

## **Familienfreundliche Gastronomie: Wie Kinder das Speiseerlebnis verändern**

Erfahren Sie, wie Dennis Wiche für mehr Familienfreundlichkeit in der Gastronomie kämpft, um Kindern ein stressfreies Schlemmen zu ermöglichen.

### **Köstliche Gastronomieerlebnisse für die ganze Familie**

Ein gemütlicher Restaurantbesuch mit der ganzen Familie kann eine wahre Freude sein, aber auch manchmal eine Herausforderung. Kinder, die voller Energie durch den Raum toben, Diskussionen darüber, was bestellt werden darf, oder ein weinendes Baby am Nachbartisch – Situationen, die sicher vielen bekannt vorkommen.

### **Lebensfreude für Groß und Klein**

Der Küchenchef des Ellwanger Landhotels „Hirsch“, Daniel Wiche, kennt diese Herausforderungen nur zu gut, seit er selbst Vater geworden ist. Er erkannte, dass es schwer sein kann, Restaurants zu finden, die auch die Bedürfnisse von Kindern berücksichtigen. Doch Wiche möchte eine Lösung finden, um auch mit Kindern weiterhin das Leben in vollen Zügen genießen zu können.

Auch in der Ellwanger Gastroszene sieht er Optimierungsbedarf, wenn es um Familienfreundlichkeit geht. Doch er versteht auch die betriebswirtschaftlichen Herausforderungen, denen Gastronomen gegenüberstehen. Kinder sind oft laut und unvorhersehbar, während erwachsene Gäste tendenziell mehr

konsumieren und damit lukrativer sind.

## **Ein Herz für Familienfreundlichkeit**

Als frischgebackener Vater und Teil eines Familienbetriebs ist es Wiche ein Herzensanliegen, auch den jüngsten Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Er hat Konzepte entwickelt, um Restaurantbesuche mit Kindern stressfreier zu gestalten und Kindern die Möglichkeit zu geben, Kultur und Region durch Essen zu erleben.

## **Kreative Unterhaltung statt digitalem Zeitvertreib**

Um Wartezeiten zu verkürzen, hat das „Hirsch“ ein Mal- und Rätselheft für Kinder eingeführt, damit diese sich statt mit dem Tablet mit Malen und Rätseln beschäftigen können. Die Speisekarte des Restaurants soll den Kindern zudem kindgerecht Wissenswertes über die verwendeten Lebensmittel vermitteln.

Ein neuer Panoramaspiegelplatz auf dem Schlossberg soll ebenfalls zu mehr Familienfreundlichkeit beitragen. Wiche hofft, dass Eltern und Kinder diese Initiative zu schätzen wissen und so gemeinsame Erinnerungen schaffen können.

## **Ein Zertifikat für Familienfreundlichkeit**

Wiche setzt sich nicht nur für seine eigenen Betriebe, sondern auch für die gesamte Ellwanger Gastronomieszene ein, um familienfreundlichere Angebote zu schaffen. Er schlägt die Einführung eines Zertifikats vor, das die Familienfreundlichkeit von Restaurants bewertet und so Eltern eine Orientierung bietet.

Darüber hinaus betont Wiche die Bedeutung angemessener Preise, damit sich jeder ein Gastronomieerlebnis leisten kann. Sein Ziel ist es, einen Restaurantführer für Familien zu

etablieren und so die Gastronomieszene kinderfreundlicher zu gestalten.

## **Inspiration aus Schwäbisch Gmünd**

Für die Zukunft denkt Wiche auch über eine Zusammenarbeit mit der Stadt Ellwangen nach, um eine kinderfreundliche Gastronomie weiter voranzutreiben. Er sieht die Stadt Schwäbisch Gmünd als Vorbild, die bereits ein Zertifikat für familien- und kinderfreundliche Betriebe eingeführt hat.

- **NAG**

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)**