



*Stimmungsvolle Impressionen vom neuen
Restaurant «1871 Essen. Trinken. Sein»
im Grand Hotel National in Luzern.*

Moderne Kassensysteme für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie:

Ob Hotel, Restaurant oder Lounge — ein Kassensystem für alle!

Mit dem TOPOS-Kassensystem bietet sich dem gesamten Gastgewerbe — ob Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie oder Bar-Bistro — ein universal einsetzbares Kassensystem an, das an die jeweiligen betrieblichen Bedürfnisse angepasst werden kann. Das zeigt sich auch an den Beispielen vom neuen Restaurant «1871» im Grand Hotel National und in der «Suite Bar-Lounge» im Hotel Monopol in Luzern. Die FLM Kassensysteme Luzern AG hat die TOPOS-Applikationen konfiguriert.

Von Chefredaktor René Frech

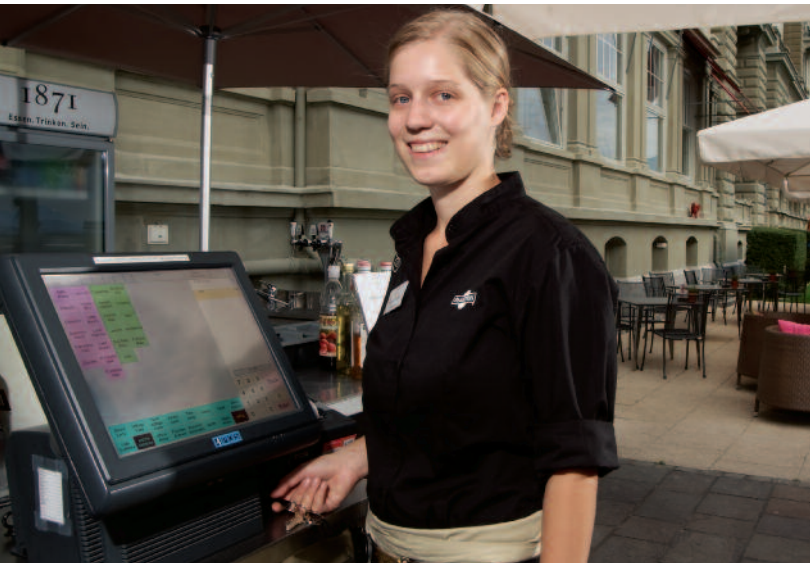
«1871 Essen. Trinken. Sein.» im Grand Hotel National Luzern



Der bald 140jährige Hotel-Palast des Grand Hotel National mit der Outdoor-Bar-Lounge des Restaurants «1871», das sich direkt an der Seepromenade von Luzern befindet.

Es gehört zu den Pionier-Leistungen der Schweizer Hotellerie. Es ist Geburtsort und Wiege des internationalen Rufs und des weltweiten Renommées der Schweizer Hotellerie — das Grand Hotel National in Luzern, das von Oberst Maximilian Alphons Von Pfyster von Altshofen erbaut wurde und in welchem Hotel-Pionier César

Ritz und Küchenchef Auguste Escoffier ihre legendäre internationale Reputation begründeten. Das Erfolgsduo von damals machte das Grand Hotel National zu einem international renommierten Haus. Bedeutende Persönlichkeiten, Mitglieder des deutschen Kaiserhofs wie Sissy, die Kaiserin Elisabeth von Oesterreich, und



Blick in die ehemalige prächtige Hotellobby, in welcher jetzt das Restaurant «1871» betrieben wird, sowie auf die als Raumteiler wirkende moderne Vinothek.



Die TOPOS-Touchscreen-Kassen draussen und im Innenbereich des Restaurants «1871» gestatten ein übersichtliches und speditives Handling bei Konsumationsbestellungen und beim Inkasso-Prozedere.

Maharadjas von Indien liessen sich von César Ritz und Auguste Escoffier verwöhnen. César Ritz wirkte von 1877 bis 1890 im Grand Hotel National.

Gastronomischer Mikrokosmos unter der Dachmarke «National»

Eröffnet wurde der nach französischem Muster erbaute Hotel-Palast im Jahre 1871. Heute finden sich im markanten Gebäude direkt an der Promenade am Luzerner Seebecken neben dem Fünfster Superior Grand Hotel National mit seinen 41 Gästezimmern und Suiten, der National-Bar und dem Hotelrestaurant «Le Trianon» verschiedene Dienstleistungsunternehmen und profilierte

selbständige Gastronomie-Betriebe mit klarer gastronomischer Ausrichtung, welche unter der international bekannten Dachmarke «National» und an der Wiege des Schweizer Tourismus grosse Publikumserfolge feiern. Dazu gehören das klassisch-italienische Ristorante Padrino, das asiatische Restaurant Thai Lotus sowie das Café-Bistro César. Und seit Mitte 09 befindet sich in der ehemaligen und prächtigen Lobby des Hotel-Palastes das Restaurant «1871 Essen. Trinken. Sein» — der Name des jüngsten gastronomischen Outlets im Grand Hotel National weist auf die Eröffnung des renommierten Hauses vor fast 140 Jahren hin.

Architektur und Ambiance in der grosszügigen und überhöhen ehemaligen Hotellobby des Restaurants «1871» erinnern an die grossen Zeiten der Schweizer Luxushotellerie, welche heute mit zeitgemässen modernen Raumteilern (wie die optisch eindruckliche Vinothek), mit Dekorationselementen und auch mit genialen Beleuchtungseffekten ergänzt werden.

«Die Gastgeber AG»

Betrieben wird das aussergewöhnliche Restaurant «1871 Essen. Trinken. Sein.» von einem Unternehmen namens «Die Gastgeber AG» von Roger Widmer und Andrea van Ransbeeck. Das Lokal im denkmalgeschützten Raum mit dem prächtigen Marmorboden, den markanten Säulen und den Arkaden und Nischen bietet 72 A la Carte-Gästen Platz. Bei Banketten können bis zu 120 Personen verköstigt werden. Dazu kommen eine Terrasse und eine Bar-Lounge, welche sich direkt an der Promenade des Luzerner Seebeckens befinden.

Beliebte und kreative Küchenklassiker

Küchenchef Jürg Bischof (Ex-Hotel Astoria, Luzern) pflegt von der Produktionsküche im Untergeschoss und vor allem von der zur «Prime Time» besetzten Schau-Küche direkt beim Restaurant «1871» aus einen zwar zeitgemässen und doch sorgfältig abgestimmten und harmonischen, europäisch inspirierten Küchenstil, der ausgezeichnet in den bunt schillernden gastronomischen



Die Küchendrucker in der Schau-Küche (mit Blick ins Restaurant «1871») und in der Produktionsküche im Untergeschoss sorgen für die schnelle Uebermittlung der Gäste-Orders, ohne dass dabei Missverständnisse und Reibungsverluste entstehen.



Mikrokosmos im Gebäude des Grand Hotel National passt. Unter der umsichtigen Leitung von Restaurateur Roger Widmer betreuen rund 15 hochmotivierte Mitarbeitende die Gäste, die sich aus Einheimischen, Touristen, Hotelgästen und Business-Leuten rekrutieren.

Massgeschneiderte Kassenkonfiguration

Restaurateur Roger Widmer ist ein moderner, gut ausgebildeter und auf Qualität und Effizienz ausgerichteter und sehr ambitionierter Gastro-Unternehmer. Für sein neues Restaurant «1871» hat er sich deshalb ein TOPOS-Bestell-, Inkasso- und Controlling-System angeschafft. Es besteht aus zwei TOPOS-Touchscreen-Kassen mit Bon- und Guestdeck-Drucker für den Indoor- und den Terrassen- bzw. den Lounge-Bereich.

Dazu kommen je ein Drucker in der Warmen und ein Drucker in der Kalten Küche sowie ein Drucker in der Produktionsküche im Untergeschoss, von wo die ausserhalb der Prime Time bestellten Gerichte der Kleinen Karte (wie beispielsweise Flammkuchen, Pasta-Gerichte, Lachs, usw.) serviert werden.

Klares Anforderungsprofil als Basis

Restaurateur Roger Widmer zu GOURMET: «Wir haben vor der Beschaffung des Kassensystems ein klares und detailliertes Anforderungsprofil erstellt. Die FLM Kassensysteme AG hat es mit ihrer TOPOS-Kassenkonfiguration vollumfänglich erfüllt. Insbesondere ist es uns möglich, von unserem Home- und Backoffice und von jedem beliebigen Ort aus Zugriff zum zentralen Server und auf die Operationen und Transaktionen an der Gästefront bzw. die Frontkassen zu haben. Zudem lässt sich die von uns anvisierte Inbetriebnahme eines genialen Gästebindungsmoduls jederzeit und ohne Zusatzaufwand realisieren.

Wir sind mit dem TOPOS-Kassenkonzept von FLM sehr zufrieden. Auch die Implementierung zu Beginn der Betriebsaufnahme im Restaurant '1871' verlief reibungslos und zu unserer vollen Zufriedenheit. Zudem befindet



Erfolgreiche Lieferanten-Partnerschaft: Restaurateur und Gastro-Unternehmer Roger Widmer, flankiert von seinem Stellvertreter Renato Caputo (rechts) und Fritz Graber, Kundenberater der FLM Kassensysteme Luzern AG.

sich der Geschäftssitz von FLM in Reussbühl, also nur einige Autominuten von unserem Restaurant entfernt. Bei einem größeren Service- oder Support-Fall gibt uns diese Distanznähe eine zusätzliche Sicherheit.»

INFOS:

Restaurant 1871
Essen. Trinken. Sein.
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6006 Luzern
Tel. 041 422 1871
restaurant@1871.ch

FLM Kassensysteme
Luzern AG
Reusszopfweg 18
6015 Reussbühl 2
Tel. 041 262 04 04
Fax 041 262 04 05
info@flm.ch

