

L E I T L I N I E N

Rheinland-Pfalz



# FÜR EINE KINDERFREUNDLICHE GASTRONOMIE





### ***Kinder haben ein Recht darauf, zu spüren, dass sie willkommen und wichtige Mitglieder unserer Gesellschaft sind!***

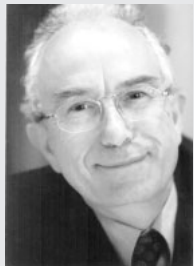
Diese Haltung entspricht nicht nur dem Geist einer humanitären Gesellschaft wie auch dem der Kinderrechtskonvention der Vereinten Nationen, sondern ist ebenfalls ein Gebot der Vernunft. Unsere Gesellschaft kann – gerade in Zeiten des demografischen Wandels – nur funktionieren, wenn Kinder sich angenommen fühlen und lernen, ihren Platz in den verschiedenen gesellschaftlichen Bereichen einzunehmen sowie ihre Wünsche und Anliegen adäquat einzubringen.

Das Projekt „Kinderfreundliche Gastronomie“ ist diesen Zielen verpflichtet. Durchgeführt wurde es vom Landkreis Germersheim unter der Projektleitung durch das Beratungszentrum für kommunale Kinder-, Jugend-, Bürgerinnen und Bürgerbeteiligung (KOBRA) mit Unterstützung des Ministeriums für Bildung, Frauen und Jugend, Rheinland-Pfalz.

Da dieses Projekt vom Jugendbereich und nicht vom gastronomischen bzw. touristischen Bereich durchgeführt wurde, liegt der Schwerpunkt auf der Beteiligung von Kindern an der Ermittlung von Kriterien für Kinderfreundlichkeit in Gaststätten und Restaurants. Somit wurden Kinder als Kunden und Experten für ihre eigenen Bedürfnisse ernst genommen und Kinderfreundlichkeit nicht einfach aus Erwachsenensicht definiert. Ein Ergebnis wurde dabei deutlich: Kinderfreundlichkeit entscheidet sich nicht vorrangig an kostspieligen Einrichtungen, sondern ist zum Großteil über die Wahrnehmung der Kinder als Kunden, freundlichen Service und gute Organisation erreichbar.

Wir hoffen, dass die entwickelten Leitlinien für eine kinderfreundliche Gastronomie die positive Entwicklung in Rheinland-Pfalz in diesem Bereich unterstützt und ein flächendeckendes Netz von kinderfreundlichen Betrieben entsteht. Damit wären wir dem Anliegen der Landesregierung, Rheinland-Pfalz zum kinderfreundlichsten Bundesland zu entwickeln, einen weiteren Schritt näher gekommen.

Prof. Dr. Joachim Hofmann-Göttig  
Staatssekretär im Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend,  
Rheinland-Pfalz



Eines der Ziele des Projektes „Kinderfreundliche Gastronomie“ ist es, unsere jungen Gäste von heute zu begeistern und damit zu Stammkunden von morgen zu machen. Dieses Ziel gilt es aber nicht nur für die Gastronomie, sondern vielmehr für die gesamte Tourismusbranche in Rheinland-Pfalz zu erreichen.

Wo Kinder willkommen sind, wollen auch Eltern gerne Gäste sein. Vor diesem Hintergrund bildet dieses Pilotprojekt einen gelungenen Auftakt zur weiteren Umsetzung eines kinderfreundlichen Tourismus in Rheinland-Pfalz. Dies hat letztlich nicht nur einen gesellschaftspolitischen, sondern auch einen wirtschaftlichen Effekt.

In der Entwicklung von kindgerechten Angeboten in den Betrieben des rheinland-pfälzischen Hotel- und Gaststättengewerbes sehen wir aufgrund der neuen gesellschaftspolitischen Wertigkeit der Familie eine der Schlüsselaufgaben für die Tourismuswirtschaft in Rheinland-Pfalz. Gerade Rheinland-Pfalz als klassisches Kurz- und Zweitreiseziel hat mit seiner leistungsfähigen Tourismusbranche, mit seinen typischen Winzer- und Bauernhöfen sowie mit seinem familienfreundlichen kulturellen und naturräumlichen Angebot gute Chancen, sich durch eine besondere Kinderfreundlichkeit auf dem Tourismusmarkt zu positionieren.

2005 wird die Deutsche Zentrale für Tourismus das Themenjahr „Familienurlaub in Deutschland“ national und international besonders vermarkten. Bis dahin sollte es uns gelingen - auch aufbauend auf den Erkenntnissen des Projektes „Kinderfreundliche Gastronomie“ - unsere jungen Gästen in Rheinland-Pfalz durch ansprechende und individuelle Angebote zu begeistern.

Harald Glahn  
Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau,  
Rheinland-Pfalz



**Man sollte mehr auf seine Kinder hören und weniger auf seine Eltern.**

(Horst a. Bruder – Deutscher Aphoristiker)

Diese Herausforderung lässt sich gut dem Projekt „Kinderfreundliche Gastronomie in Rheinland-Pfalz“ voranstellen. Eine Aufgabenstellung mit der sich auch der DEHOGA seit Jahren befasst.

Aus der Erkenntnis, dass Kinder im Tourismus eine wesentliche Rolle spielen, bei der Urlaubsplanung Gehör finden, aber auch im Freizeitverhalten mitsprechen, nehmen maßgeschneiderte Angebote für Familien in Hotellerie und Gastronomie in der Ver-

marktung zu. Viele Hotels und Restaurants, so belegen Marktanalysen, sind in diesen Marktsegmenten seit Jahren überaus erfolgreich; es gibt bereits eine Menge guter Ideen und beeindruckender Beispiele. Allerdings fehlt vielen Familien der Überblick. Gerade deshalb wollen wir kinderfreundliche Maßnahmen in der Gastronomie unseres Landes, zusammen mit den beteiligten Ministerien, herausstellen.

Der DEHOGA Rheinland-Pfalz begrüßt die Initiative des Landes zur Entwicklung und Verbreitung von Kinderfreundlichkeitskriterien und unterstützt gerne und mit Engagement die Initiative um eine kinderfreundliche Gastronomie.

Ich darf alle Kolleginnen und Kollegen aufrufen, dieses Angebot anzunehmen. Hiermit wird nicht nur zielgruppengerecht für unsere Gastronomie geworben, es werden auch neue Vermarktungschancen eröffnet. Diese gilt es zu nutzen.

Herbert Boller, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, Rheinland-Pfalz



Das Thema „Kinder- und Familienfreundlichkeit“ hat in den letzten Jahren im Tourismus stetig an Bedeutung gewonnen, denn Reisen und Urlaub sind wichtige Aspekte in unserer Gesellschaft. Die Anbieter im Tourismus zeigen sich zunehmend aufgeschlossen gegenüber den Anforderungen nach familienfreundlichen Reise- und Urlaubsmöglichkeiten, nicht zuletzt, weil familienfreundlicher Tourismus ein wichtiges Marktsegment darstellt und die Hoffnung besteht, dass aus den Kleinen große Stammgäste werden. Darüber hinaus reden die Kinder häufig mit, wenn es um die Urlaubsentscheidung geht. Der Marktanteil der Familien mit Kindern liegt seit Jahren bei über 35% der Gesamtreisenden.


Eine wichtige Basis zur Festigung dieser Thematik im rheinland-pfälzischen Tourismus sind Planungshilfen für alle Tourismus-Praktiker, die ihre Angebote für diese Interessensgruppe zugänglich gestalten und Veränderungen diesbezüglich in der gesamten Servicekette bewirken wollen.

Von der Deutschen Zentrale für Tourismus wurde das Jahresthema 2005 definiert als „Familienurlaub in Deutschland“ – hiermit ist u.a. das Ziel verbunden, effektiv und öffentlichkeitswirksam neue Impulse für die Thematik „familienfreundlicher Tourismus“ zu initiieren. Ein Meilenstein für die Entwicklung dieses Marktsegments in Rheinland-Pfalz sind die erarbeiteten Kriterien im Rahmen des Pilotprojektes der Landesregierung „Kinderfreundliche Gastronomie“. Diese wurden u.a. zusammen mit den Kindern und Familien erarbeitet, um somit eine Übereinstimmung der Erwartungen junger Familien mit den Inhalten und der Aufmachung des gastronomischen – und auch touristischen – Angebotes zu erreichen.

Bürgermeister Manfred Schnur, Aufsichtsratsvorsitzender Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH


### **Was bedeutet kinderfreundliche Gastronomie?**


Kinderfreundliche Gastronomie zeichnet sich nicht nur durch einige Kindergerichte auf der Speisekarte oder vorhandene Kinderstühle aus. Das gesamte Ambiente, das Umfeld und der Service eines gastronomischen Betriebs sind ebenfalls Faktoren, die in Bezug auf Kinderfreundlichkeit berücksichtigt werden sollten. Wie werden Familien mit Kindern behandelt, gibt es Spielmöglichkeiten im Gastraum oder im Außengelände der Gastwirtschaft und welche Sicherheitsvorkehrungen sind für Kinder getroffen?


 Kinderfreundlichkeit bedeutet nicht alleine, dass die Bedürfnisse von Kindern berücksichtigt werden, sondern sie hat Auswirkungen auf alle Kunden im gastronomischen Bereich. Alles, was für Kinder gut ist, ist auch für alle Anderen gut und nicht umgekehrt.


### **Was bringen kinderfreundliche Maßnahmen dem Unternehmen?**


Nicht zuletzt hat eine kinderfreundliche Ausrichtung in einem gastronomischen Betrieb positive Auswirkungen auf das Unternehmen:


 Erschließung eines neuen Klientels (über 34 Millionen Bundesbürger/innen leben in Familien mit Kindern unter 18 Jahren)

 Verstärkte Kundenbindung (Familien werden schneller zu Stammgästen, wenn sie gute Erfahrungen gemacht haben und Kinder entscheiden oft, in welche Gaststätte die Familie gehen soll)

 Familien vermitteln ein positives Image und tragen zur Steigerung der lokalen und regionalen Bekanntheit des Betriebes bei (ein Großteil des Umsatzes bringt das nähere Umfeld)

 Bei einem in Zukunft vermutlich zunehmenden Inlandstourismus bietet Kinderfreundlichkeit eine zusätzliche Werbewirksamkeit







 Kinderfreundlichkeit bietet viele Möglichkeiten neuer Vermarktungsstrategien

 Von kinderfreundlichen Maßnahmen profitieren gleichwohl Familien, Seniorinnen, Senioren und nicht zuletzt auch Menschen mit Behinderungen

Das Pilotprojekt „Kinderfreundliche Gastronomie in Rheinland-Pfalz“ setzte sich zum Ziel, vergleichbare Maßstäbe zur Bewertung einer kinderfreundlichen Gaststätte zu erstellen. Bei der Erarbeitung der Kriterien sind vor allem Kinder sowie deren Eltern beteiligt worden. In der ersten Phase des Projektes sind gemeinsam mit Kindern und deren Eltern vorläufige Kriterien für eine kinderfreundliche Gastronomie erarbeitet worden, die in der zweiten Phase des Projektes geprüft wurden.

Erreicht wurden die Mädchen und Jungen über eine Kooperation mit Kindergärten, Grundschulen und weiterführenden Schulen. Kinder aus verschiedenen Altersgruppen haben in Form von qualitativen Leitfragengesprächen und in Zukunftswerkstätten ihre Kriterien für eine kinderfreundliche Gastronomie entwickelt. Die Ergebnisse flossen als Hauptkriterien in die Leitlinien ein.

Ein zentraler Ausgangspunkt der rheinland-pfälzischen Leitlinien für eine kinderfreundliche Gastronomie ist die Aussage der Kinder und deren Eltern. In den letzten Jahren haben bereits einige Regionen und Bundesländer im In- und Ausland Kriterien für kinderfreundliche Hotels und Gaststätten veröffentlicht. Die entsprechenden Prüfverfahren sind im Rahmen des Projektes angefragt und verglichen sowie mit den Kindern und Eltern diskutiert und in den Leitlinienkatalog übernommen worden.

-  Kinder als Gäste. Kindgerechte Angebote in Hotels und Restaurants, DEHOGA Gastgewerbliche Schriftenreihe 82, 2000
-  Wettbewerb des DEHOGA Baden-Württemberg und des Tourismusverbandes Baden-Württemberg „Familirestaurant“, 2001
-  Wettbewerb „Kinderfreundliche Hotels und Gaststätten im Saarland“, 2001
-  Glückskind im Wanderland „Family Tirol“, Innsbruck 2001
-  ADAC e.V., Familiengerechte Ferienorte. Eine Planungshilfe für Ferienorte und Beherbergungsbetriebe, München 1987
-  Familienfreundliches Gastgewerbe, DEHOGA und Bundesministerium für Familie und Senioren, Bonn 1994

### ***Wie sind die Leitlinien für eine kinderfreundliche Gastronomie entstanden?***

### ***Vergleichende Recherche***

### ***Grundlagenbeispiele***









### Tipps für die Gastronomie

Aus den Beteiligungsprojekten und der vergleichenden Recherche ergaben sich Vorschläge, die deutlich machen, was Kinder und ihre Familien von einer kinderfreundlichen Gastronomie erwarten. Auch wenn nicht jeder Punkt umsetzbar ist, verdeutlicht die Zusammenstellung das Anliegen. Nach diesen Tipps der Kinder und Eltern werden die wichtigsten Erkenntnisse des Beteiligungsprozesses und die Grundelemente einer kinderfreundlichen Gastronomie auf Seite 11 in Form einer Checkliste zusammengefasst.

#### Kinderfreundlicher Service








#### Geduld und Freundlichkeit sind Trumpf

-  Familienfreundliche Öffnungszeiten am Abend (ab 17.30 Uhr)
-  Werbematerialien, die auf Kinderfreundlichkeit hinweisen (Prospekte, Flyer, Internet, ...)
-  Kinder werden als gleichberechtigte Kunden gesehen (z.B. direkte Ansprache der Kinder; eventuell kleine Aufmerksamkeit für Kinder)
-  Der Koch stellt sich – wenn dies generell betriebsüblich ist – auch den Kindern vor
-  Die Kinder bekommen ihr Essen zuerst
-  Es ist nicht schlimm, wenn etwas in die Brüche geht
-  Kinder erhalten zum Abschied eine kleine Erinnerung
-  Eine verkehrsberuhigte Lage gilt als Pluspunkt




#### Kinderspeisekarte (Getränkete)

#### Eine Speisekarte, bunt und pfiffig

-  Eine Speisekarte ist kindgerecht gestaltet
-  Das Ausmalen der Speisekarte überbrückt Wartezeiten
-  Kinderstammessen und -menüs gehören auf die Tageskarte
-  Das Essen sollte für Kinder individuell zusammenstellbar sein
-  Altersgerechte Portionen (S – bis 6 Jahre, M – bis 10 Jahre, L – bis 12 Jahre) können ausgewiesen werden













**Familien müssen auf die Preise achten**

-  Preiswerte Kindergetränke (Fruchtsäfte, Kräutertees, Kinderlimonaden o.ä.) oder halbe Getränkemengen sollten im Angebot sein
-  Kleinere Portionen sind im Verhältnis billiger anzubieten
-  Preiswerte Familiengerichte ergänzen das Angebot

**Preise**










**Rund ums Essen und Trinken**

-  Ein leerer Teller für Kinder (bis 6 Jahre), den die Eltern mit ihrem Essen auffüllen können, sollte möglich sein
-  Süßigkeiten nach dem Essen kommen bei Kindern gut an
-  Für alle Kinder gibt es die gleiche kleine Überraschung
-  Kinder dürfen dem Koch zuschauen
-  Abwechslungsreiches und gesundes Kinderessen erfreut auch die Eltern
-  Kindermenü: Kleinere Portionen mit Vor- und Nachspeise
-  Kinderspeisen sind lustig und auffallend dekoriert
-  Gläschenwärmer für Kleinkindnahrung sollten vorhanden sein
-  Die nichtalkoholischen Getränke sollten im Verhältnis preiswerter als alkoholische Getränke sein
-  Frische Milch, Säfte und Mineralwasser sollten preiswerter als Limonadengetränke sein

**Essen und Trinken**



**Kindgerechte Tisch- und Esskultur gegen Langeweile**

-  Ein Tischmalset hilft gegen Langeweile
-  Kinderbesteck, Kinderteller, kindgerechte Gläser sowie Eisbecher sollten vorhanden sein
-  Ein Kinderhochstuhl pro 30 Sitzplätze im von Familien genutzten Gastbereich empfiehlt sich
-  Sitzerrhöhungen (z.B. dickere Kissen) erleichtern das Essen
-  Salzgebäck o.ä. auf dem Tisch überbrücken die Wartezeit bis zum Essen
-  Blumen, Kerzen oder andere Tischdekorationen schaffen Atmosphäre und sorgen für stimmungsvolle Tischkultur
-  Die Tischoberfläche sollte rutschfest sein

**Ausstattung und Mobiliar**



### Restaurantbereich



### Ambiente und Sicherheit

- Der Platz zwischen den Tischen erleichtert das Durchkommen mit Kinderwagen
- Helle, angenehme Räume mit passender Dekoration gefallen auch Kindern
- Trennung in Raucher- und Nichtraucherbereich sorgen für saubere und frische Luft
- Türgriffe sollten für Kinder erreichbar sein
- Kindgerechte, bildhafte Ausschilderung erleichtert die Orientierung für Kinder
- Eine Kindergarderobe ist eine Wertschätzung der kleinen Gäste
- Eine „Beschwerdestelle“ oder ein „Kummer- und Wunschkasten“ hilft, die Wünsche der Kinder besser kennenzulernen
- Abgerundete Kanten an Tischen und Möbeln, Kindersicherungen in Steckdosen sowie Sicherung von Treppenauf- und abgängen verhindern Unfälle und Verletzungen
- Eine Hausapotheke für kleinere Unfälle, Notrufnummernplan mit Kinderarzt und Kinderklinik sind eine schnelle Hilfe bei Notfällen
- Ein Abstellbereich für Kinderwagen oder Buggy sowie eine Stillecke ergänzen das familienfreundliche Angebot

### Sanitäre Anlagen






### Auch Kinder benutzen sanitäre Anlagen

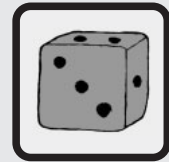
- Waschbecken, Handtücher und Toiletten in Kinderhöhe fördern die Selbstständigkeit von Kindern
- Ein separater Wickelraum (mit Papierauflagen und Desinfektionsmittel, Ersatzwindeln, Pflegesets) wäre wünschenswert
- Der Weg zu den sanitären Anlagen und der Sanitärbereich sind ausreichend zu beleuchten (Lichtautomatik oder Dauerlicht auf dem Weg, Notbeleuchtung)
- Eine rutschfeste Stehhilfe am Waschbecken, falls dieses nicht in erreichbarer Höhe ist, dient zusätzlich zur Sicherheit
- Toilettenaufsatz und Babytopf sind sinnvolle Ergänzungen im sanitären Bereich










**Diese Aspekte sind überlegenswert**

-  Eine altersgerechte Spiel-, Bastel-, Lese-, Hör- und Malecke oder ein Spielzimmer schaffen eine angenehme Atmosphäre für groß und klein
-  Ist ein Kinderraum vorhanden, müssen die Türen zur Sicherheit nach außen hin zu öffnen sein
-  Ausreichende und sichere Eltern-Kind-Parkplätze erleichtern den Gaststättenbesuch

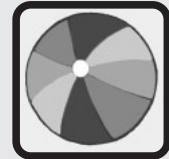
**Kinderecke**








**Nicht obligatorisch, aber von Vorteil: Der Spielplatz**

-  Der Spielplatz sollte gut erreichbar und vom Restaurant her einsehbar sein
-  Eine Absicherung zur Straße gewährt mehr Sicherheit
-  Sicherheitsvorgaben müssen auf Spielplätzen eingehalten werden
-  Der optimale Spielbereich ist ausgestattet mit Rasen, Sandkasten, Hügel, Schaukel (auch für Kleinkinder), Baumhaus, Kletterbaum, Höhle oder Ballspielmöglichkeiten
-  Sitzmöglichkeiten für Eltern sollten vorhanden sein
-  Eine Überdachung ist bei starker Hitze oder Niederschlägen von Vorteil
-  Freizeitsportmöglichkeiten (Tischtennis, Basketball, Federball) oder Tiere auf dem Gelände sind besonders interessante Angebote für Kinder

**Außenbereich Spielplatz**



**Der Gaststättenbesuch als unvergessliches Ereignis**

-  Familienaktion zu regionalen Festen und / oder saisonalen Anlässen
-  Spezielle Kindergeburtstagsfeier (mit Fachpersonal)
-  Kinderkochkurs mit Essen für die ganze Familie
-  Ausgefallene Familienfeiern (Kinder stehen im Mittelpunkt)
-  Fest- und Feiertagsessen mit Spielen und Überraschungen

**Erlebnisastronomie**

## **Wichtige Erkenntnisse!**

Die Leitlinien sind nach Abschluss der theoretischen Phase praktisch geprüft worden. Die Vorbereitung und Durchführung des praktischen Teils der Erhebung ergab weitere wichtige Erkenntnisse:



Die wichtigste Erkenntnis der Prüfphase war, dass freundliche und zuvorkommende Behandlung von Kindern, der wichtigste Faktor bei der Vergabe des Prädikats „Kinderfreundlichkeit“ ist. Freundlichkeit gegenüber Kindern ist eine Investition, die keine finanzielle Belastung bedeutet.



Die Selbsteinschätzung der gastronomischen Betriebe in Bezug auf Kinderfreundlichkeit, die anhand eines Fragebogens eingeholt worden ist, wich in vielen Fällen deutlich von den Wahrnehmungen der Testfamilien ab.



Ein weiterer wichtiger Aspekt ist das Vorhandensein eines beispielbaren Außenbereichs, besonders im Sommer. Dieser Punkt ist jedoch nicht ausschlaggebend, da sehr viele potenziell kinderfreundliche Lokale über keinen Außenbereich verfügen. Konkret bedeutet dies, dass Kinderfreundlichkeit nicht von dem Vorhandensein eines Außenbereichs abhängig gemacht werden darf.

## **Kinder sind ungeduldig**



Es ist wichtig, dass Kinder ihr Essen schneller bekommen sollten als die Erwachsenen. Zum einen wirkt diese Maßnahme positiv auf die Ungeduld der Kinder, zum anderen haben die Eltern die Möglichkeit den Kindern beim Essen behilflich zu sein. Zweiteres wirkt sich positiv aus, da die Eltern ihr eigenes Essen in Ruhe genießen können.

## **Angebote und Preise**



Weitere wichtige Punkte waren, dass das Speiseangebot nicht nur aus einem Kindergericht bestehen sollte und die Preisrelationen für Kindergetränke und –speisen unbedingt gewahrt werden müssen, da ansonsten Erwachsene mit Kindern finanziell überfordert werden könnten.

### **IMPRESSUM**

**Herausgeber:** Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend, Mittlere Bleiche 61, 55116 Mainz  
email: [sissi.westrich@mbfj.rlp.de](mailto:sissi.westrich@mbfj.rlp.de)
















**Konzeption, Redaktion:** Beratungszentrum für kommunale Kinder-, Jugend-, Bürgerinnen- und Bürgerbeteiligung (KOBRA), Horstring 12, 76829 Landau, [www.kobra-online.de](http://www.kobra-online.de)

**Gestaltung:** KOBRAgraphics, Horstring 12, 76829 Landau

**Druck:** Druckerei Schmitt, Landau

© Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend, Mainz 2003

**Zusammenfassende  
Checkliste**

-  Kinder sollten grundsätzlich als gleichberechtigte Kunden angesehen werden
-  In kinderfreundlichen Gaststätten sollten Kinder und kindliches Verhalten toleriert werden (kinderfreundliches Personal)
-  Kinder sollten in eigenem und im Interesse der Eltern ihre Speisen und Getränke schneller erhalten
-  Preiswerte Einzelgerichte und Menüs für Kinder sollten angeboten werden
-  Eine kindgerechte Speise- und Getränkekarte sollte vorhanden sein (kindgerechte Gestaltung, Ausmalmöglichkeiten, gute Lesbarkeit)
-  Kleine Aufmerksamkeiten für die Kinder wären wünschenswert (Tellerdekoration, Bonbon nach dem Essen, Knabberien zur Überbrückung der Wartezeit)
-  Das Essen für Kinder sollte abwechslungsreich, frisch und gesund sein
-  Besteck, Teller und Gläser müssen kindgerecht sein (z.B. Gläser, für kleine Hände gut zu greifen, „unfallsicher“)
-  Es sollten ausreichend viele Hochstühle bzw. Sitzerhöhungen für Kinder vorhanden sein
-  Trennung zwischen Raucher- und Nichtraucherbereich sollte gewährleistet sein
-  Es muss auf Kindersicherheit geachtet sein (abgerundete Tischecken, Sicherung von Treppenaufgängen, Kindersicherung an Steckdosen, Notrufnummer von Kinderarzt bzw. Kinderklinik).
-  Allgemeine kindgerechte Ausstattung wäre vorteilhaft (Beschilderung, erreichbare Türgriffe, Platz für Kinderwagen, barrierefreie Zugänge, Kindergarderobe, Kinderspielecke)
-  Einrichtungen für Kleinkinder sollten vorhanden sein (Stillecke, Abstellbereich für Kinderwagen, Wickelraum)
-  Im Sanitärbereich muss auf kindgerechte Handhabung geachtet werden (Waschbecken, Handtücher, Toiletten, Urinale in Kinderhöhe, rutschfeste Stehhilfen, Toilettenaufsatz, ausreichende Beleuchtung auf den Zugangswegen)
-  Wenn ein Spielplatz im Außenbereich vorhanden ist, sollte dieser gut erreichbar, von der Gaststätte aus einsehbar, zu Straßen hin abgesichert und sicher sein