

umdasch

THE STORE MAKERS

PRESSE-INFORMATION
AMSTETTEN, 1. Februar 2022
VERFASSER: Katrin Fischer

Die Station Kulinarischer Halt in Basel

Sich bei Antipasti zu Aktien beraten lassen oder bei der Kontoeröffnung eine köstliche Bowl genießen widerspricht sich? Ein neues Lokal in Basel beweist mit seinem Konzept das Gegenteil. Hinter dem Namen „Die Station“ verbirgt sich nicht etwa eine Haltestelle an einem Bahnhof, sondern ein innovatives Bistro in der Kundenzone der Bank Cler am Aeschenplatz in Basel. Die Station eröffnete am 24. Januar und überrascht mit einem ungewöhnlichen Gastrokonzept. Die Schweizer Store Makers von umdasch zeichneten sich für das Design-Konzept, den Möbelbau und die Umsetzung verantwortlich und erschufen damit eine spannende Symbiose aus Gastrofläche und Kundenzone.

Um als Bank auch die jüngere Kundschaft anzusprechen, bedarf es heutzutage einer attraktiven Inszenierung der Geschäftsstelle als Treffpunkt mit Erlebnischarakter. Aus diesem Grund engagierte die Bank Cler den erfahrenen Foodblogger und Restauranttester Tom Wiederkehr für die Konzeption eines innovativen Gastro-Begegnungsortes. Mit den Bankräumlichkeiten fließend verbunden präsentiert sich von nun an das Restaurant „Die Station“ tagsüber als moderne Gastro-Begegnungszone, in der Bankkunden, Passanten und Genussfreunde gleichermaßen auf ihre Kosten kommen. Regelmäßig wechselnde Kulinarik aus aller Welt kombiniert mit lokalen und saisonalen Zutaten verspricht, dass den Kunden in gustatorischer Hinsicht nie langweilig wird. Nach Geschäftsschluss verwandelt sich die Station – durch eine Glaswand von der Bankfiliale abgetrennt – in eine angesagte Bar.

Die Station – der Name ist Programm

Julia Mitteregger, Innenarchitektin bei umdasch, zeichnete sich verantwortlich für das Designkonzept der Station und gibt Einblick in die Idee hinter dem Konzept: „Zahlreiche Elemente im Feinschmecker-Bistro lehnen sich an die Bild- und Formensprache einer Zugstation an. So kommt die Menütafel einer altmodischen Fallblattanzeigetafel gleich – nur, dass sie statt der Abfahrtszeiten von Zügen über köstliche Speisen Auskunft gibt. Akustisch wird die Bahnhofsstimmung durch das typische ratternde Geräusch der sich umklappenden Buchstabenblätter untermauert.“ Außerdem findet die übersichtliche Beschilderung im Rahmen der Zonierung, wie in Bahnhöfen üblich, auch im neuen Lokal Anwendung. Die Kaffee-, Bowl- oder Gebäcktresen sind plakativ beschriftet und gleichen durch ihre formale Gestaltung modern interpretierten Ticketschaltern, wodurch sich die Kunden schnell einen Überblick über das kulinarische Angebot verschaffen können. Zudem platzierten die Store Makers von umdasch im Sitzbankbereich hohe Metallregale, die den Gepäckablagen aus Zügen ähneln. Die charakteristischen Farben Blau und Rot, die man aufgrund ihrer guten Sichtbarkeit ebenfalls aus dem Bahnhofskontext kennt, ziehen sich wie ein (blau-)roter Faden durch das gesamte Restaurantkonzept. Kombiniert werden diese beiden kräftigen Farben mit Weiß- und Beige-Tönen sowie hellem Holz, cleanen Mosaik-Fliesen und runden, weichen Formen. Schwarze Barhocker und Tische aus Metall bilden einen reizvollen Gegensatz zum hellen Farbkonzept und erinnern

an die Eisenkonstruktionen der Bahnhöfe von früher. „All diese Elemente“, resümiert die Schweizer Niederlassungsleiterin Anna Herzig, „sollen den Gästen das Gefühl geben, sich im Speisewagen eines alten Zugs zu befinden und sie in ihrer Mittagspause auf eine kulinarische Entdeckungsreise schicken, die sie den stressigen Alltag vergessen lässt.“

„Delikatessen-Lager“ für Feinschmecker

Der Feinkostladen „Das Depot“, der direkt an die Station angeschlossen ist, bietet die Köstlichkeiten aus dem Bistro zum Verkauf an, lädt jedoch auch zum längeren Verweilen ein. Die Kunden erwartet dort ein umfangreiches Sortiment an Delikatessen, darunter erlesene Weine und ausgewählte Leckerbissen, inmitten eines ähnlichen Farb- und Designkonzepts wie in der Station. Das Depot soll – wie der Name schon verrät – wie eine Lagerfläche in einer Bahnstation anmuten. Zu diesem Zweck haben die Store Makers von umdasch das Delikatessengeschäft im Stil eines Lagers gestaltet – dieser Effekt wird durch hohe Regale an den Wänden und der Verwendung von Leitern erzeugt.

Gastronomie meets Store Design

Die Anforderungen der Gastronomie kennen und ansprechende Store Konzepte designen, planen und umsetzen – an ein und derselben Location konnten die Schweizer Store Makers von umdasch gleich mehrere ihrer Kernkompetenzen eindrucksvoll unter Beweis stellen und so gemeinsam mit Tom Wiederkehr die Gastrofläche der Kundenzone der Bank Cler neu erfinden. In ihren erfahrenen Händen lag der gesamte Prozess von der Designkonzeption bis zur Umsetzung des Möbel- und Ladenbaus. Das Resultat – ein einzigartiges Gastronomiekonzept, das man hinter seinem Namen „Die Station“ auf den ersten Blick nicht vermuten würde.



Kontakt:

Katrin Fischer

Marketing & PR Manager

umdasch Store Makers Management GmbH

Josef Umdasch Platz 1, 3300 Amstetten, Austria

T +43 (0) 7472 69000-2500

katrin.fischer@umdasch.com

www.umdasch.com

umdasch: handwerklich verwurzelt, visionär im Digitalen, stets mit menschlichem Anspruch und einem Ziel: Erfolgreiche Stores zu realisieren. Die Store Makers von umdasch gestalten außergewöhnliche Erlebniswelten für anspruchsvolle Kunden in den Branchenfeldern Lifestyle Retail, Food Retail, Premium Retail und Digital Retail. umdasch The Store Makers zählt mit mehr als 1500 Mitarbeitern zu den führenden Ladenbau-Unternehmen Europas. Die Zentrale befindet sich in Amstetten, Österreich. Mit rund 20 eigenen Standorten in Europa und Middle East realisiert umdasch mit seinen vier operativen Business Units jährlich über 7000 Ladenbau-Projekte und 200 Generalunternehmer-Projekte. Gemeinsam mit den Divisionen Doka und Umdasch Group Ventures und über 180 Produktions-, Logistik- und Vertriebsniederlassungen in 70 Ländern befindet sich das Unternehmen seit über 150 Jahren im Besitz der Familie Umdasch.