



Cafeteria

„Zur Linde“

LINDEMANN Showroom

Case Study

Seit über 100 Jahren produziert das Familienunternehmen LINDEMANN Büromöbel in Berlin und Brandenburg und ist Händler namhafter Marken. Im Süden Berlins werden auf 2.500 m² neue Arbeitswelten und Büromöbel entwickelt und präsentiert. Von Workplace Consulting und Co-Creation- Workshops über eine individuelle Büroplanung, bis hin zur Einrichtung, inklusive Lieferung und Montage, betreut LINDEMANN seine Kunden ganzheitlich und schafft so kreative und moderne Arbeitswelten.

Showroom

2.500 m²

Fläche

68 m²

Sitzplätze

28

Gründungsjahr

1912

Mitarbeiter

80

Das Herzstück des Showrooms – die Cafeteria. Welche Möglichkeiten gibt es, sie zu zonieren und einzurichten?



Projekttyp

Umbau

Aufgrund der sich wandelnden Bedürfnisse und Anforderungen moderner Büros haben wir uns zur Aufgabe gemacht, unser eigener Kunde zu sein und das neue Café „Zur Linde“ im Showroom LINDEMANN zu gestalten – praktisch, durchdacht und emotional, eine Begegnungszone für unsere Mitarbeiter und Partner und Inspiration für unsere Kunden.

Kunde	LINDEMANN GmbH & Co. KG
Leistungen	Interior Design, Budgetermittlung, Koordination
Bereiche	Cafeteria Showroom
Ort	Berlin
Realisiert	2020
Fotos	Jan Kapitän



Liebe, Lust und Begehren sind die Emotionen, die der Cafeteria zugeordnet werden. Darauf beruht das Konzept für Farben, Formen, Material und Lichtstimmung.

Dunkelgrau und Schwarz als Hauptfarben für Boden, Wände, Café- und Küchenbereich verweisen auf das Ambiente in einer Abendlocation: Wie in einem Club oder in einer Bar, wo geflirtet, getanzt und begehrt wird. Hautfarben und Lippenrot – davon inspiriert sind die Farben der Wände und des Bodens bei Kaffeemaschine und Bar, die Farben der Stühle und Leuchten bei der langen Tafel und die Farben der Akustikpaneele.

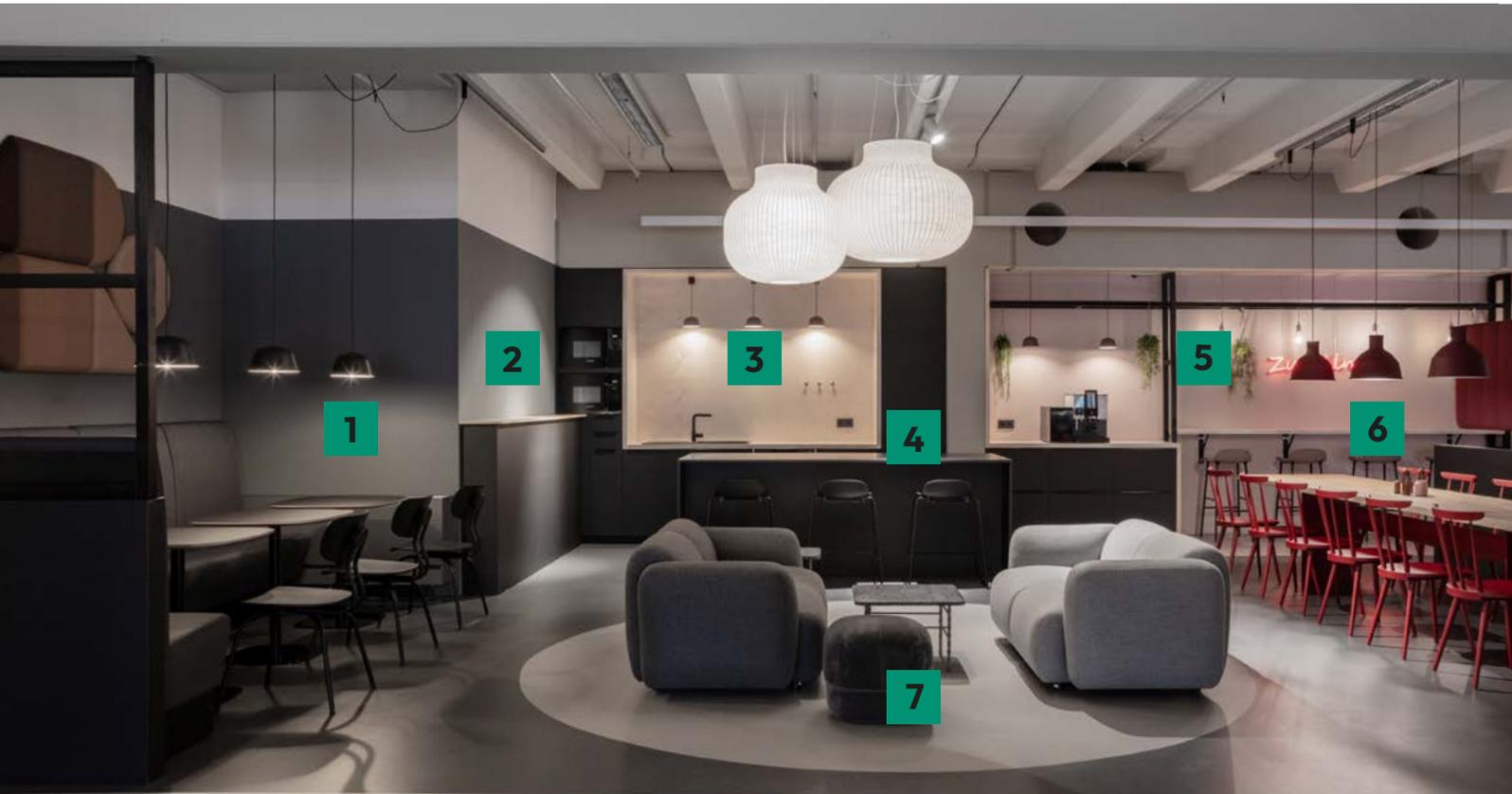
Auch die Haptik ordnet sich dem Konzept unter – man bekommt Lust, etwas anzufassen, über das Holz des Esstisches zu streichen und die Maserung zu spüren. Echtholz mit seiner warmen Ausstrahlung wird auch in der Küchenzeile und Bar verwendet.

Als Gestaltungselemente hat jeder Bereich andere Leuchten in unterschiedlicher Größe, Form, Farbe, Lichtintensität und -Farbe, die jeweils eine andere Stimmung erzeugen: Im Café ist es schummrig und vertraulich, im Loungebereich gemütlich, am Esstisch hell, sodass Offenheit und Kommunikation gefördert wird.



7 unterschiedliche Bereiche

- | | | | |
|---|-----------------|---|----------|
| 1 | Café | 5 | Bar |
| 2 | Stehcafé | 6 | Esstisch |
| 3 | Prepare & Store | 7 | Lounge |
| 4 | Kücheninsel | | |





Café

Ein abgeschirmter Bereich wie in einer Abendlocation: Im Café ist die Beleuchtung schummrig, an der Wand stehen gepolsterte Dinerbänke, die Atmosphäre ist intim und akustisch abgeschirmt und eignet sich für vertrauliche Gespräche.

Stehcafé

Für einen Espresso zwischendurch und kurzen Smalltalk – wie am Tresen eines italienischen Cafés. Buon Appetito.

Im Zeichen der Liebe



Esstisch

Bis zu zwölf Kollegen können an dem langen Esstisch gemeinsam das Mittagessen genießen, lockere Gespräche führen und Spaß haben – das verstärkt das Teamgefühl.

**Liebenswerte Kollegen
und Kunden****Kücheninsel**

Die Kücheninsel mit Barhockern dient als Meeting Point, an dem man mit Kunden, Geschäftspartnern oder Kollegen bei einem Getränk und Snack kurze Besprechungen abhalten kann.





Lounge

Hier ist der gemütliche Bereich der Cafeteria – die Chill-Area. Kurze Hangouts mit Kollegen bei einem leckeren Cappuccino, Kundengespräche in entspannter Stimmung oder ein bequemer Laptop-Arbeitsplatz für zwischendurch.

**Leckerer Cappuccino,
weiche Couch &
nettes Gespräch**

Neue Kommunikationsmöglichkeiten

Es gibt jetzt vielfältige Möglichkeiten zu kommunizieren, die Cafeteria ist eine Begegnungszone – sei es in der Mittagspause oder zwischendrin für Kundentermine und Besprechungen mit Geschäftspartnern und als Work Lounge oder Work Café.



Inspiration

Die Cafeteria inspiriert die Kunden, zeigt ihnen Möglichkeiten der Zonierung und Einrichtung auf und veranschaulicht ihnen eine konzeptionelle Planung.

Austauschen und Feiern

In der Cafeteria können Veranstaltungen mit bis zu dreißig Leuten stattfinden – z. B. Networking oder Abendveranstaltungen mit Kunden und Vertriebspartnern. In geselliger Runde mit leckerem Catering und einem Glas Wein können neue Kontakte geknüpft, Ideen entwickelt und Informationen ausgetauscht werden.



Ralph Lindemann

Geschäftsführer

LINDEMANN GmbH & Co. KG

”

Liebe geht durch den Magen!
Was liegt näher, als unserem neuen
Café „Zur Linde“ die Emotion
Liebe zuzuordnen. Neuer stylischer
emotionaler Treffpunkt für alle
Mitarbeiter, Partner und Freunde
des Hauses.

“

13

Kontakt

UP.
GREAT

UP.GREAT by

LINDEMANN GmbH & Co. KG
Heusingerstr. 12-16
12107 Berlin

+49 30 74 00 06 78
mail@upgreat.berlin

In unserem **2.500 m² großen Living Showroom**
könnt ihr euch inspirieren und beraten lassen.

Wir sind von 9 – 16 Uhr für euch da. Für einen
Besuch in unserem Showroom bitten wir um
vorherige Terminvereinbarung per E-Mail oder
per Telefon.