BÄRO
Retail
Lighting

BÄRO GmbH & Co. KG
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
T +49 2174 799 0
F +49 2174 799 799
www.baero.com

PRESSEMITTEILUNG

The Colour of Light: Spektral optimiertes Licht von BÄRO

Zeitgemäße Lichtkonzepte – ob im Retail-Sektor oder anderswo – zielen immer auf eine individuelle Balance zwischen technischer Effektivität, wirtschaftlicher Effizienz und nutzerorientierter Emotionalität. Licht, das die Eigenfarben von Objekten und Waren optimiert, gehört dabei zu den wirksamsten, aber auch anspruchsvollsten Werkzeugen. Mit jahrzehntelanger Erfahrung, den entsprechenden Produkten und aktuellen Technologien ist BÄRO der richtige Partner für solche Konzepte.

Licht schafft Atmosphäre – und es unterstützt die attraktive Präsentation von Objekten und Waren aller Art. Ob frische Lebensmittel oder Speisen im Restaurant, ob Nonfood-Sortiment, Mode- oder Freizeitartikel – eine in ihrer spektralen Zusammensetzung abgestimmte Beleuchtung kann die Farb-, Material- und Oberflächeneigenschaften von Gegenständen so wiedergeben, dass Kunden und Nutzer einen bestmöglichen Eindruck erhalten. Erfolgreiche verkaufsfördernde Beleuchtung geht daher bewusst mit Erwartungshaltungen und Sehgewohnheiten um und weckt so positive Assoziationen.

Die Wahrnehmung ist entscheidend

Die Technik dahinter beruht darauf, wie wir Menschen Farben sehen und interpretieren. Mit spektral unterschiedlich zusammengesetzten LED-Standard- und Speziallichtfarben lässt sich die Wahrnehmung bestimmter produkttypischer Farbtöne in einem erstaunlich weiten Bereich anpassen. Je nach Beleuchtung erscheint zum Beispiel das Rot einer Tomate wärmer oder kühler, mehr oder weniger gesättigt. Die Kunst der eigenfarboptimierten Warenbeleuchtung ist es, für unterschiedliche Anwendungen jeweils maßgeschneiderte Lichtspektren zu verwenden.

Die wohl bekannteste Anwendung dieser Art ist die Beleuchtung von frischen Fleisch- und Wurstwaren. Schon hier wird deutlich, dass eigenfarboptimierte Beleuchtung stets eine Gratwanderung darstellt: Auf der einen Seite wünschen sich Händler und Kunden eine attraktive Präsentation der Ware, auf der anderen Seite darf diese nie ins Verfälschen oder Maskieren kippen – eine Frage des Fingerspitzengefühls. Hier zählt die Erfahrung, die sich BÄRO über viele Jahre erarbeitet und erfolgreich auf die LED-Technologie übertragen hat.

BÄRO
Retail
Lighting

Zwölf Lichtfarben für alle Fälle

LEDs bieten vielfältige Ansatzpunkte, um Lichtspektren zu definieren und zu beeinflussen. In enger Zusammenarbeit mit seinen Technologiepartnern hat BÄRO eine breite Palette an LED-Lichtfarben entwickelt. Sie teilt sich praxisgerecht in Standardlichtfarben, farbintensivierende Lichtfarben und warenspezifische Lichtfarben auf. Schon bei den Standardlichtfarben, die sich am Planckschen Kurvenzug orientieren, ist das Angebot differenzierter als üblich: Mit den vier Weißtönen **927, 830, 835** sowie **840** umfasst es Farbtemperaturen von warmen 2700 K bis zu neutral-kühlen 4000 K.

Die farbintensivierenden Spektren von BÄRO umfassen die Lichtfarben **PearlWhite**, die insbesondere gelbe und orangefarbene Oberflächen sättigt, **BeColor,** die besonders warme Körperfarben intensiviert und Oberflächen natürlich satt und farbig wirken lässt, sowie **BeCool**, eine Speziallichtfarbe, die der Farbintensivierung kühlerer Körperfarben dient.

Frische Ware, perfekt präsentiert

Konkurrenzlos ist schließlich die Auswahl an warenspezifischen LED-Speziallichtfarben. Sie reicht von der Lichtfarbe **Sun**, die insbesondere frisches Obst und Gemüse leuchten lässt, über **GoldenBread** und **Fish&Seafood** bis zum Klassiker **SpecialMeat** und seiner aktuellen Alternative **FreshMeat**, die weiße Anteile der Fleisch- und Wurstwaren besonders neutral wirken lässt: wichtig zum Beispiel bei edlen Trend-Fleischsorten wie marmoriertem Dry Aged Beef, Wagyu oder Iberico. Damit stehen den BÄRO Kunden im Handel und im Lebensmittel-Handwerk aktuell nicht weniger als zwölf LED-Lichtfarben zur Verfügung: Ein professionelles Instrumentarium, mit dem sich für jedes Retail-Projekt, jede Marke und jede Situation im Verkaufsraum eine individuell passende, harmonische Lichtbalance entwickeln lässt.

März 2018 / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Geschäftsleitung Marketing
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Tel +49 2174 799 0
Fax +49 2174 799 799
christof.volmer@baero.com
www.baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Kommunikation & Public Relations
Alexanderstraße 126
70180 Stuttgart
Tel +49 711 6200 7838
Fax +49 711 6200 7839
andrea.rayhrer@ar-pr.de
www.ar-pr.de

BÄRO
Retail
Lighting

Eigenfarboptimierte Beleuchtung – mit Technik und Know-how von BÄRO

01 In enger Zusammenarbeit mit seinen Technologiepartnern hat BÄRO eine breite Palette an LED-Lichtfarben entwickelt. Sie teilt sich praxisgerecht in Standardlichtfarben, farbintensivierende Lichtfarben und warenspezifische Lichtfarben auf.

02 Schon bei den Standardlichtfarben, die sich am Planckschen Kurvenzug orientieren, ist das Angebot differenzierter als üblich: Mit den vier Weißtönen 927, 830, 835 sowie 840 umfasst es Farbtemperaturen von 2700 K bis zu 4000 K.

03 Knusperfrische Baguettes und französische Käsespezialitäten: Mit einem hochwertigen Weißton beides neutral beleuchten, oder mit den jeweiligen Speziallichtfarben individuell hervorheben? Der BÄRO Kunde hat die Wahl.

04 Warmes Licht mit hervorragender Farbwiedergabe, das zugleich die empfindlichen Produkte schont und ihre Frische bewahrt: Dieses Kunststück gelingt mit der Erfahrung von BÄRO in der Anwendung von Spezial-Lichtfarben.

05 Bei Fleisch soll das Rot leuchten, aber das Weiß von Fettrand oder Maserungen dennoch weiß erscheinen. Gleichzeitig muss die Ware geschont werden, damit sie nicht verblasst. Für diese Anforderungen bietet BÄRO passende Speziallichtfarben.

Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Geschäftsleitung Marketing
christof.volmer@baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Kommunikation & Public Relations
andrea.rayhrer@ar-pr.de