

Fresh
Light
for
Fresh
Products

CASES

AUSGABE 4 / ISSUE 4





Frisch, gesund, ökologisch, energieeffizient – unser Leben und unsere Ansprüche verändern sich. Das Warenangebot wird komplexer, Orientierung und Vertrauen werden wichtiger. Wir erforschen kontinuierlich neue Lichttechnologien und entwickeln neue Möglichkeiten der Präsentation. Für unsere Kunden. Und die Kunden unserer Kunden.

Fresh Light for Fresh Products.

Fresh, healthy, ecological, energy-efficient – our lifestyles and standards are changing. The range of products on offer is becoming more complex, guidance and trust more important. We are constantly searching for new types of lighting technology and are consistently developing new presentation options. For our customers. And our customers' customers.

Fresh Light for Fresh Products.



CASES Content

- S. 10 [MARKTHALLE, KREFELD \(DE\)](#)
- S. 14 [BOUCHERIE CHARCUTERIE DE LA MANDALLAZ,
LA BALME-DE-SILLINGY \(FR\)](#)
- S. 16 [LANDWAART CULINAIR, MAARTENSDIJK \(NL\)](#)
- S. 22 [ATELIER MILLEVACHES, ANTWERPEN \(BE\)](#)
- S. 26 [CHOCOLATE WORLD BACHMANN, LUZERN \(CH\)](#)
- S. 30 [VAN MELIK DU CHEF MAKADO, BEEK \(NL\)](#)
- S. 32 [BIOCOOP LE GRAND PIC, TARBES \(FR\)](#)
- S. 36 [PÂTISSERIE THIERRY BAMAS, BIARRITZ \(FR\)](#)
- S. 42 [KEURSLAGER MICHELSEN, ANTWERPEN \(BE\)](#)

- S. 44 [PRODUKTÜBERSICHT / PRODUCT OVERVIEW](#)
- S. 49 [CASE IM DETAIL / CASE IN DETAIL
EDEKA HONSEL, DORSTEN \(DE\)](#)

- S. 63 [BÄRO SERVICE](#)



Das richtige Licht für jede Situation. The right light for every situation.

EINGANG / KASSE
ENTRANCE / TILL AREA



Das richtige Licht begrüßt den Kunden schon aus der Ferne, lenkt seine Aufmerksamkeit, nimmt potenzielle Schwellenängste und hilft bei der Orientierung – auch am Ende des Einkaufs beim Blick in das Portemonnaie.

The right light welcomes customers from a distance, attracts their attention, removes any potential inhibitions to enter the store and provides guidance – and when the shopping has been done it provides a clear view of their purse.

HAUPTGANG
MAIN AISLE



Der Hauptgang führt die Kunden wie ein roter Faden durch den Markt. Er gibt den Rhythmus vor, an dem sich auch die Wahl der Beleuchtung orientiert.

The main aisle guides customers through the store. It provides a rhythm to which the choice of lighting is also oriented.

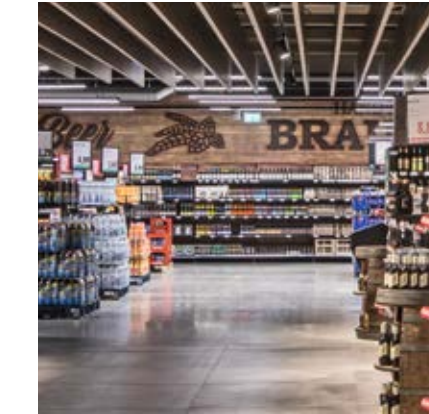
SORTIMENTSGANG
PRODUCT AISLE



Regale sind die wichtigsten Warenträger. Das Licht sollte hier vertikal ausgerichtet und gleichmäßig über die komplette Regalhöhe verteilt werden.

Shelving is the main presentation device for goods. The lighting for them should be vertical and uniform over the entire height of the shelving.

RÜCKWÄNDE
REAR WALLS



Vertikale Flächen ziehen schon aus der Ferne die Blicke auf sich. Dementsprechend sollte sich auch die Beleuchtung absetzen – in der Regel durch die homogene Flutung der Wandfläche und die akzentuierte Beleuchtung einzelner Objekte.

Vertical surface areas attract attention from a distance. The lighting should therefore also stand out – as a rule with uniform wall washing and dedicated accent lighting for individual objects.

TIEFKÜHLFLÄCHEN
FROZEN FOOD SECTIONS



In kühlen Lichtfarben werden tiefgekühlte Lebensmittel intuitiv frischer wahrgenommen. Zudem lassen die vorherrschenden niedrig gebauten Kühltruhen viel Raum für eine besondere Ladengestaltung – z. B. mit Pendelleuchten oberhalb der Truhen.

Cool light colours intuitively make frozen products seem fresher. In addition, the fact that chest freezers are usually low in height provides lots of space for special shop design, for example with suspended luminaires above the freezers.

GASTRONOMIE
GASTRONOMY



Frische, die man sehen kann: An Front Cooking Stationen und Bedientheken setzen warme Speziallichtfarben frisch zubereitete Speisen wareschonend in Szene.

Freshness you can see: at front cooking stations and food service counters warm special light colours will perfectly present freshly prepared food.

FLEISCH UND WURST
FRESH MEAT, COLD CUTS



Fleisch zu beleuchten, ist eine Herausforderung: Das Rot soll leuchten, das Weiß (Fettrand, Maserungen) dennoch weiß erscheinen. Gleichzeitig soll die Ware geschont werden, damit sie nicht verblasst. BÄRO ist auf diesem Gebiet seit vielen Jahren Spezialist.

Creating the right lighting for meat is a challenge. The red meat should be perfectly lit but the white parts (fat and marbling) should still be brilliant white. At the same time, the goods should not suffer under the light; they should not discolour. BÄRO has been a specialist in this sector for years.

FISCH
FISH



Das Eis muss funkeln, der Fisch muss strahlen. Nirgendwo wird Frische deutlicher wahrgenommen als hier. Deshalb eignet sich ein kühles Licht mit etwas höherem Beleuchtungsniveau. Bei geräuchertem Fisch darf die Wirkung etwas wärmer sein.

The ice must sparkle, the fish must shine. Nowhere is freshness more important than here. That is why a cool light with a slightly higher brightness is perfect. The light may be slightly warmer for smoked fish.

KÄSE
CHEESE



Die Gelb- und Cremetöne von Käse kommen in den warmen Lichtfarben der Standardlichtfarben besonders gut zur Geltung. Die farbinintensivierende Wirkung der Speziallichtfarbe PearlWhite ist für die Beleuchtung von Molke- reiprodukten gleichfalls sehr geeignet.

The yellow and cream colours of cheese are shown to best advantage in the warm light colours of the standard light colours. The colour-intensifying effect of the special light colour PearlWhite is also extremely well suited to illuminating dairy products.

BACKWAREN
BAKERY



Brot ist weniger lichtempfindlich als Konditoreiwaren. Ein kontrastreiches, warmes Licht lässt die Brotkruste besonders plastisch und knusprig erscheinen. Frische Konditoreiwaren mögen dagegen etwas kühlere Lichtfarben.

Bread is less sensitive to light than cakes and pastries, but a high-contrast, warm light makes crusty bread look particularly appealing and crisp. Fresh cakes and pastries, on the other hand, prefer slightly cooler light colours.

OBST UND GEMÜSE
FRUIT AND VEGETABLES



Die Obst- und Gemüseabteilung ist in erster Linie bunt: gelbe Zitronen, rote Äpfel, grüner Salat. Diese Vielfalt an Farben optimal darzustellen, erfordert Geschick. Ein warmes, sonniges Licht eignet sich besonders gut.

The fruit and vegetables section is first and foremost colourful with yellow lemons, red apples and green lettuce. A good deal of skill is required to present this range of colours perfectly. A warm, sunny light is ideal for this purpose.

WEIN / GETRÄNKE
WINE / DRINKS



Edler Wein will edel inszeniert werden. Lichtquellen spiegeln sich gut im dunklen Glas der Flaschen. Ein geringeres Lichtniveau und warme Lichtfarben wecken Assoziationen zu einem Weinkeller.

Quality wine should be presented in quality surroundings. Light sources reflect beautifully in the dark glass of the bottles. A low lighting level and warm light colours can create associations with a wine cellar.



Einkaufsgenuss. Mit Manufaktur-Charakter. Enjoy shopping in premises with a manufactory character.

Betreiber / Operator: real;- SB-Warenhaus GmbH Lichtplanung / Lighting design: start.design GmbH, Essen

DE Die Markthalle Krefeld zeigt, wie sich die Metro Group die Zukunft ihrer SB-Großmärkte vorstellt. Dafür verwandelte sich das frühere Real-Warenhaus in einen hochmodernen Markt mit völlig neuem Auftritt. Das Herz des Konzepts bildet die „Manufaktur des guten Geschmacks“.

Neben dem klassischen SB-Sortiment werden auf einer Fläche von insgesamt 11.500 m² frische Lebensmittel nicht nur wie beim traditionellen Fachhändler präsentiert, sondern auch vor Ort produziert und zubereitet – vom Bäcker und Metzger bis zur Kaffeerösterei. Fisch-, Sushi- und Weinabteilung runden das Angebot ab. Großzügige Gastronomiebereiche laden zum Verweilen und Genießen an Ort und Stelle ein.

Zur Beleuchtung setzten die Fachplaner von start.design aus Essen rund 600 Leuchten von BÄRO ein. Vielfältige Lichtverteilungen und warmweiße Standard-

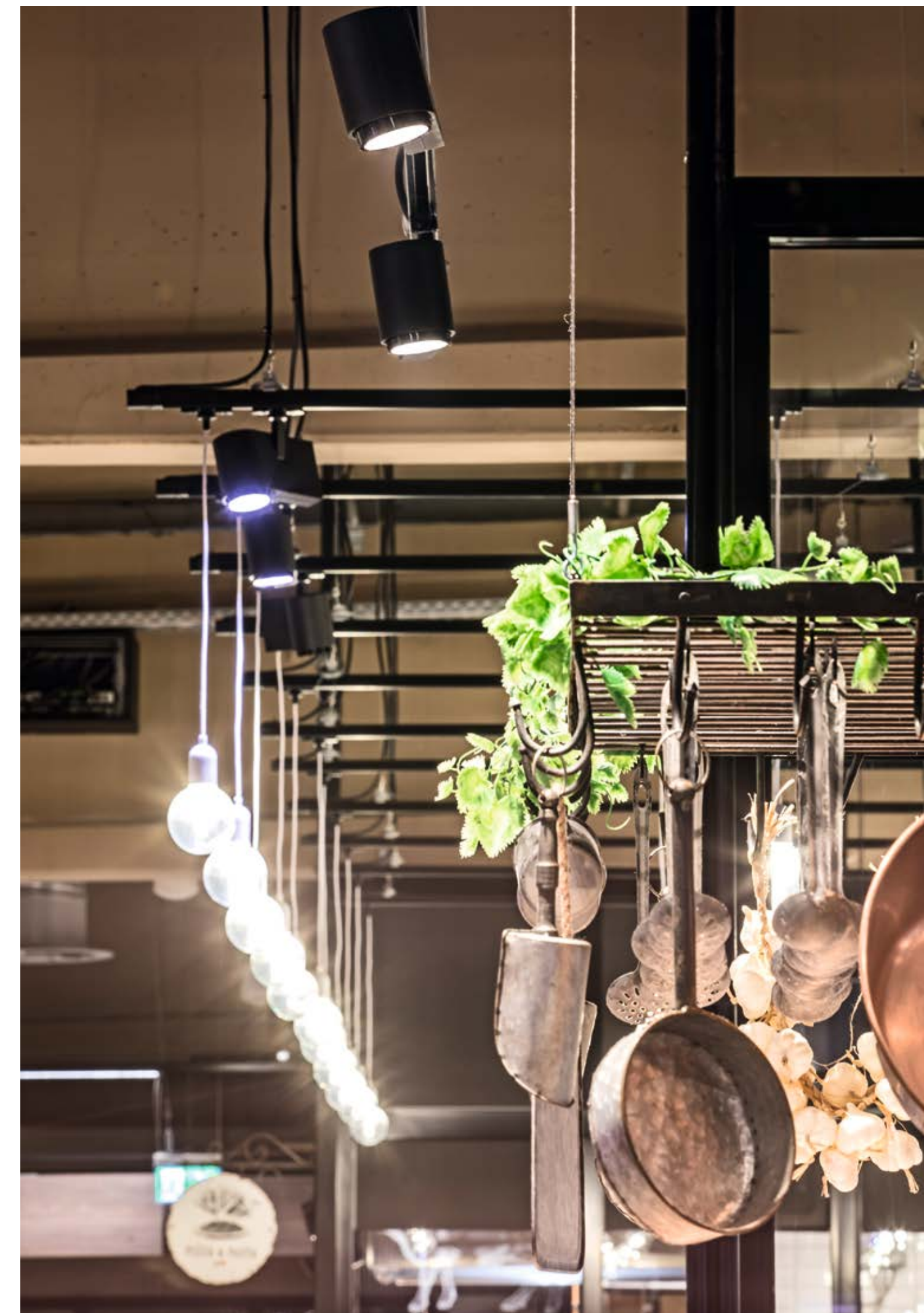
lichtfarben strukturieren die Verkaufsfläche und erzeugen Rauminselfeln mit individueller Lichtstimmung. Auf die jeweiligen Produktgruppen abgestimmte Speziallichtfarben betonen die spezifischen Eigenfarben der Waren – und machen den Einkauf zum Genuss.

EN The Markthalle in Krefeld demonstrates how the Metro Group sees the future of its supermarkets. The former Real supermarket has been turned into an ultra-modern store with a completely new look. At the heart of the concept is the “manufactory of good taste”.

In a sales area covering 11,500 m², fresh foodstuffs are not only presented like in traditional specialist stores, they are also produced and prepared on site – from a bakery to a butcher's and a coffee roaster. The fish, sushi and wine departments complete the offering. Spacious in-store eating

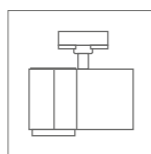
areas invite visitors to enjoy the delicacies on offer and to linger.

For the lighting, the specialist planners from start.design in Essen used approximately 600 BÄRO luminaires. A wide variety of light distribution patterns and warm white standard light colours structure the sales area and create islands with individual lighting atmospheres. Special light colours finely tuned to the product groups emphasise the specific natural colours of the goods – and make shopping a real pleasure.

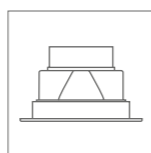




Eingesetzte Leuchten → S. 44
Luminaires in use → p. 44



Ontero ID



Intara RD

Landmetzger mit Profil. Durch Licht und Design. Country butcher with a distinctive image. Achieved with lighting and design.

Bauherr / Principal: Jérôme Lhomme
Architekt / Interior designer: MoMa architecture & design, Lyon
Lichtplanung / Lighting design: BÄRO France sarl

DE Jérôme Lhomme, Metzger in La Balme-de-Sillingy am Fuß der Savoyer Alpen, beweist mit der außergewöhnlichen Neugestaltung seines Verkaufsraums Mut zu einem klaren Statement: Zusammen mit den auf Retail Projekte spezialisierten Architekten von MoMa aus Lyon entstand für seine „Boucherie Charcuterie de la Mandallaz“ ein kraftvolles Gestaltungskonzept mit hoher Eigenständigkeit.

In dem schmalen und an einer Seite spitz zulaufenden Verkaufsraum trifft eine reduzierte Auswahl von Farben und Materialien auf ein Beleuchtungskonzept, das Raum und Atmosphäre ebenso berücksichtigt, wie die Eigenschaften der präsentierten Produkte.

Beide Kühltheken erhalten ihr Licht aus je einer Reihe von Pendelleuchten der

Leuchtenserie ID. Mit ihrer LED-Hybrid-Lichttechnik in der Speziallichtfarbe Meat/Fish&Seafood sind sie dezente und dennoch leistungsfähige Werkzeuge der Beleuchtung, die das frische Fleisch- und Wurstwarenangebot schonend, natürlich und appetitlich präsentieren.

EN With the unusual redesign of his sales area, Jérôme Lhomme, butcher in La Balme-de-Sillingy at the foot of the Savoy Alps, has shown that he has the courage to make a bold statement. Together with the architects from MoMa in Lyon, who specialise in retail projects, a powerful, highly original design concept was created for his “Boucherie Charcuterie de la Mandallaz”.

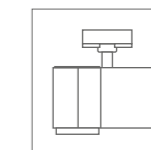
In the narrow sales area, which is tapered on one side, a minimalist selection of

colours and materials meets a lighting concept that takes the space and the atmosphere into account as well as the characteristics of the products presented.

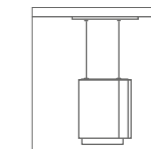
Both refrigerated counters are lit by a number of suspended luminaires from the ID luminaire series. With their LED hybrid lighting technology in the special light colour Meat/Fish&Seafood, they are low-key yet powerful lighting tools that present the range of fresh meat and cold cuts in a low-impact, natural and appetising way.



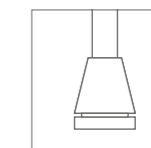
Eingesetzte Leuchten → S. 44
Luminaires in use → p. 44



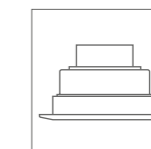
Ontero ID



Pendiro ID



Pendiro EC



Intara RD

Frische ideal in Szene gesetzt:
Die Leuchtenserie ID überzeugt mit einer Vielzahl an Speziallichtfarben und modernem Leuchtendesign.

Freshness perfectly showcased:
The ID luminaire series impresses with numerous special light colours and a modern luminaire design.

Minimalistisches Design. Maximale Frische und Qualität. Minimalist design. Maximum freshness and quality.

Bauherr / Principal: Wim Landwaart
Retail Design & Ladenbau / Retail Design & Shopfitting: Frigomil, Meise
Lichtplanung / Lighting design: BAERO B.V.

DE Bei *Landwaart Culinair* im niederländischen Maartensdijk passt einfach alles zusammen: Sortiment und Zielgruppe, Qualitätsanspruch und Präsentation – aber auch Licht und Architektur. Besitzer Wim Landwaart hat aus dem elterlichen Obst- und Gemüsegeschäft einen preisgekrönten Gourmet-Tempel gemacht, für den Stammkunden gerne weite Wege auf sich nehmen.

Nach einem tiefgreifenden Umbau bietet *Landwaart* jetzt auf über 900 m² Delikatessen mit Premium-Anspruch an: Vor allem ausgesuchtes Obst und Gemüse, Feinkost und Salate, Getränke und Tees, außerdem in der eigenen Bäckerei frisch gebackenes Brot sowie täglich wechselnde frisch zubereitete Gerichte aus der Catering-Abteilung.

Bei der Präsentation überlässt Landwaart nichts dem Zufall. Obst und Gemüse werden nicht nur farblich sortiert und arrangiert, sondern wie der gesamte Verkaufsraum mit BÄRO Lichttechnik warespezifisch beleuchtet.

EN At *Landwaart Culinair* in the Dutch town of Maartensdijk, everything just fits together perfectly: product assortment and target group, quality and presentation – and also the light and architecture. Owner Wim Landwaart has turned his parents' fruit and vegetables shop into an award-winning gourmet temple which regular customers are happy to go out of their way to visit.

After major renovations, *Landwaart* now offers premium quality fine foods in

an area of more than 900 m². Selected fruit and vegetables take centre stage, but the store also sells bread baked freshly in its own bakery, delicatessen products, salads, beverages and teas and also a selection of freshly prepared, daily-changing dishes from the catering department.

Landwaart leaves nothing to chance when it comes to product presentation. Fruit and vegetables are not only arranged and presented according to colour; they are illuminated by product-specific lighting from BÄRO, as is the entire premises.

Links: Klar strukturierter Verkaufsraum.

Rechts: Strahler Ontero EC mit der Speziallichtfarbe Sun lassen Früchte und Gemüse satt und sonnig leuchten.

Left: Clearly structured salesroom.

Right: Ontero EC spotlights with the special light colour Sun give fruit and vegetables a rich colour and a sun-kissed brilliance.





Moderner Look, zeitgemäßes Retail-Licht: realisiert durch Beleuchtungstechnik von BÄRO.

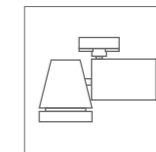
Modern look, contemporary retail lighting: achieved with lighting technology from BÄRO.

Nahezu unscheinbar nehmen die Ontero ID WallWasher ihre Aufgabe wahr. Verdeckt von der dekorativen Pendelleuchte mit geringstem Abstand zur Rückwand wird die gesamte Fläche optimal gleichmäßig ausgeleuchtet. Die rückwärtig integrierte Beleuchtung trägt zur Plastizität der regalierten Nischen bei.

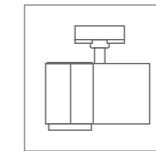
The Ontero ID WallWasher themselves are barely noticeable. Hidden by the decorative suspended luminaire closest to the rear wall the entire area is illuminated very evenly. The rearward integrated lighting contributes to the plasticity of the shelved niches.



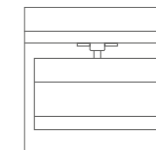
Eingesetzte Leuchten → S. 44
Luminaires in use → p. 44



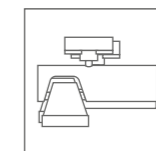
Ontero EC



Ontero ID



Ontero ID WallWasher



Ontero RA



MILLEVACHES

Weniger, aber besser. Beim Fleisch wie beim Design. Less is more. In terms of the meat and the design.

Bauherr / Principal: Slagerij Atelier Millevaches
Planer, Ladenbau / Planner, shopfitting: Frigomil, Meise
Lichtplanung / Lighting design: BAERO B.V.

DE Das *Atelier Millevaches* positioniert sich als Metzgerei mit einem radikalen Bekenntnis zur Qualität: „Lieber weniger, dafür besseres Fleisch genießen“. Hinter dem ultramodernen Ladengeschäft im aufstrebenden Antwerpener Viertel Eilandje stehen erfahrene Szenegastronomen als Betreiber – und eine eigene Farm im französischen Département *Creuse*. Dort werden die Rinder und Schweine für *Millevaches* aufgezogen und geschlachtet, um Stress durch Lebendtransporte zu vermeiden.

Authentizität und Transparenz steht auch bei der Shoparchitektur an erster Stelle. Schon die Ladenfront mit dem Stahltor und Rinderhälften im Schaufenster macht klar, dass hier die Herstellung frischer Fleisch- und Wurstwaren im Mittelpunkt steht.

Bei der Beleuchtung entschieden sich die Planer für LED-Strahler mit der Speziallichtfarbe *SpecialMeat*, deren spektrale Zusammensetzung die Qualität des Angebots optimal zur Geltung bringt.

EN *Atelier Millevaches* is a butcher's with a radical commitment to quality: "It's better to enjoy less meat, but meat of a higher quality". The owners of the ultra-modern shop in the up-and-coming district of Eilandje in Antwerp are experienced in the trendy restaurant scene – and the shop has its own farm in the French département of *Creuse*. This is where the cattle and pigs for *Millevaches* are raised and slaughtered, in order to avoid stress caused by the live transportation of animals.

Authenticity and transparency are also key elements of the shop's architecture. Even the shop front, with its steel shutter and sides of beef in the window, makes it clear that this is a place where the focus is on the production of fresh meat and cold cuts.

As far as the lighting was concerned, the planners chose LED spotlights with the special light colour *SpecialMeat*, whose spectral composition perfectly showcases the quality of the products.



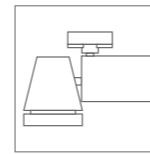
Saftige Entrecôtes und Rumpsteaks als Einzelstücke in einer Schmuckvitrine – wareschonend beleuchtet mit Lichttechnik von BÄRO.

Juicy entrecote and rump steaks as unique pieces in a display cabinet, gently illuminated with lighting technology from BÄRO.

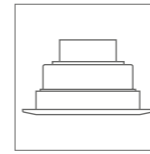




Eingesetzte Leuchten → S. 44
Luminaires in use → p. 44



Ontero EC



Intara RD



Interior Design zwischen Tradition und
Moderne – das Atelier Millevaches
geht bei der Präsentation neue Wege
und setzt auf eine klare Ästhetik.

Interior design between tradition and
modernity – the Atelier Millevaches
breaks new ground in the presentation
and focuses on a clear aesthetic.

Süße Verführung. Par excellence. Sweet temptation. Par excellence.

Bauherr / Principal: Confiseur Bachmann AG
Architekt: Marc Jöhl, Dipl. Architekt HTL / FH, Luzern
Retail Design & Ladenbau / Retail Design & Shopfitting: Schweitzer Ladenbau AG, Rebstein

DE Unter den Schweizer Schokoladenmanufakturen gehört die *Confiserie Bachmann* in Luzern zu den Besten. Das innovative Unternehmen mit über 120-jähriger Tradition unterhält 19 Fachgeschäfte in Citylagen und Einkaufspassagen. Mit seinen kreativen Store-Konzepten zeigt das Familienunternehmen, wie ein Handwerksbetrieb durch Produktqualität und durchdachtes Retail Design eine ebenso sympathische wie erfolgreiche Marke aufbauen kann.

Am Stammsitz in Luzern eröffnete das Unternehmen die neu gestaltete „*Chocolate World*“. Herzstück der Filiale ist die „*Flowing Chocolate Wall*“ – eine fließende Schokoladen-Wand, die in dieser Dimension und Konstruktion einzigartig ist.

Das Ladenbaukonzept setzt auf Sinnlichkeit und Opulenz. Die Lichtlösung von BÄRO erfüllt dabei eine Doppelfunktion: Zum einen gliedert und inszeniert das Licht

den Verkaufsraum, zum anderen präsentiert die spektral optimierte Beleuchtung feinste Pralinées und Schokoladen, besonders appetitlich und attraktiv.

EN *Confiserie Bachmann* in Lucerne is considered one of the best producers of chocolate in Switzerland. The innovative company, with a tradition stretching back more than 120 years, runs 19 specialist shops in city locations and shopping arcades. With its creative store concept, the family company demonstrates how an enterprise focussing on craftsmanship can build up an appealing and successful brand by means of product quality and sophisticated retail design.

At its headquarters in Lucerne, the company has opened its newly designed „*Chocolate World*“. The centrepiece of the store is the „*Flowing Chocolate Wall*“ –

which is unique in terms of its dimensions and construction.

The store's interior design concept is based on sensuousness and opulence. The BÄRO lighting solution plays a dual role here: on the one hand, the light structures and showcases the salesroom and, on the other hand, the spectrally optimised illumination presents the exquisite pralines and chocolates in a particularly appetising and attractive way.



Eine Besonderheit des Lichtkonzepts: Der überwiegende Teil des Verkaufsraums ist mit warmtonigen Lichtfarben zwischen 2500 und 2700 Kelvin beleuchtet. Die hohen Farbwiedergabewerte >90 bringen ein farbenprächtiges Sortiment optimal zur Geltung.

A special feature of the lighting concept: the main part of the salesroom is illuminated with warm light colours between 2500 and 2700 Kelvin. The high colour rendering values >90 showcase the brightly coloured product assortment.

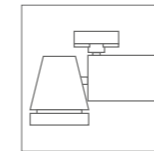




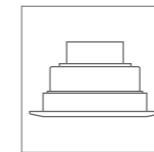
CHOCOLATE WORLD BACHMANN, LUZERN (CH)



Eingesetzte Leuchten → S. 44
Luminaires in use → p. 44



Ontero EC



Intara RD



Oben: Blickfang im neuen Stammhaus am Schwanenplatz ist die weltweit einmalige „Wall of Chocolate“, effektiv inszeniert durch Leuchten mit Spot-Charakteristik.

Top: The eye-catcher in the new main store on Schwanenplatz is the globally unique "Wall of Chocolate", which is set off effectively by means of spot luminaires.



Der Gourmet-Treffpunkt. Im Einkaufscenter. A meeting place for gourmets. In a shopping centre.

Bauherr / Principal: Bufkes Makado Beek
Architekt / Interior designer: Ralph Vankan
Ladenbau / Shopfitting: KMI Apeldoorn B.V.
Lichtplanung / Lighting design: BAERO B.V.

DE Erweitert und vollständig neu gestaltet durch das Büro *N Architecten* aus Maastricht startete das Einkaufszentrum *Makado* in Beek, Provinz Limburg, 2017 in sein zweites Leben. Außen prägt eine avantgardistische Lamellenfassade den Auftritt, innen lockt ein attraktiver Mix aus Mode, Nonfood, einem Supermarkt und gehobenen Lebensmittel-Fachgeschäften.

Den Bedarf an feinen Fleisch- und Wurstwaren bedient die Filiale der regionalen Metzgereikette *Slagerij Van Melik* – und stillt zugleich den Hunger der Center-Kundschaft mit einem Sandwich-Imbiss des Labels *Bufkes* aus der gleichen Unternehmensgruppe.

Die wie Pavillons in den hohen Verkaufsraum platzierten Einbauten erzeugen eine moderne Markthallen-Atmosphäre. Die Architektur wird unterstützt durch das Beleuchtungskonzept, das die Betreiber

zusammen mit *BÄRO* entwickelten. Statt klassischer Allgemeinbeleuchtung entschied sich die Planer für gerichtetes Licht aus Schienen- und Einbaustrahlern. Es entstand ein zeitgemäßes Retail Design-Konzept, mit dem es der *Slagerij Van Melik* gelingt, sich als sympathische, individuelle Marke zu präsentieren.

EN Extended and completely redesigned by the *N Architecten* agency in Maastricht, the *Makado* shopping centre in Beek, Limburg province, began its new life in 2017. On the outside, an avant-garde slatted facade is the defining feature and inside, an appealing mix of fashion, non-food, a supermarket and high-quality, specialist food shops attracts customers.

The branch of the regional chain of butcher's, *Slagerij Van Melik*, meets customers' needs for high-quality meat and

cold cuts – and also satisfies their appetites with a sandwich bar from the *Bufkes* brand, which is part of the same group of companies.

The installations that are arranged like pavilions in the high-ceilinged sales area create a modern market hall atmosphere. The architecture is supported by the lighting concept that the operators developed together with *BÄRO*. Instead of traditional general lighting, the planners opted for directed light from track-mounted and recessed spots. A contemporary retail design concept was created that allows *Slagerij Van Melik* to present itself as a likeable, individual brand.

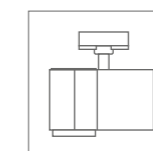


Ontero ID Strahler an einer abgependelten Stromschiene legen einen einladenden Lichtteppich auf den hellen Boden und ziehen die Besucher förmlich in den Verkaufsraum hinein.

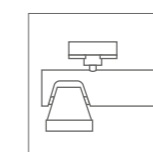
Ontero ID spots on a suspended track carpet the pale-coloured floor with inviting light and positively draw the visitors into the sales area.



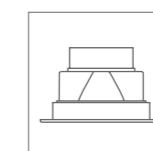
Eingesetzte Leuchten → S. 44
Luminaires in use → p. 44



Ontero ID



Ontero RA



Intara RD

Bewusster Genuss. Klar und authentisch. Food with a conscience. Transparent and authentic.

Bauherr / Principal: Stephane Cutulic
 Architekt / Interior designer: Bandapar Architekten, Paris/Bordeaux/Amsterdam
 Lichtplanung / Lighting design: BÄRO France sarl

DE *Le Grand Pic*, ein Bio-Supermarkt des französischen Netzwerks *Biocoop*, steht für einen alternativen Ansatz, der Ökologie, Solidarität und Verantwortung in den Mittelpunkt stellt und damit eine stetig wachsende Käuferzahl erreicht. Zehn Jahre ist der Markt im Pyrenäenstädtchen Tarbes schon erfolgreich tätig und präsentiert sich seit März 2017 nach einer Erweiterung auf 560 m² Verkaufsfläche noch zeitgemäßer.

Der Auftritt in einer schlichten Halle ist freundlich, sachlich und bescheiden. Die Gestaltung vermittelt konsequent, dass auf unnötigen Aufwand zugunsten der Qualität von Waren und Produkten verzichtet wird – denn Glaubwürdigkeit ist für die angesprochene Zielgruppe von zentraler Bedeutung. Der Genuss kommt – typisch französisch – dennoch nicht zu kurz. Beispielsweise mit einer gut sortierten Weinabteilung und einer Theke mit regionalem Käse sowie Fleisch- und Wurstwaren in Bioqualität.

Bei der Beleuchtung entschieden sich die Planer von *Bandapar Architecture* aus Bordeaux für ein Beleuchtungssystem von BÄRO, das niedrigen Energieverbrauch mit attraktiver Warenpräsentation und ansprechendem Design verbindet.

EN *Le Grand Pic*, an organic supermarket from the French *Biocoop* network, champions an alternative approach that focusses on ecology, solidarity and responsibility and in this way attracts an ever-increasing number of customers. The supermarket in the Pyrenean town of Tarbes has been a successful ever since it was established ten years ago. The expansion to a sales area of 560 m² in 2017 gave the store an even more contemporary look.

Located in a simple hall, it is friendly, functional and unassuming. The entire design shows that unnecessary expense was spared in favour of the quality of goods and products – as credibility is of key im-

portance for the clientele targeted. Nevertheless – as is typical in France – there is still room for indulgence. For example, with a well-stocked wine section and a counter with regional cheese, organic meat and cold cuts.

For the lighting, the planners from *Bandapar Architecture* in Bordeaux chose a BÄRO lighting system that combines low energy consumption with attractive product presentation and appealing design.



Das Angebot im besten Licht: Obst und Gemüse werden mit der Lichtfarbe 2700 Kelvin warmtonig und mit hoher Farbwiedergabequalität >90 beleuchtet, bei der Kosmetik kommt hingegen eine frisch-neutrale Lichtfarbe zum Einsatz.

Products shown in the best light: Fruit and vegetables are lit with the warm-toned 2700 Kelvin light colour and with high colour rendering quality >90. For the cosmetics however, a fresh and neutral light colour is used.



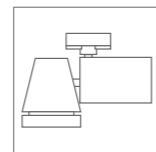


Oben und rechts:
Die spezielle „BatWing“-Lichtverteilung
der Ontero EC Schienenstrahler
sorgt für eine effiziente Beleuchtung der
vertikalen Regalfronten.

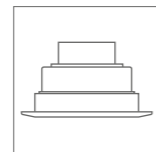
Top and right:
The special “BatWing” light distribution
of the Ontero EC trackmounted
spotlight efficiently illuminates the
vertical shelf fronts.



Eingesetzte Leuchten → S. 44
Luminaire in use → p. 44



Ontero EC



Intara RD



Anders. Mutig. Avantgarde. Different. Bold. Avant-garde.

Bauherren / Principals: Sylvie & Thierry Bamas
Architekt / Interior designer: MoMa architecture & design, Lyon
Kühlmöbel / Refrigeration cabinets: Jeka AG, Arlesheim
Lichtplanung / Lighting design: BÄRO France sarl

DE Der vielfach ausgezeichnete Pâtissier und Chocolatier *Thierry Bamas* ist ein anerkannter Meister seines Fachs. Er verkauft seine Produkte im französischen Baskenland in mehreren Ladenlokalen – und präsentiert mit der völlig neu gestalteten Filiale im Badeort Biarritz seine Zukunftsvision für die Welt der feinen Gebäcke und Naschereien.

Statt Nostalgie empfängt die Kundschaft eine avantgardistische Shoparchitektur, gestaltet von den Interior Designern des Büros *MoMa* aus Lyon. Zusammen mit BÄRO fanden die Planer die optimale Lichtbalance für ihr Retail Konzept.

Zum Einsatz kamen Leuchten aus der Serie ID mit der Lichtfarbe PearlWhite.

Ihre besondere spektrale Zusammensetzung verstärkt allgemein die Sättigung von Farben und wirkt dabei neutral, natürlich und frisch.

EN The multi-award winning pâtissier and chocolatier *Thierry Bamas* is a recognised master of his craft. He sells his products in several shops in the Basque region of France – and in the completely redesigned branch in the resort of Biarritz he presents his future vision for the world of fine pastries and sweet delicacies.

Instead of nostalgia, the customer is greeted by avant-garde shop architecture created by the interior designers from the *MoMa* agency in Lyon. Together with

BÄRO the planners found the ideal light balance for their retail concept.

Luminaires from the ID series were used with the PearlWhite light colour. Their special spectral composition generally increases the colour saturation and makes colours appear neutral, natural and fresh.



Kreativer Ladenbau trifft exzellente Lichtqualität: Das direkte Licht auf den horizontalen Präsentationsvitrinen kommt aus Pendirol ID Pendelleuchten, die das Angebot brillant und appetitlich ausleuchten.

Creative shop design meets excellent light quality. The direct light on the horizontal display cases comes from Pendirol ID suspended luminaires which illuminate the products brilliantly and appetisingly.

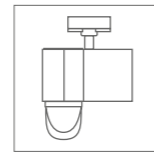


Kontrastierende Materialien,
futuristische Formen und brillante Lichttechnik
schaffen eine exklusive Atmosphäre.

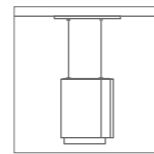
Contrasting materials, futuristic shapes
and brilliant lighting technology create an
exclusive atmosphere.



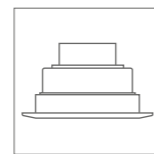
Eingesetzte Leuchten → S. 44
Luminaires in use → p. 44



Ontero ID



Pendiro ID



Intara RD



Ontero ID Strahler mit WallBeam
Charakteristik beleuchten die
Wände. Ihr Licht öffnet den
schmalen Raum zu beiden Seiten.

Ontero ID WallBeam spotlights
illuminate the walls. Their
light opens up the narrow room
on both sides.





Handwerk. Zwischen Tradition und Moderne. Craftsmanship. Between tradition and modernity.

Bauherr / Principal: Keurslager Michielsen
Retail Design & Ladenbau / Retail Design & Shopfitting: Frigomil
Lichtplanung / Lighting design: BAERO B.V.

DE Wer diesen Metzgerladen im Stadtteil Harmonie, einem bürgerlichen Viertel von Antwerpen, betritt, spürt sofort: Hier gilt Tradition noch etwas. Das zeigt das üppige Angebot von lokalen und internationalen Spezialitäten in der langen Kühltheke, aber auch der Einsatz von edlem, lebhaft gemustertem Marmor für Arbeitsfläche, Thekenfront und Rückwand. Erst auf den zweiten Blick zeigt sich in den Details, wie fortschrittlich Konzept und Ausstattung beim *Keurslager Michielsen* sind.

Der Einsatz moderner Technologie beginnt bei einem ausführlichen virtuellen Ladenrundgang auf der Homepage, die selbstverständlich auch einen Online-Shop enthält, und endet noch lange nicht bei der Bedienung von Lichtsteuerung, Musik- und Klimaanlage via Tablet.

Auch die Beleuchtung ist auf der Höhe der Zeit: Mit ebenso effizienten wie effektiven Deckeneinbauleuchten von BÄRO. Das differenzierte Lichtkonzept ist perfekt

auf die rötlichen Farbtöne von Fleisch und Wurst abgestimmt, gibt aber Weiß und andere Farben ebenfalls natürlich wieder.

So bewältigt der *Keurslager Michielsen* mit großer Eleganz den viel zitierten Spagat zwischen Tradition und Moderne – was seine Kunden durch Treue und glänzende Bewertungen in den sozialen Medien würdigen.

EN Customers who enter this butcher's shop in the district of Harmonie, a middle-class neighbourhood of Antwerp, are immediately aware that this is a place where tradition still means something. It is demonstrated by the vast range of local and international specialities in the long, refrigerated counter as well as by the use of exquisite, vibrantly patterned marble for the work surface, counter front and rear panel. It is only when one looks more closely that the details reveal how progressive the concept and the fittings at *Keurslager Michielsen* are.

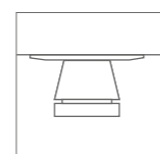
The use of modern technology starts with a detailed virtual tour of the shop on the homepage (which, needless to say, also has an online shop). And tablet-operated lighting, music and air conditioning control is just one further example.

The lighting is also state-of-the-art: with BÄRO recessed ceiling luminaires that are as efficient as they are effective. The sophisticated lighting concept is perfectly coordinated with the red tones of meat and cold cuts, but it also renders white and other colours naturally.

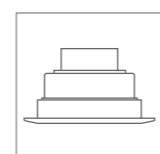
Keurslager Michielsen therefore achieves the often cited balance between the traditional and the modern in an extremely elegant way – and this is acknowledged by customers with their loyalty and with excellent ratings on social media.



Eingesetzte Leuchten → S. 44
Luminaires in use → p. 44



Intara EC



Intara RD

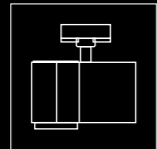


Produktübersicht. Product Overview.

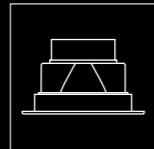
MARKTHALLE, KREFELD (DE)
Seite / Page: 10



Leuchten
Luminaires



Ontero ID



Intara RD

Charakteristiken
Characteristics



Spot 20°



Flood 44°



OvalBasic

Lichtfarben
Light colours

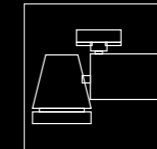


927, 830
Fish&Seafood
SpecialMeat

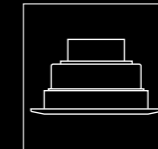
ATELIER MILLEVACHES (BE)
Seite / Page: 22



Leuchten
Luminaires



Ontero EC



Intara RD



Flood 44°

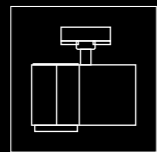
Charakteristiken
Characteristics

Lichtfarben
Light colours

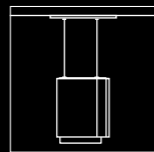


SpecialMeat

BOUCHERIE CHARCUTERIE DE LA MANDALLAZ (FR)
Seite / Page: 14



Ontero ID



Pendiro ID



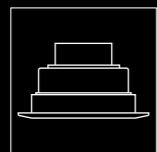
Spot 20°



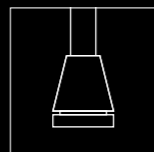
Medium 25°



PearlWhite
Meat /Fish&Seafood



Intara RD



Pendiro EC

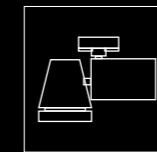


Flood 44°

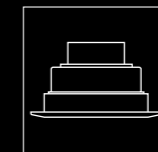


OvalBasic

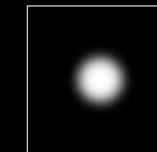
CHOCOLATE WORLD BACH-MANN (CH)
Seite / Page: 26



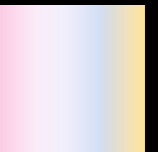
Ontero EC



Intara RD

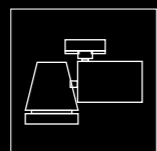


Spot 20°

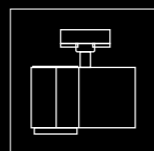


927
GoldenBread

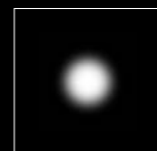
LANDWAART CULINAIR (NL)
Seite / Page: 16



Ontero EC



Ontero ID



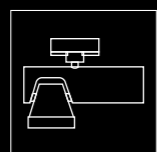
Spot 20°



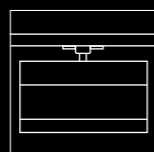
Medium 25°



927, 830
Sun
PearlWhite
GoldenBread
SpecialMeat



Ontero RA



Ontero ID
WallWasher

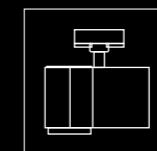


Flood 44°

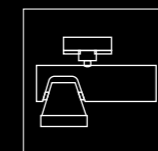


WallWash

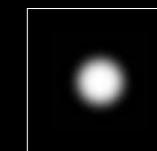
VAN MELIK DU CHEF (NL)
Seite / Page: 30



Ontero ID



Ontero RA



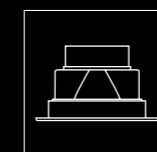
Spot 20°



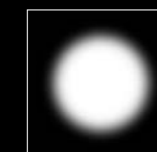
Medium 25°



927
SpecialMeat



Intara RD



Flood 44°



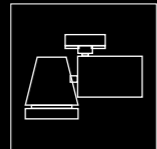
OvalBasic

Produktübersicht. Product Overview.

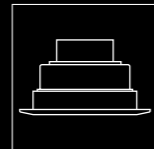
BIOCOOP TARDES (FR)
Seite / Page: 32



Leuchten
Luminaire



Ontero EC



Intara RD

Charakteristiken
Characteristics



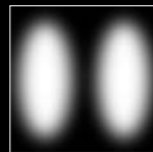
Spot 20°



Flood 44°



OvalBasic



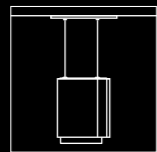
BatWing

Lichtfarben
Light colours

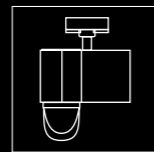


927, 830, 840
Meat / Fish&Seafood

PÂTISSERIE BAMAS. (FR)
Seite / Page: 36



Pendi ID



Ontero ID



Intara RD



Spot 20°



WallBeam

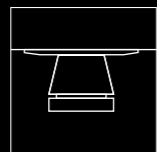


Flood 44°

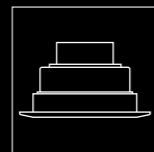


PearlWhite

KEURSLAGER MICHELSN (BE)
Seite / Page: 42



Intara EC



Intara RD



Flood 44°



OvalBasic



SpecialMeat

CASE IM DETAIL
CASE IN DETAIL

PASTIA

reichhaltig...
und köstlich

würzig...
und deftig

ckung

gratis

omarketing





Vom Konzept zur überzeugenden Umsetzung. From the concept to the impressive implementation.

Bauherr und Betreiber / Principal and operator: Ralf Honsel KG, Dorsten
Architekt / Architect: Rainer Thieken GmbH Architektur- und Ingenieurbüro, Dorsten
Retail Design / Retail design: Shop Zwo, Düsseldorf
Ladenbau / Shopfitter: Upel by Familie Heger, Essen

In den Fachabteilungen für Wein, Obst und Gemüse oder beim SB-Fleisch setzten die Planer auf stromschienenmontierte Strahler der Serien Ontero EC und Ontero XR sowie an den Bedientheken auf Einbaustrahler – jeweils in der für die jeweilige Warengruppe spektral optimierten Speziallichtfarbe.

In the wine, fruit and vegetable and packaged meat sections the planners opted for track-mounted spotlights from the Ontero EC and Ontero XR series and for the counters they chose recessed spots – in each case with the spectrally optimised special light colour for the product group concerned.



DE Ein Statement in Sachen moderner Architektur im Supermarkt befindet sich am nördlichen Rand des Ruhrgebiets. Der neueste EDEKA-Markt der Betreiberfamilie *Honsel* ist der mit Abstand größte Frischemarkt in Dorsten und Umgebung: 80 Meter lang, 38 Meter breit und fast 8 Meter hoch. Innen bietet die Halle 2300 Quadratmeter Verkaufsfläche – ohne zusätzliche Stützen frei gespannt. Das bedeutet: Optimale Gestaltungsfreiheit für das Interior Design, aber auch eine besondere Aufgabe bei der lichtplanerischen Umsetzung.

Industrielle Designelemente außen und innen knüpfen an die Tradition des Standorts, der ehemaligen Schachanlage *Fürst Leopold*, an. Eingesetzte Materialien und verwendete Oberflächen erinnern an Kohle und Stahl und prägen den Charakter des Design-Konzepts.

Man irrt jedoch, wenn man nun eine eher von Rauheit geprägte Atmosphäre erwartet. Gleich im Entrée empfängt den

Kunden ein behaglich anmutender Marktplatz. Er lässt den Besucher entschleunigen und lädt zum Verweilen ein.

Im anschließenden Frischbereich bestimmen beleuchtete Kühlmöbel das Interior. Unterstützt durch die flächige Ausleuchtung der Hochdekoration wird der Besucher zur imposanten Bedientheke mit frisch zubereitetem Sushi, Frischfisch, Fleisch, Wurst, Käse und Brot geführt.

Eine Kombination aus gleichmäßiger Rückwandbeleuchtung und spektral abgestimmter warenspezifischer Beleuchtung zeigt Raum und Ware in der Qualität, die sie verdienen.

Beim Blick vom Frischbereich in den Verkaufsraum fällt auf, dass trotz der enormen Raumhöhe die Regale des SB-Sortiments innerhalb der Fläche zugunsten der Übersichtlichkeit niedrig, der Deckenraum mit seinen technischen Installationen dunkel gehalten ist. Das schafft Offenheit und Geschlossenheit

zugleich. Flache, abgependelte LED-Panels schaffen eine effiziente homogene Grundbeleuchtung des Bereichs und verleihen Leichtigkeit.

Immer wieder werden geradlinige Elemente, wie Wandscheiben und Raumtrenner durch runde, geschwungene Einbauten aufgelockert. Gerichtetes, akzentuiertes Licht unterstützt die entstehende Dynamik, beispielsweise auf den Gondelköpfen oder in der Weinabteilung.

Die von weithin sichtbar mit Licht gefluteten vertikalen Flächen wiederum erzeugen Großzügigkeit, strukturieren den Raum und geben Orientierung.

Der gezielte Einsatz hochentwickelter Beleuchtungstechnik mit eingebauten oder stromschienenmontierten Wandflutern, Richtstrahlern mit LED-Hybrid-Technologie, technischen Pendelleuchten mit Linsenoptiken sowie dekorativen Pendelleuchten im Industrial Look tragen zur Behaglichkeit und Aufenthaltsqualität bei.

Durch das Lichtkonzept, welches nicht nur die räumliche Dimension zur Positionierung nutzt, sondern zudem den qualitätsorientierten Planungsansatz mit Licht zum Sehen, Licht zum Hinsehen und Licht zum Ansehen verfolgt, ist in enger Zusammenarbeit mit den Spezialisten für den Lebensmittelhandel von *Shop Zwo* aus Düsseldorf und dem Ladenbau Upel ein innovatives, zukunftsorientiertes Markt-konzept unter dem Leitbild „Klar – mit Herz“ entstanden.

EN A statement of modern supermarket architecture can be found at the northern edge of the Ruhr district. The newest EDEKA supermarket run by the *Honsel* family is by far the largest supermarket in the Dorsten region: 80 metres long, 38 metres wide and almost 8 metres high. Inside, the hall has 2300 square metres of retail space – free span with no additional columns. This means maximum

design freedom for the interior design, but also a special challenge for the realisation of the lighting planning.

Exterior and interior industrial design elements continue the tradition of the site, the former *Fürst Leopold* mine. The materials and the surfaces used are reminiscent of coal and steel and are defining features of the design concept.

But if you expect an austere atmosphere inside you're in for a surprise. At the entrance customers are welcomed by an appealing marketplace. It invites them to slow down their pace and to linger.

The adjoining fresh produce section is dominated by illuminated refrigerated units. Supported by the homogenous illumination of decorations high up, visitors are guided to the impressive counter with freshly prepared sushi, fresh fish, meat, cold cuts, cheese and bread.

A combination of uniform rear wall illumination and spec-

trally matched product-specific lighting presents the retail space and the products in the quality they deserve.

Looking from the fresh produce section to the salesroom, it is noticeable that despite the very high ceilings, the product shelves have been kept low for the sake of clear arrangement, while the ceiling area with its technical installations has a dark colour. This creates an impression that is both open and coherent. Flat, suspended LED panels provide efficient homogeneous general lighting for the area and convey a sense of lightness.

Straight elements such as wall panels and room dividers are frequently broken up by round, curved fixtures. Directed, accentuated light enhances the dynamic impression created, for example on the gondola heads or in the wine department.

On the other hand, the light-flooded vertical surfaces that are visible from afar create a

feeling of spaciousness, structure the room and provide orientation.

The selective use of sophisticated lighting technology with recessed or track-mounted wall-washers, directional spotlights with LED hybrid technology, technical suspended luminaires with lens optics and also decorative suspended luminaires in an industrial look contribute to a feel-good atmosphere that people enjoy spending time in.

In close cooperation with the food retail specialists from *Shop Zwo* in Düsseldorf and Upel shop fitting, the lighting concept, which does not only use the spatial dimension for positioning, but also pursues a quality-oriented planning approach with the lighting types ambient luminescence, focal glow and play of brilliants described by light planning pioneer *Richard Kelly*, has led to the creation of an innovative, forward-looking store concept with the slogan "Eat your heart out".



In den Gängen sorgen abgependelte LED-Panels vom Typ Pendiro TX für effizientes und gleichmäßiges Licht, während Ontero XR Strahler die Weinabteilung akzentuieren.

In the aisles Pendiro TX suspended LED panels ensure efficient and uniform light, while Ontero XR spotlights additionally accentuate the wine department.



1 – OBST UND GEMÜSE

Gelbe Zitronen, rote Äpfel, grüner Salat: Ihre bunte Vielfalt macht die Obst- und Gemüseabteilung zur Visitenkarte eines Supermarktes. Das Licht für Obst und Gemüse stimmt, wenn es die verschiedenen Farben wie an einem Sommertag leuchten lässt – und dabei auch feinste Farbnuancen wiedergibt.

1- FRUIT & VEGETABLES

Yellow lemons, red apples, green lettuce: the colourful variety makes the fruit and vegetable section the flagship department of a supermarket. Fruit and vegetables are illuminated by the right light when their colours shine like on a summer's day – with reflection of even the finest colour nuances.



2 – FRISCHETHEKEN

Für Fisch wie für Fleisch gilt: Qualität und Frische sind Trumpf. Bei Fleisch soll das Rot leuchten, aber das Weiß der Maserungen dennoch weiß erscheinen. Gleichzeitig soll die Ware geschont werden, damit sie nicht verblasst. Dazu bietet BÄRO passende Speziallichtfarben. Frische wird hingegen nirgendwo deutlicher wahrgenommen als bei Fisch. Am besten eignet sich dafür brillantes, kühles Licht mit etwas höherem Beleuchtungsniveau.

2 – FRESH FOOD COUNTERS

Quality and freshness are decisive for fish and meat alike. The red colour of meat must shine, but the white of the marbling must still appear white. BÄRO offers appropriate special light colours for this. At the same time the products must be preserved so that they do not discolour. However, nowhere is freshness more clearly perceived than with fish: the ice must sparkle, the fish must shine. Brilliant, cool light with a somewhat higher lighting level is best suited to this.



3 – MITTELGANG

Gänge, Wandflächen, Möblierung und Dekoration gliedern den Raum, in dem sich das Licht entfaltet. Eine ausgewogene Grundbeleuchtung lässt die Waren in Regalen, Gondeln und Körben wirken. Das Licht auf vertikalen Flächen schafft ein helles, weites Raumgefühl.

3 – MAIN AISLE

Aisles, wall surfaces, furnishings and decorations structure the room with unfolding light. Soft general lighting showcases the perfectly illuminated products on shelves, gondolas and in baskets. The light on vertical surfaces creates a bright and expansive spatial feeling.

Verkaufsfläche:
2300 m²

Anzahl Leuchten

Allgemeinbeleuchtung:
362

Akzentbeleuchtung:
201

Gesamtanschlusswert:
20683 W

Ø Energieverbrauch
pro m²: 9,93 W/m²

Food court:
2300 m²

Quantity of luminaires

Basic lighting:
362

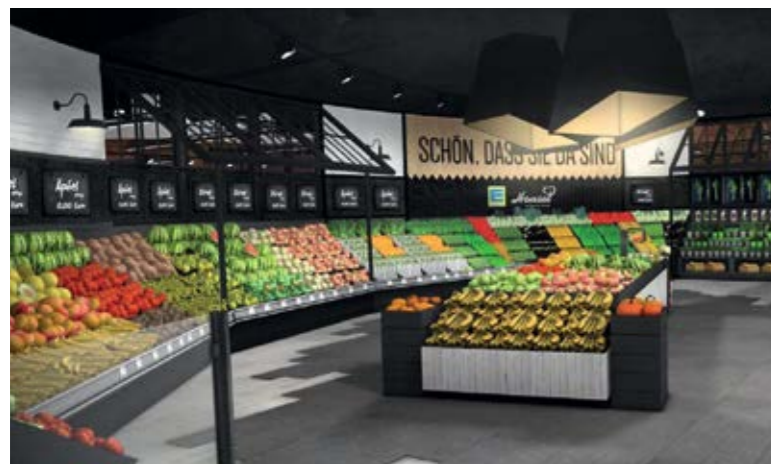
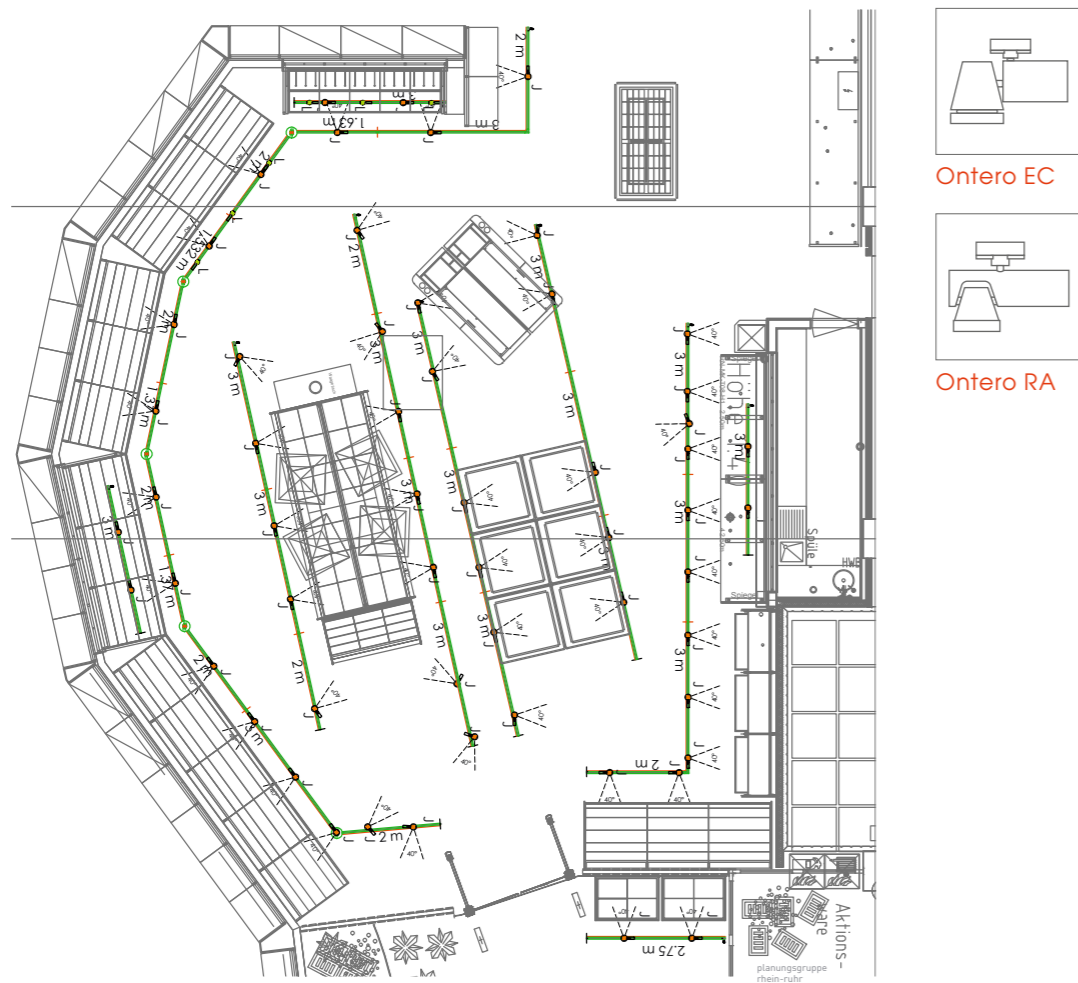
Accent lighting:
201

Total connected load:
20683 W

Ø Energy consumption
per m²: 9,93 W/m²



1 – Obst und Gemüse Fruit and vegetables



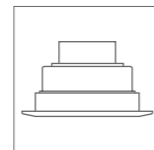
Rendering: Shop Zwo

Gleich zu Beginn des Einkaufs empfängt den Kunden ein behaglich anmutender Markt- platz. Für die Beleuchtung der knapp 220 m² großen Fläche verwendeten die Planer insgesamt 63 Richtstrahler mit Flut- charakteristik in den Standardlichtfarben 927 und 830. Effizienz inklusive. Der Energie- verbrauch liegt bei 9,64 W/m².

When they start shopping customers are wel- comed by an appealing marketplace. To light the retail space of almost 220 m² the planners used a total of 63 directional spots with flood characteristic in the standard light colours 927 and 830. Efficiency included. The energy consumption is 9.64 W/m².



2 – Frischetheken Fresh food counters



Intara RD



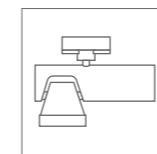
Rendering: Shop Zwo

Die Frischetheke erstreckt sich über eine Gesamtlänge von rund 30 Metern. Einbauleuchten der Serie Intara RD mit WallBeam-Charakteristik in der Standardlichtfarbe 830 dienen der vertikalen Beleuchtung der Rückwand. Einbauleuchten der selben Serie mit der Speziallichtfarbe SpecialMeat und Flutreflektor sind zweireihig im Versatz vor und über der Bedientheke installiert.

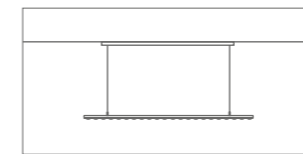
The deli counter has a total length of around 30 metres. Intara RD series recessed luminaires with WallBeam characteristic in the standard light colour 830 are used for vertical illumination of the rear wall. Recessed luminaires of the same series with the special light colour SpecialMeat and flood reflectors are offset in two rows in front of and above the serving counter.



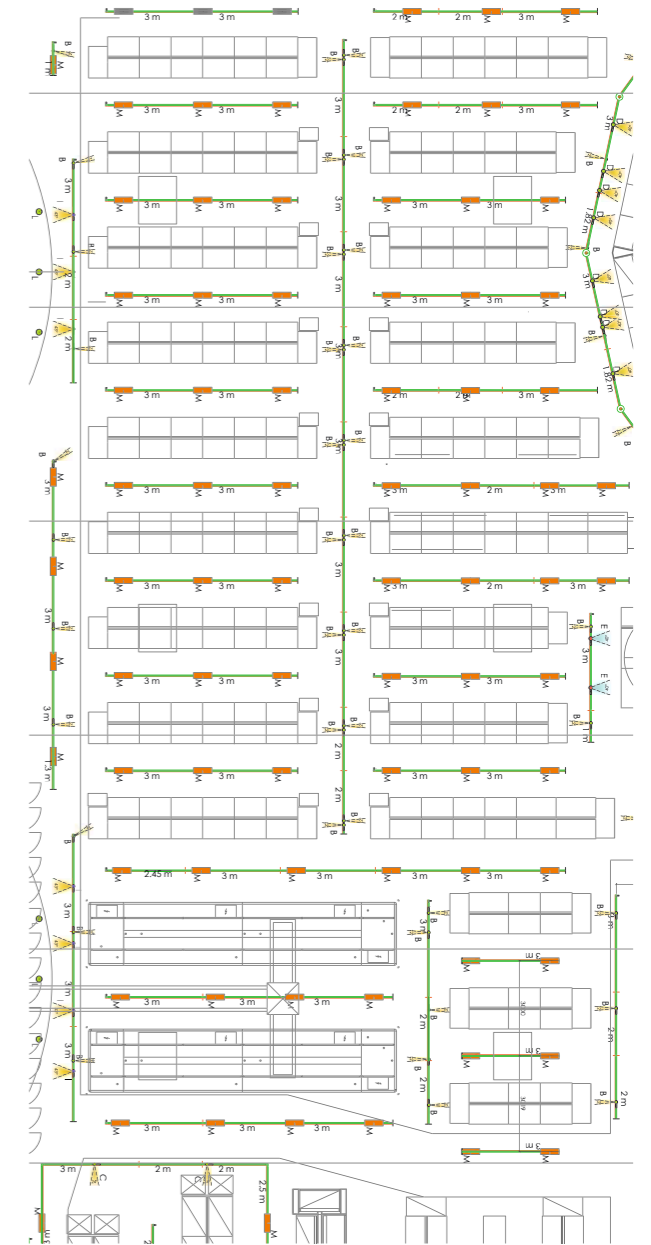
3 – Mittelgang Main Aisle



Ontero RA

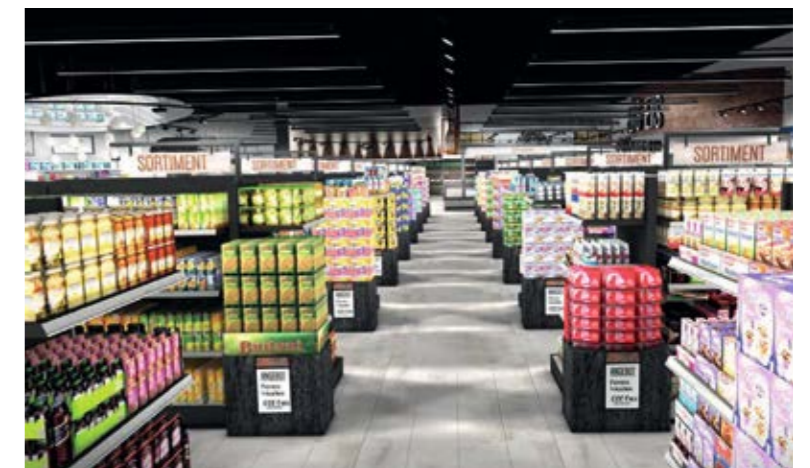


Pendiro TX



Angenehme Helligkeit, ressourcenschonend umgesetzt. Die Allgemeinbeleuchtung erfolgt mit einer Leistungsaufnahme von 8,37 W/m². Flache LED-Panel der Serie Pendiro TX mit doppelt asymmetrischer bzw. weit flutender Charakteristik beleuchten die Sortimentsgänge. Richtstrahler mit Spot-Charakteristik akzentuieren zusätzlich die Gondelköpfe.

Pleasant brightness, with energy-saving operation. The general lighting has power consumption of 8.37 W/m². Flat LED panels in the Pendiro TX series with double asymmetrical / wide flood characteristic illuminate the product aisles. Directional spots with spot characteristic additionally accentuate the gondola heads.

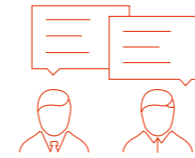


Rendering: Shop Zwo



BÄRO – Ihr Lichtpartner von Anfang an. BÄRO – Your lighting partner right from the start.

> BERATUNG
> ADVICE



Ein grundlegender Aspekt unserer Beratung ist es, allen Projektbeteiligten das enorme Potenzial und die vielen nuancierten Ausdrucksmöglichkeiten zu vermitteln, die das Medium Licht heute dank LED-Technologie bietet. Sprechen Sie mit unseren Lichtberatern und lassen Sie sich informieren, wie BÄRO Produkte in Ihrem Store wirken können – nicht nur im Hinblick auf Effektivität und Effizienz, sondern auch und gerade in Bezug auf die Emotionalität des Lichts.

A fundamental aspect of our advice is to convey to all those involved in the project the huge potential and the many nuanced possibilities of expression offered by the medium light today thanks to LED technology. Talk to our lighting consultants and find out about the impact that BÄRO products can have in your store – not just in view of effectiveness and efficiency, but also and especially in terms of the emotionality of light.

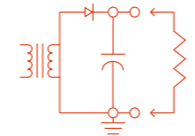
> PLANUNG
> PLANNING



Licht lässt sich in vielfältigen Qualitäten und Dimensionen gestalten. Eine differenzierte Lichtplanung unterstützt nicht nur die Dramaturgie des Einkaufserlebnisses, sondern erlaubt es auch, die Beleuchtung optimal auf die verschiedenen Schaufgaben und Warengruppen abzustimmen. Unser Anspruch ist es, für jedes Konzept eine individuelle, ausdrucksstarke Lichtbalance zu finden – im Zusammenspiel von Lichtverteilung und Lichtlenkung, Lichtintensitäten und Lichtfarben.

Light can be designed in many different qualities and dimensions. Sophisticated light planning not only supports the dramaturgy of the shopping experience; it also allows the lighting to be perfectly tailored to the different visual tasks and product groups. We are committed to finding a customised, expressive light balance for every concept – through the interplay of light distribution and light channelling, light intensities and light colours.

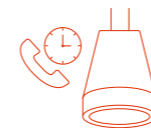
> MONTAGE
> INSTALLATION



Genauso wichtig wie eine effektive und kreative Beleuchtungsplanung ist eine sorgfältige und fachgerechte Installation. Damit Ihr individuelles Beleuchtungskonzept zügig Gestalt annimmt und unvorhergesehene Fragen schnell beantwortet werden können, unterstützt BÄRO Sie bei der Montage und Ausrichtung der Leuchten vor Ort. So können Sie sicher sein, dass die Beleuchtung perfekt auf Raum und Ware fokussiert ist.

Careful and professional installation is just as important as effective and creative lighting planning. BÄRO supports you in the installation and alignment of luminaires on site – so that your customised lighting concept rapidly takes shape and unforeseen issues are quickly resolved. In this way you can be sure that the lighting is perfectly focused on the room and the products.

> SUPPORT
> SUPPORT



Unser Service endet nicht mit der Inbetriebnahme Ihrer Beleuchtungsanlage. BÄRO steht Ihnen auch im Nachhinein für Fragen und Dienstleistungen zur Verfügung, ob es um Nachjustierungen im Konzept geht, die sich erst im Betrieb ergeben, oder um die unkomplizierte Hilfe im unwahrscheinlichen Fall eines Defekts. Nicht ohne Grund geben wir auf unsere Produkte eine LED-Garantie von 5 Jahren.

Our service does not end when your lighting system is put into operation. BÄRO is available for questions and services even after completion of the project – from subsequent adjustments to the concept that only become apparent during operation to straightforward assistance in the unlikely event of a defect. It is not without good reason that we give a 5-year LED guarantee on our products.

> LEASING
> LEASING



So individuell wie ein Beleuchtungskonzept ist auch die Finanzierung. Ob Einzelhändler oder Retail Brand, gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch zu einem individuell angepassten Leasing-Konzept. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir eine Vertragsgestaltung, die Ihren Wünschen und Betriebsanforderungen entspricht. Sprechen Sie uns an. Wir sind gerne für Sie da.

Customised financing for a customised lighting concept. Whether you are a retailer or a retail brand, we will be pleased to advise you on a leasing concept that suits your specific needs. Together we will draw up a contract that caters to your wishes and the needs of your company. Contact us. We're pleased to assist you.

> KONTAKT
> CONTACT

Tel.: +49 (0)800 799 1000 / E-Mail: service@baero.com

Printed by:
Köllen Druck & Verlag GmbH

Concept and Art Direction:
Meiré und Meiré, Köln / Cologne
www.meireundmeire.de

Photography:
Boris Golz
Constantin Meyer
Alexander Sander

BÄRO GmbH & Co. KG
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen

T +49 2174 799 0
F +49 2174 799 799
www.baero.com