Wiederholung. Was sie immer wieder bekommen bzw. was ihnen immer wieder angeboten wird, muss wohl gut sein und muss deshalb auch schmecken. Nach diesem Mechanismus wird „Lieblingessen“ gelernt. Kindern muss Essen Spaß machen! Sie wollen etwas erleben, unterhalten werden, erwarten eine gute „Inszenierung“ und „das perfekte Essen“. Aus Kindersicht bedeutet das: Das Essen muss schnell und unkompliziert (!) sein, es muss ihnen schmecken (nicht bzw. nicht nur den Eltern) und in Textur, Farbe und Haptik interessant für sie sein. Nach dem Essen wollen sie spielen oder unterhalten werden.

ZUFRIEDENE KINDER, ZUFRIEDENE ELTERN – UND UMGEKEHRT!

Nicht nur das Ernährungsbewusstsein der Eltern steigt, auch der Anspruch an die Kulinarik entwickelt sich bei den Kleinen weiter. Nur allzu oft werden Kinder unterschätzt. Dies zeigt sich besonders deutlich auf den Speisekarten: Abseits von Fischstäbchen und

Chicken Nuggets rührt sich nicht viel – und das in Zeiten des krankhaften Übergewichts einerseits und des bewussten Lebensstils andererseits. Den Kindern müssen Alternativen zum herkömmlichen Verpflegungsvorgang geboten werden.

Dabei sind vorrangig folgende Fragen zu klären:

- Mit welchen Entwicklungen punktet die Berg- und Pistengastronomie im Kinderbereich?
- Worauf muss bei der Gestaltung des Angebots geachtet werden?
- Was ist den Kindern und den Erwachsenen wichtig?
- Wo liegen die Erfolgsfaktoren?

FAMILIENGLÜCK AUS GASTRONOMISCHER SICHT

Mit folgenden Veränderungen in Ihrem Gastronomiekonzept machen Sie Eltern und Kinder glücklich:

- Überlegen Sie, ob Familien mit Kindern grundsätzlich eine Zielgruppe sind, die Sie ansprechen möchten. Bedenken Sie, dass Kinder oft darüber entscheiden, wohin die ganze Familie essen geht. Sie haben es hier mit den Gästen/Konsumenten der Zukunft zu tun, die volle Aufmerksamkeit verdienen.
- Sorgen Sie für eine herzliche, freundliche Atmosphäre in Ihrer Lokalität, damit sich Eltern und Kinder auch wirklich willkommen fühlen (und wiederkommen). Machen sie es den Eltern leicht. Schaffen Sie Ablagen für Helme und Jacken.
- Prüfen Sie, ob Ihre Räumlichkeiten für Familien geeignet sind. Ein kalter, unpersönlicher Nebenraum, den Sie sonst kaum nutzen und der womöglich nach Rauch riecht, sorgt nicht unbedingt für den erforderlichen Wohlfühlfaktor.
- Richten Sie einen Spielbereich ein – bitte keine



Altersgerechte Unterhaltung bietet das Kinder-Restaurant „Starrest“ in Serfaus-Fiss-Ladis.

„Kinderecke“ neben den WC-Anlagen. Spielbereiche müssen gut einsehbar sein – am besten in der Mitte des Raumes (nur Mut!) oder einsehbar vor Ihrem Lokal. Tische sollten so gestellt sein, dass Eltern zu jeder Zeit den Spielbereich überschauen können. Legen Sie ein Rätselheft oder lustige Tischsets auf oder empfehlen Sie den Eltern – sofern das aus deren Sicht für die Kinder in Ordnung ist – lustige Apps am Smartphone, mit denen sich die Kinder beschäftigen können.

GESUNDES ESSEN FÜR KINDER JA, ABER DARÜBER REDEN WIR NICHT!?

Zunächst ist wichtig zu wissen: Essenslust wird an erster Stelle durch Hunger gesteuert und der Genuss an sich ist für Kinder nebensächlich. Kinder finden Essen als Lernfeld spannend und setzen alle Sinne ein. Essen in die Hand nehmen zu können, einfach auch nur einmal abzulutschen, ist für sie eine interessante Lernerfahrung. So lernen Kinder auch über das Essen. Ist es heiß, kalt, weich, hart? Wie riecht es? Wie fühlt es sich in der Hand, im Mund an? Zergeht es? Quillt es auf? Knackt es beim

Draufbeißen und macht es ein Geräusch? (Nicht umsonst lieben Kinder das Kitzeln von Brausepulver u. ä.) Im wahrsten Sinn des Wortes „begreifen“ Kinder die Beschaffenheit des Essens. Genauso wichtig ist die Farbe der Speisen. Es gilt: Je ausgefallener und bunter, desto besser.

Unsere Tipps dazu:

Entwerfen Sie eine eigene, gut durchdachte und zielgruppenadäquat gestaltete Kinderspeisekarte. Sie sollte für alle Altersgruppen etwas bieten – es gibt schließlich nicht einfach nur „Kinder“, sondern zumindest drei verschiedene Altersgruppen (Vorschulkinder, Volksschulkinder, Pre-Teens). Bei den „ganz Kleinen“ ist zu beachten, dass sie noch nicht lesen können, aber doch gerne mit der Speisekarte hantieren und „wie die Großen“ selbst auswählen möchten. Zeigen Sie also appetitliche, altersadäquat gestaltete Fotos oder Abbildungen der Speisen und Getränke.

Kinder mögen übrigens „gesundes“ Essen – auch wenn sie es nicht wissen! Das Essen muss nur richtig präsentiert werden:

- In einer Tomatensauce lässt sich zum Beispiel viel Gemüse verstecken. Bei Nudeln können Voll-

wertvarianten beigemischt werden.

- Fleisch muss nicht paniert und fettig frittiert sein, sondern kann in kleinen (Kinder mögen alles, was mini ist!), in verschiedene Formen geschnittenen Stückchen zart gebraten sein.
- Ein bunter Salat mit süßer Geschmacksnote dazu ergibt ein gesundes Essen für Kinder, das auch gemocht wird und Spaß macht.
- Wenn das Essen dann noch einen coolen Namen hat und mit den Fingern gegessen werden kann (ohne sich dabei komplett „einzusauen“), ist es absolut perfekt.
- Und: Rohes weckt meist viel mehr Neugier als Gekochtes.

Zu viel Aufwand für die paar Kinderessen? Falsch gedacht! Gerade Eltern kommunizieren viel untereinander und teilen Erfahrungen und Erlebnisse aus. Wollen Sie positiven Gesprächsstoff bieten? Dann unterstützen Sie die Eltern in ihrem Elternsein bei ihrem Gastronomiebesuch. In jedem Fall können Eltern dann entspannt(er) essen, bleiben länger und konsumieren mehr.

**Ursula Weixlbaumer-Norz,
Peter Grander**