

PRESSEMITTEILUNG

Metzgerei Atelier Millevaches, Antwerpen: Neues Qualitätsbewusstsein für Fleischgenuss

In Zeiten, in denen Ernährungsphilosophien heiß diskutiert werden, positioniert sich das Atelier Millevaches in Antwerpen als Metzgerei mit einem radikalen Bekenntnis zur Qualität: „Lieber weniger, dafür besseres Fleisch genießen“. Transparenz wird großgeschrieben – in der Wertschöpfungskette wie in der Shoparchitektur, die dem Thema Fleisch einen gänzlich neuen Bezugsrahmen gibt. Dazu passend entschieden sich die Planer auch bei der Beleuchtung für hoch aktuelle Technik, nämlich für LED-Strahler von BÄRO mit warenspezifischen Spektren.

Was lange Zeit selbstverständlich war, wird zunehmend kontrovers: Das tägliche Stück Fleisch auf dem Teller. Bio-Tierzucht, vegetarische und vegane Ernährung sind auf dem Vormarsch; wie schnell sich der gesellschaftliche Wind bei der Bewertung von Genüssen drehen kann, hat in den vergangenen Jahren etwa die Tabakbranche spüren müssen. Das ist der Hintergrund, vor dem sich in Antwerpen das Atelier Millevaches als Metzgerei mit neuartigem Konzept positioniert: Mit einem kompromisslosen Bekenntnis zur Qualität gemäß dem Motto „Lieber weniger, dafür besseres Fleisch genießen“. Hinter dem ultramodernen Ladengeschäft im aufstrebenden Stadtviertel Eilandje stehen erfahrene Szenegastronomen. Sie betreiben nicht nur mehrere Restaurants in Antwerpen, sondern sogar eine eigene Viehzucht.

Transparenz von der Farm bis zur Vitrine

Diese Farm liegt in Zentralfrankreich auf dem „Plateau de Millevaches“, was den Namen des Geschäfts erklärt. Auf der Farm wachsen die Rinder und Schweine naturnah auf und dort werden sie auch geschlachtet, um den Stress durch Lebendtransporte zu vermeiden. Transparenz steht nicht nur im vertikalisierten Geschäftsmodell, sondern auch bei der Shoparchitektur an erster Stelle.

Das Produkt und sein Herstellungsprozess stehen im Mittelpunkt, es wird in Ganzglas-Vitrinen und Reifungsschränken seinem Wert entsprechend präsentiert. Folgerichtig entschieden sich die Planer auch bei der Warenbeleuchtung für das technologisch führende Produkt, nämlich für LED-Strahler von BÄRO mit auf die Produktgattung Fleisch und Wurstwaren abgestimmten Speziallichtfarben.

Speziallichtfarben für perfekte Präsentation

Die Warenbeleuchtung hebt sich von der restlichen Beleuchtung im Ladengeschäft ab. Sie gibt die typischen Rosa- und Rottöne der Produkte besonders schonend, appetitlich und natürlich frisch wieder. Für die perfekte Präsentation der edlen Fleischstücke und hochwertigen Wurstwaren sorgen Leuchten vom Typ BÄRO Ontero EC in der Lichtfarbe SpecialMeat, deren spektrale Zusammensetzung auf die Eigenfarben der Produkte abgestimmt ist. Durch die Verwendung schwarzer Stromschienen und Strahler ordnet sich die Beleuchtungstechnik der industriell-professionellen Anmutung des Interieurs mit seinen dunkel gestrichenen Betonunterzügen unter.

Industrieller Look, modernste Lichttechnik

Schon von außen signalisiert die Ladenfront mit dem stählernen Rolltor und Rinderhälften im Schaufenster den Kunden, dass im Atelier Millevaches der gesamte Produktionsprozess und damit die Qualität in einer Hand liegt. Die Wände sind hell gekachelt und auch der Boden besteht aus hellgrauen Betonwerksteinplatten. Milchglasscheiben als Abtrennung lassen hinter den Theken die Produktionsräume erahnen. Die mächtigen Unterzüge der Betondecke sind unverkleidet und wurden lediglich dunkel gestrichen, rustikales Holz füllt die Deckenfächer und taucht auch als Verkleidung der Sockel von Vitrinen und Theken wieder auf. Die in die Stromschiene integrierte Uplight-Komponente reduziert die Massivität der Unterzüge, betont die Deckenfelder und sorgt mit der warmweißen Lichtfarbe als Allgemeinbeleuchtung zusätzlich für eine angenehme Atmosphäre im Verkaufsraum. Einen reizvollen Kontrast zur Einrichtung bildet das futuristische Kassensmöbel mit zwei Bezahlstationen, die in ein fugenloses Volumen aus Corian integriert sind.

Durch dieses Shopdesign, das ebenso progressiv wie das vertikalisierte Konzept ist, verleiht das Atelier Millevaches dem Thema Fleisch einen gänzlich neuen Bezugsrahmen. Klare, industrielle Formen und sichtbare technische Elemente aus der Schlachtereitechnik verdeutlichen den Ernst, mit dem sich die Millevache-Crew dem Thema Fleisch widmet: Ein professioneller Anspruch, der bei der Beleuchtung in BÄRO den perfekten Partner gefunden hat.

Ladenbau: FRIGOMIL, Meise (BE)

September 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

Metzgerei Atelier Millevaches, Antwerpen



01 Die Ladenfront mit stählernem Rolltor und Rinderhälften im Schaufenster signalisiert, dass bei Millevaches der gesamte Produktionsprozess und damit die Qualität in einer Hand liegt.



02 Bei der Beleuchtung entschieden sich die Planer für BÄRO LED-Strahler mit der Speziallichtfarbe SpecialMeat, welche die Qualität des Angebots optimal zur Geltung bringt.



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



04 Durch die Verwendung schwarzer Stromschienen und Strahler ordnet sich die Beleuchtungstechnik der industriell-professionellen Anmutung des Interieurs mit seinen dunkel gestrichenen Betonunterzügen unter.



06 Das Atelier Millevaches in Antwerpen positioniert sich als Metzgerei mit einem radikalen Bekenntnis zur Qualität: „Lieber weniger, dafür besseres Fleisch genießen“.

05 Die in die Stromschiene integrierte Uplight-Komponente reduziert die Massivität der Unterzüge, betont die Deckenfelder und sorgt mit der warmweißen Lichtfarbe als Allgemeinbeleuchtung für eine angenehme Atmosphäre.

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