

Spotlight auf digitale Trends im Handel

Welche Rolle spielt die Beleuchtung, wenn experimentierfreudige Lebensmittelhändler neue Wege beschreiten? Shopping-Erlebnis, Digitalisierung, Nachhaltigkeit sind einige Schlagworte zu zwei Retail-Projekten, in denen BÄRO-Technik aktuelle Trends ins Rampenlicht stellt.

Eigentlich kann der Lebensmittelhandel zufrieden sein. Während andere Handelsbranchen durch die Corona-Pandemie unter Einbußen litten, haben in den Supermärkten die Umsätze einen Sprung nach oben gemacht. Doch aufmerksamen Beobachtern entgehen auch hier die Zeichen der Zeit nicht: Der Anteil des Online-Handels im Bereich Lebensmittel lag 2021 zwar noch im niedrigen einstelligen Bereich, hat sich seit 2019 allerdings mehr als verdoppelt – und Lieferdienste wie Flink, Gorillas oder Getir sind im Stadtbild der Metropolen unübersehbar präsent. Kaufleute mit Weitblick denken deshalb intensiv über die Zukunft des stationären Lebensmittelhandels nach und entwickeln Konzepte, die den Gang zum Supermarkt für die Kunden auch weiterhin attraktiv machen. In entsprechenden Projekten konkretisieren sich Megatrends, die uns schon länger begleiten: Zum Beispiel der Trend, Kunden im Handel über materielle Waren hinaus Mehrwert durch Erlebnisse zu vermitteln. Die durch Corona induzierte Nachfrage nach kontaktlosen Zahlungsmöglichkeiten ist nur ein Aspekt des enormen Digitalisierungsschubs im Handel: Schon 2019 gaben zwei Drittel der Handelsunternehmen an, ihre IT-Budgets zu erhöhen (Quelle: EHI). Und das Thema Nachhaltigkeit ist aus der Öko- und Bio-Nische inzwischen in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Erlebnisqualität, Nachhaltigkeit, Digitalisierung: Drei Aspekte von Retailkonzepten, zu denen die Beleuchtung jeweils einen spezifischen und relevanten Beitrag leisten kann – wie, das sollen zwei Beispiele von innovativen Shopkonzepten aus der Praxis zeigen.

EDEKA Ueltzhöfer, Heilbronn-Sontheim: Erlebnisse inszenieren mit smartem Licht

Immer wieder ragen in den großen Handelsverbänden Deutschlands einzelne Mitgliedsunternehmen durch besondere Innovationskraft heraus. So zum Beispiel EDEKA Ueltzhöfer aus Heilbronn, dessen Inhaber Steffen Ueltzhöfer erst 2019 beim bundesweiten EDEKA Supercup den Sieg in der Kategorie „Selbstständiger Einzelhandel über 2.000 Quadratmeter“ einfuhr. Das jüngste Retail-Experiment des erfolgreichen Kaufmanns ist die modern gestaltete Eventlocation „kUEchenwerk“ am Stammsitz Sontheim. „Das kUEchenwerk ist Mittelpunkt und Ausdruck unserer Lebensmittelphilosophie, ein Raum der

Begegnung und des Austausches zwischen Menschen“, erläutert Ueltzhöfer das Konzept: „Im Zentrum steht die Vermittlung unserer Werte.“ Daneben nutzt das Unternehmen die Räumlichkeiten auch als Produktions- und Entwicklungsküche für seine Eigenmarken aus regionalen Produkten.

Szenenwechsel per App und Bluetooth Low Energy

Im Obergeschoss des Supermarkts stehen auf rund 100 m² Fläche eine hochmoderne, offene Küche, eine gut bestückte Bar sowie eine große, rustikale Tafel zum gemeinsamen Essen zur Verfügung. Und der Szenenwechsel vom konzentrierten Zubereiten von Speisen zum entspannten Genießen gelingt mühelos per Fingertipp auf dem Tablet oder Smartphone, denn BÄRO hat die abgependelte Stromschienenanlage im Raum mit Bluetooth Low Energy-fähigen Ontero IC Strahlern ausgestattet. Sie lassen sich über die Casambi-App drahtlos individuell steuern und vernetzen. Mit dieser digitalen Technologie kann die Lichtatmosphäre auf die Anforderungen unterschiedlicher Veranstaltungen adaptiert werden – einfach, schnell und immer wieder neu: Von Kochkursen, Themenabenden und Tastings bis hin zu Erzeugerdialogen oder Schulungen.

Vertikales Licht definiert den Raum

Die durchgängig warmweiße Lichtfarbe 830 bildet die Klammer für die verschiedenen Komponenten des Lichtkonzepts. Gruppen von Ontero IC Strahlern beleuchten den Küchenblock beziehungsweise die große Tafel, Wallwasher aus der gleichen Designlinie betonen die Raumgrenzen mit vertikalem Licht. Durch individuelles Dimmen der Leuchtengruppen verändern sich Charakter und Atmosphäre des Raums, der Fokus wird auf unterschiedliche Aktivitäten wie Kochen oder Essen gelenkt. Das gerichtete Licht bringt die Materialien wie das helle Holz der Möbel oder die Bar im Naturstein-Look zur Geltung. Die schwarzen Stromschienen und Strahler nehmen sich vor der ebenfalls schwarzen Decke zurück und fügen sich mit ihren klaren Formen ins moderne Interior-Design der Event-Location.

Digitaler Kleinstladen „tegut... teo“, Fulda: Das, was man braucht – frisch und nachhaltig.

In eine ganz andere Richtung denkt die Supermarktkette tegut... mit „teo“, dem „ersten digitalen und nachhaltigen Kleinstladen“, so das Unternehmen: Eine skalierbare Antwort auf die Frage, wie der stationäre Handel wieder näher an seine Kunden rücken kann – auch dort, wo sich größere Filialen nicht rechnen würden. Seit seiner Premiere im November 2020 an der Fuldaer Lindenstraße wurde das Konzept bereits mehrfach ausgezeichnet. Dank digitaler Verkaufstechnologie hat teo rund um die Uhr geöffnet und ist mit über 900 Produkten auf 50 Quadratmetern gut sortiert. Self-Scanning-Kassen und die eigens entwickelte „tegut... teo-App“ erledigen das Bezahlen im Vorbeigehen: teo ist voll auf die Gewohnheiten und Bedürfnisse von heute ausgelegt.

Modular und variabel

Für den Prototyp in Fulda und für weitere teo-Standorte entwickelte BÄRO ein ganzheitliches Lichtkonzept mit akzentuierender Warenbeleuchtung, indirekter Voutenbeleuchtung und Außenbeleuchtung – wie das gesamte Konzept fokussiert auf Nachhaltigkeit. Das modulare Tragwerk aus heimischem Holz trägt ein Gründach und der transportable Korpus ist in nur einem Tag aufgebaut. Durch die Staffelung der variablen Warenträger und die Rundumübersicht im Raum wirkt die gesamte Warenpräsentation transparent und schnell erfassbar – Faktoren, die das Lichtkonzept unterstützt und unterstreicht.

Lichtfarben differenzieren den Raum

Dazu ziehen sich zwei Stromschienenstränge parallel durch den segmentierten Innenraum. Sie tragen weiße Ontero IC Strahler mit 25° Ausstrahlwinkel zur Akzentuierung der Waren. Dabei ist der Hauptraum mit dem warmen, farbintensivierenden LED-Spektrum „PearlWhite“ beleuchtet – der transparent abgetrennte Walk-In-Cooler dagegen mit „BeColor“, das ebenfalls farbintensivierend, aber kühler wirkt. Die Anschlussleistung der Strahler beträgt nur 23W. Hinzu kommt die warmtonige Voutenbeleuchtung oberhalb der Wandregale, abgestimmt auf die Oberflächen aus Holz. Als letzten Schliff erhält das fertig eingerichtete und bestückte Objekt eine abschließende, sorgfältige Fokussierung der Strahler durch BÄRO-Techniker: Serviceleistungen, die wie auch das dazugehörige Knowhow nicht selbstverständlich sind und von Bauherren im Lebensmittelhandel entsprechend geschätzt werden.

Ausblick: Die Zukunft wird vernetzt

Beide Projekte zeigen, wie gelungene Beleuchtung neue Retail-Konzepte buchstäblich sichtbar und sinnlich erlebbar macht. Sie leistet durch intelligent eingesetzte, energieeffiziente LED-Technik einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit und vernetzt sich durch drahtlose Schnittstellen immer enger mit den digitalen Systemen von Gebäudetechnik und Warenwirtschaft im Handel. Anlagen, in denen Leuchten zur Kommunikations-Infrastruktur im Supermarkt und zu Trägern von Sensorik werden, waren auf den einschlägigen Fachmessen auch bei BÄRO schon zu sehen und stehen vor ihrem Durchbruch am Markt. Sie werden komplexe Szenarien mit Elementen wie Dashboards, Heatmaps, Fernüberwachung und prädiktive Wartung ermöglichen. Damit erhalten innovative Kaufleute die Technik und die Gestaltungsmittel, um ihren Kunden auch zukünftig ein attraktives, emotional ansprechendes Einkaufserlebnis im stationären Einzelhandel bieten zu können.

Über BÄRO

BÄRO ist führender und weltweit aktiver Spezialist in den Bereichen Retail Lighting und Clean Air Technologies. Das mittelständische Familienunternehmen mit Sitz in Leichlingen wird von dem Ehepaar Dr. Sandra von Möller und J. Manuel von Möller geführt. Unter dem Claim „Fresh Light for Fresh Products“ bietet BÄRO professionelle Lichtlösungen für alle Formate in der Welt des Handels. Seit 1994 ist BÄRO zudem im Bereich Clean Air Technologies am Markt und bietet integrierte Lösungen für Gastronomie, Großküchen und die Lebensmittelindustrie. Der schonende Umgang mit Energie und soziale Verantwortung sind BÄRO dabei wichtige Anliegen. Als Unterzeichner der „Charta der Vielfalt“ setzt sich das Unternehmen bewusst für das Thema Diversity ein und pflegt eine Kultur der Wertschätzung und Vielfalt. Zudem unterstützt BÄRO den Verein KIDSmiling, der sich seit 2003 für sozial benachteiligte Kinder einsetzt und von Frau Dr. von Möller in Privatinitiative gegründet wurde.

Mai 2022 / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Cornelius Schippmann
Head of Marketing
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Tel +49 2174 799 0
cornelius.schippmann@baero.com
www.baero.com

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

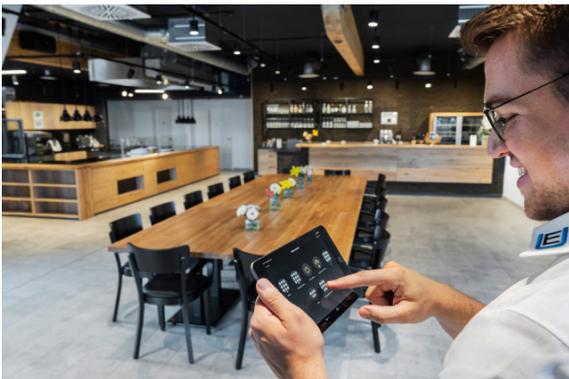
Spotlight auf digitale Trends im Handel: Eventlocation „kUEchenwerk“ und „tegut... teo“, Fotos: BÄRO



01: Im Obergeschoss seines EDEKA Marktes in Heilbronn-Sontheim hat Steffen Ueltzhöfer die Eventlocation „kUEchenwerk“ eingerichtet.



02a, 02b, 02c: Die Atmosphäre des Raumes kann durch individuelles Schalten und Dimmen der Leuchtengruppen verändert und der Fokus auf unterschiedliche Aktivitäten wie Kochen oder Essen gelenkt werden.



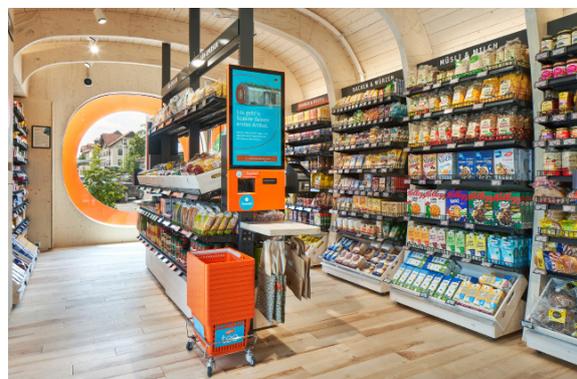
03: Szenenwechsel – zum Beispiel vom konzentrierten Zubereiten von Speisen hin zum entspannten Genießen – erfolgen mühelos per Fingertipp auf dem Tablet oder Smartphone.



04: Das innovative Konzept von „tegut... teo“ drückt sich auch in der ganzheitlich gestalteten Außen- und Innenbeleuchtung aus.



05: Durch die verglasten Stirnseiten hindurch wirkt die Innenbeleuchtung bis in die Umgebung.



06: Die Innenbeleuchtung besteht aus zwei Komponenten: Eine warmtonige Voutenbeleuchtung oberhalb der Warenregale sowie die eigentliche Warenbeleuchtung durch Ontero IC Strahler.

Spotlight auf digitale Trends im Handel: Eventlocation „kUEchenwerk“ und „tegut... teo“, Fotos: BÄRO



07: Der Hauptraum ist mit dem warmen, farbintensivierenden LED-Spektrum „PearlWhite“ beleuchtet, der durch eine Glaswand abgetrennte Walk-In Cooler mit der ebenfalls farbintensivierenden Speziallichtfarbe „BeColor“, die mit einer ähnlichsten Farbtemperatur von 3.500 K kühler wirkt.



08: Durch die ikonische und organische Architektur ist „tegut... teo“ persönlich und nachhaltig. Zusatzleistungen wie eine Werkzeug-Station für Radfahrer bewirken eine Aufwertung des Standorts durch die Architektur.