

Fresh  
Light  
*for*  
Fresh  
Products

# CASES





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.



Zurheide!  
FEINE FISH



Wolfsbarsch

Schellfisch

Forelle

Lachsfilet

1.99  
Steinbeisserfilet  
100g

2.99  
Crevettes Rose  
100g

2.49  
Schollenfilet  
100g

Welsfilet  
100g

2.49



## CASES

### Inhalt



- S. 10 FRISCHECENTER ZURHEIDE, DÜSSELDORF
- S. 14 E-CENTER PAULI, SOLINGEN
- S. 18 BIOCOOP, PARIS
- S. 20 REWE SCHWINNING, DUISBURG
- S. 24 WIENERWALD RESTAURANT, KÖLN
- S. 26 MPREIS GRABENWEG, INNSBRUCK
- S. 32 H&S BIKE-DISCOUNT, BONN
- S. 34 EINWALLER, INNSBRUCK
- S. 38 GRETCHEN, BERLIN
- S. 40 BÄCKEREI PASLER, PFORZHEIM
- S. 41 METZGEREI DIESS, SELIGENSTADT



← Das richtige Licht.  
Für jede Situation.



# Das richtige Licht. Für jede Situation.

## EINGANG/KASSE

Herzlich Willkommen!

## HAUPTGANG

Hier entlang, bitte!

## SORTIMENTSGANG

Alles im Blick.

## RÜCKWÄNDE

Fernwirkung.

## TIEFKÜHLFLÄCHEN

Eiskalt.

## OBST UND GEMÜSE

Sonnig.



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.



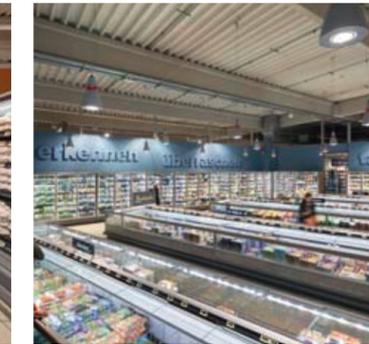
Der Hauptgang führt die Kunden wie ein roter Faden durch den Markt. Aktionsflächen und Gondelköpfe links und rechts geben den Rhythmus vor, an dem sich auch die Wahl der Beleuchtung orientiert.



Regale sind die wichtigsten Warenträger. Das Licht sollte hier vertikal ausgerichtet und gleichmäßig über die komplette Regalhöhe verteilt werden. Der Boden bleibt idealerweise unbeleuchtet.



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.



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.



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.

## FLEISCH UND WURST

Unsere Spezialität.

## FISCH

Nichts ist frischer.

## KÄSE

Von zart bis kräftig.

## BACKWAREN

Schön knusprig.

## CONFISERIE

Verführerisch.

## WEIN/GETRÄNKE

Im Weinkeller.



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.



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.



Die Gelb- und Cremetöne von Käse kommen in warmen Lichtfarben besonders gut zur Geltung. Bei Entladungslampen empfiehlt sich ein Neusilberfilter, bei LED eignen sich Lichtfarben von 2.500–3.000 K.



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



Die Beleuchtung von Fein- oder Süßgebäck verlangt so viel Feingefühl wie ihre Herstellung: Die Produkte sind meist sehr wärmeempfindlich, dunkle Schokolade absorbiert viel Licht und kann dadurch ausblühen. Ein ideales Umfeld für LED mit warmen Lichtfarben.



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.

## Begeistern lautet die Devise. Mit Frische, Auswahl, Qualität – und Licht.

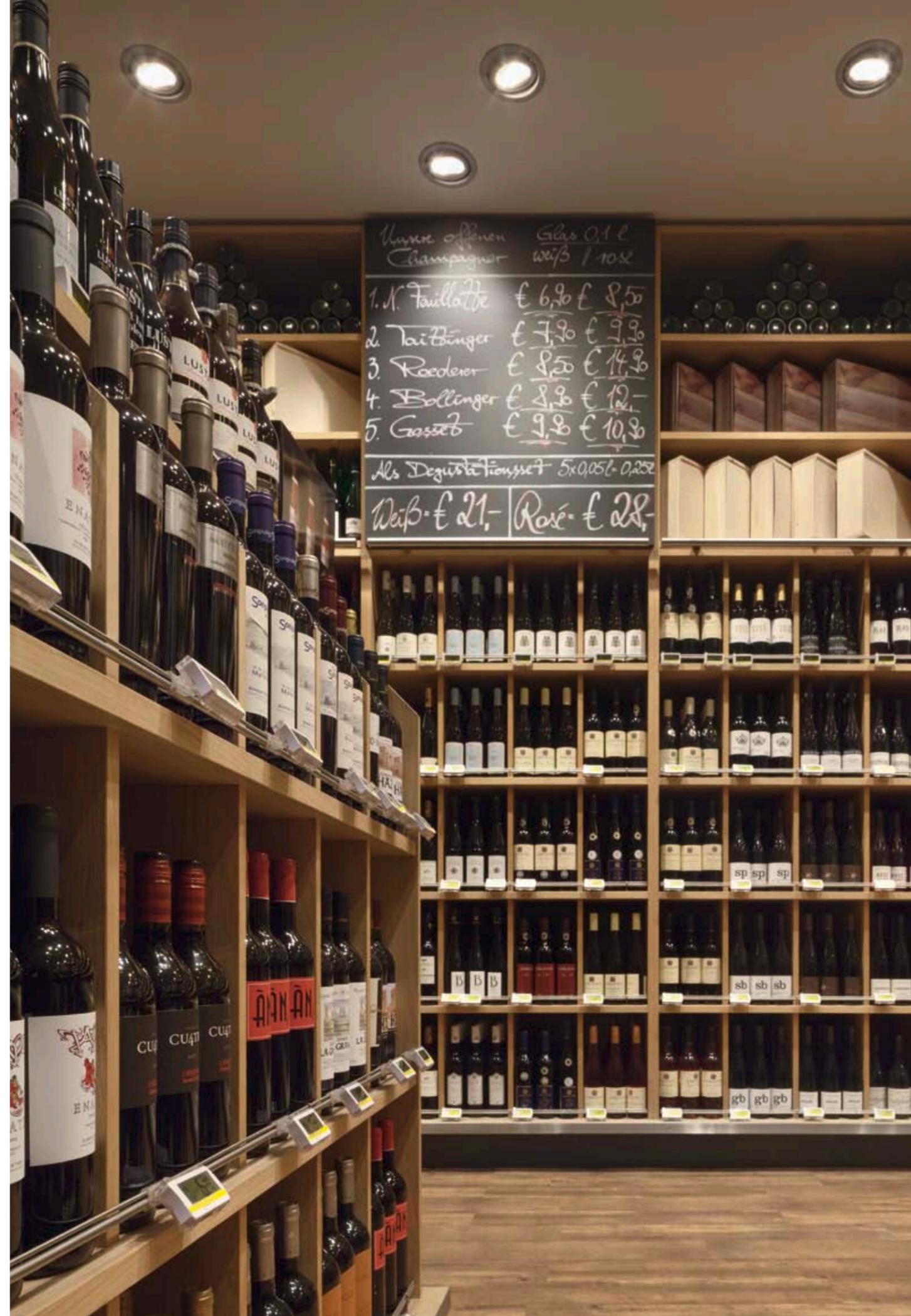
Inhaber: Heinz Zurheide Planung: Instore Design Italia GmbH, Naturns  
Ladenbau: Schweitzer Project AG, Naturns

Das Edeka-Frischecenter „Zurheide Feine Kost“ in Düsseldorf ist bereits der vierte von insgesamt sieben Märkten in der Metropolregion Rhein-Ruhr, den die Familie Zurheide in Zusammenarbeit mit BÄRO geplant und realisiert hat. Wie für Zurheide typisch wurde auch hier das Prinzip „Essen erleben“ mit einem einzigartigen Einrichtungskonzept umgesetzt. Eine haus-eigene Pasta-Produktion, eine Fischtheke mit angeschlossener Räucherei, eine eigene Kaffeerösterei: Im vielfach prämierten „Supermarkt des Jahres 2011“ begegnen sich Lebensmittel und Gastrono-

mie auf über 6.000 m<sup>2</sup> in einer faszinierenden, lebendigen Vielfalt.

Eine entscheidende Rolle kommt dabei der Lichttechnik zu. Zum einen trägt sie zur angenehmen Gesamtmosphäre bei, zum anderen grenzt sie die einzelnen Bereiche spürbar voneinander ab. So wurde für jede Abteilung ein eigenes Lichtkonzept erarbeitet, das unterschiedliche Lichtfarben und Abstrahlcha-

rakteristiken nutzt und das gemeinsam mit BÄRO kontinuierlich weiterentwickelt wird. Einige Bereiche wie der Marktplatz oder die Bedientheken für Fleisch, Fisch und Käse wurden mittlerweile auf neueste LED-Technik umgerüstet, die Allgemeinbeleuchtung von 150 W auf eine neue, effizientere BBS 100 W umgestellt. \*\*\*





Fleischwaren-Bedienabteilung und Selbstbedienung mit gläsernem Reiferaum – umgestellt auf neueste LED-Technologie



## FrISChe Produkte. FrISCheS Licht.

Inhaber: Thomas Pauli    Ladenbau: maßwerk GmbH, Duisburg

Inmitten der Solinger Innenstadt auf dem ehemaligen Grundstück des Karstadt-Hauses wurde im Herbst 2013 das Shoppingcenter „Hofgarten“ eröffnet. Teil der vielseitigen Einkaufswelt, die Einzelhandel, Dienstleistungen und Gastronomie umfasst, ist auch das neue E-Center von Thomas Pauli. Der mit etwa 2.300 m<sup>2</sup> bis dato größte EDEKA-Markt Solingens zeichnet sich vor allem durch sein umfangreiches Frischesortiment aus. Die Obst- und Gemüseabteilung mit angeschlossener

Salatbar ist etwa 250 m<sup>2</sup> groß, die Bedientheken für Fisch, Fleisch, Wurst und Käse zusammen rund 23 Meter lang. So viel Frische verlangt nach einer angemessenen frischen Beleuchtung. Der gesamte Markt wurde, wie gewünscht, mit LED-Technologie ausgestattet – in der Obst- und Gemüseabteilung mit der neuen EC-Leuchtsérie, in den

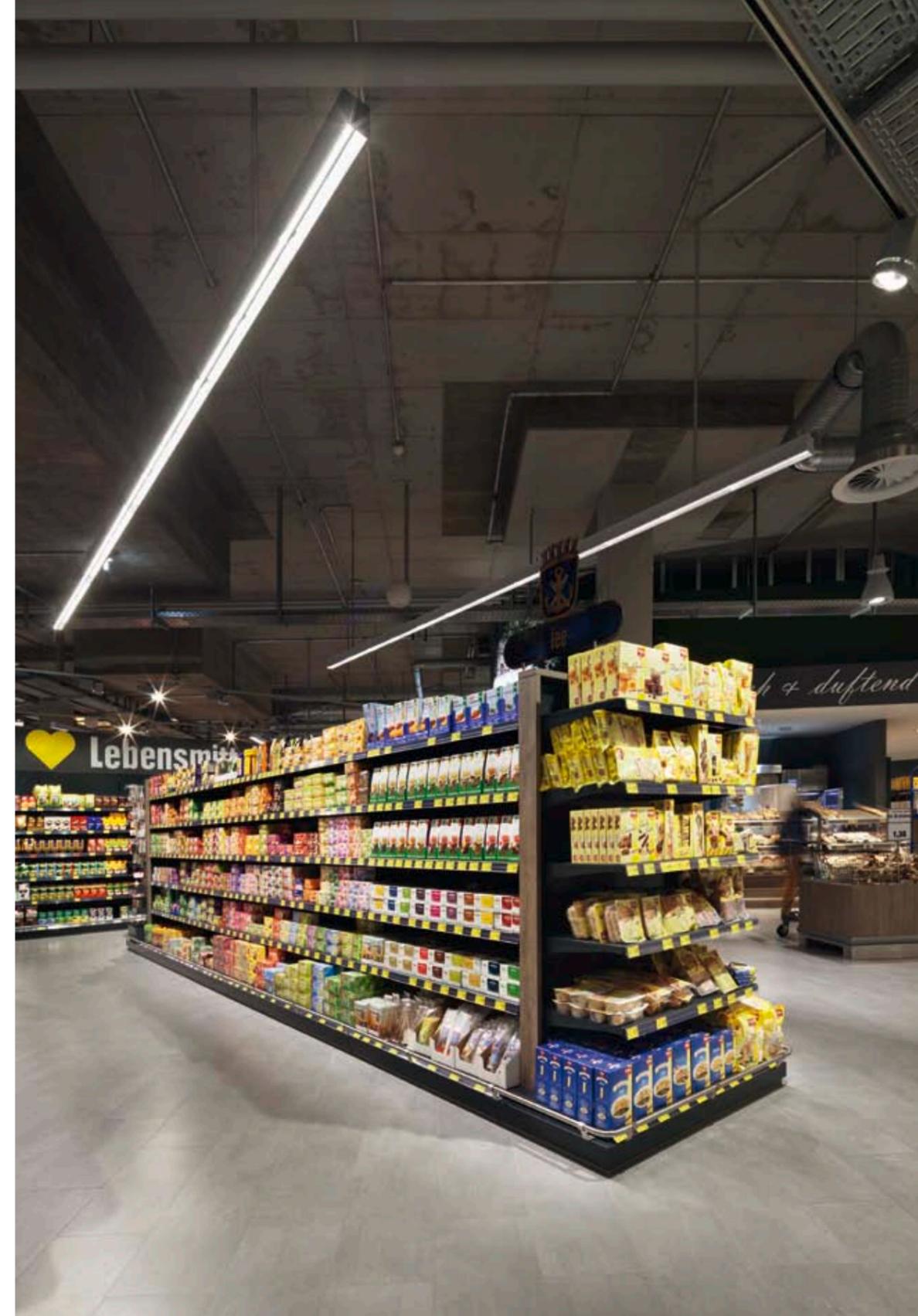
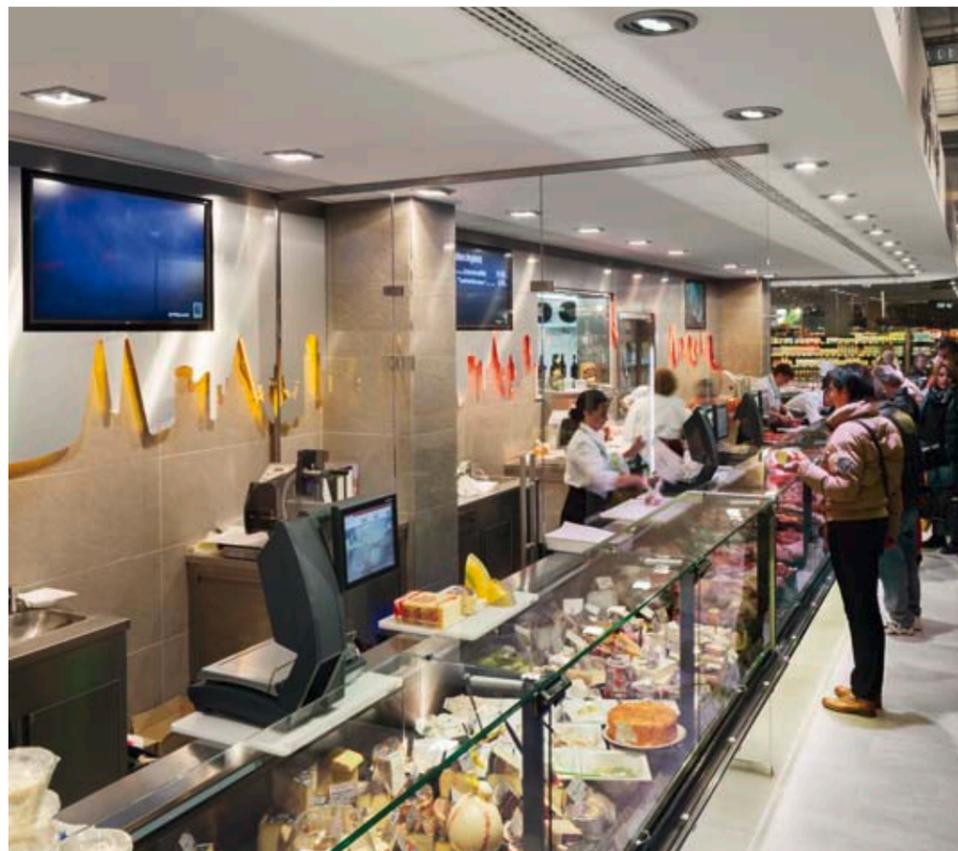
Bereichen für Brot und Wein mit der Intara RD 191, und auch das neue LED-Lichtband beledi kam in verschiedenen Bereichen zum Einsatz. \*\*\*

Obst- und Gemüseabteilung:  
EC-Leuchten mit 2.700 K





Brotregale und Bedientheken  
mit Intara RD 191 mit 2.700 K



Das neue LED-Lichtband beledi mit  
BatWing-Reflektor, Gondelköpfe  
Ontero EC 123 mit Flood-Reflektor  
in 3.000 K

# La Bio, je peux. Bio kostet nicht viel.

Betreiber: M. Fischer George

Biocoop ist die erste Bio-Supermarkt-Kette Frankreichs. Unter der Bezeichnung „La Bio, je peux“ (Bio kostet nicht viel) werden hier 150 preisgünstige Bio-Artikel des täglichen Bedarfs angeboten. Weitere 300 Artikel stehen für fairen Handel innerhalb

Frankreichs und eine gerechte Entlohnung der Landwirte. Die Kette, die 1986 gegründet wurde, ist mittlerweile mit über 300 Märkten in ganz Frankreich vertreten. Im Jahr 2013 kam ein weiterer hinzu – unweit des Place de la Bastille im Herzen von Paris

und natürlich ausgestattet mit Leuchten von BÄRO. Biocoop arbeitet seit 2010 mit BÄRO zusammen. \*\*\*



Leuchten: Ontero CS 170, Pendiro HY 250

Reflektorfarben: durchgehend Neusilber, um einen warmen Lichtcharakter zu erzeugen. Nur im Kosmetik-Bereich kommen Silberreflektoren zum Einsatz, da ihr kühleres Licht an Reinheit und Frische denken lässt

Reflektoren: OvalBasic für die Allgemeinbeleuchtung, BatWing für die Gangbeleuchtung, WideWing für die Wandabwicklungen



## Größer, schöner, effizienter. Und das bei laufendem Betrieb.

Inhaber: Thoralf Schwinning

REWE Schwinning liegt an der Mündelheimer Straße in Duisburg. Im Jahr 2011 entschied sich Inhaber Thoralf Schwinning zu einer Generalüberholung. Die größte Herausforderung: Der Umbau passierte in mehreren Bauabschnitten bei laufen-

dem Betrieb. Der Markt wurde von 400 auf 1.800 m<sup>2</sup> erweitert, technisch aufgerüstet und optisch aufgewertet. Eine verbesserte Kundenführung, eine größere Frische-Abteilung, energetische Sanierung, moderne Kühlanlagen – alle Bauabschnitte wurden

gemeinsam mit BÄRO realisiert, die bestehende Beleuchtung in das Lichtkonzept miteinbezogen. \*\*\*





Da im Rahmen des Umbaus die Zwischendecke entfernt wurde, kommt jetzt das Trägersystem LumChannel großflächig zum Einsatz.

## Die Geschichte des Wienerwald. Geht weiter.

Betreiber: Serdal Ebcin Corporate Architecture: Ippolito Fleitz Group, Stuttgart  
Architektur: Stefan von Brand, Schondorf

Wienerwald war der Inbegriff der Hähnchenbraterei, bis das Unternehmen 1982 vom Markt verschwand. Im Jahr 2007 wurden die Markenrechte von der Gründerfamilie zurückerworben. Seitdem wird die ursprüngliche Idee wiederbelebt und mit einem zeitgemäßen Konzept konti-

nuierlich weiterentwickelt. Eine Investition, die sich offenbar auszahlt: Im Jahr 2011 wurde die Corporate Architecture mit dem Red Dot Award ausgezeichnet. Von den derzeit etwa 30 Restaurants wurde eines im Mai 2013 in Köln-Kalk eröffnet. Das Restaurant wurde voll-

ständig mit LED-Leuchten von BÄRO ausgestattet – mit 2.700 und 3.000 K. \*\*\*

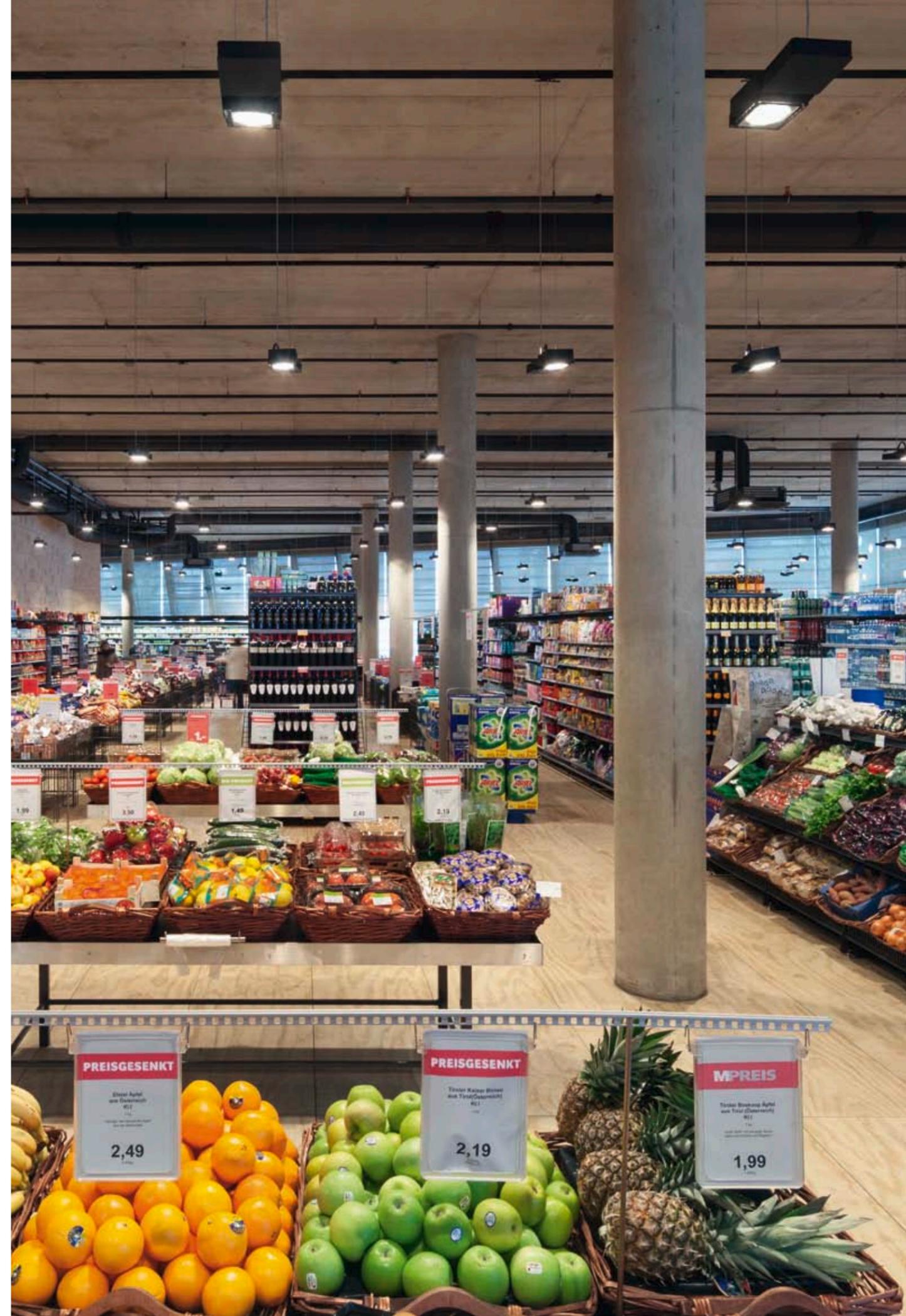
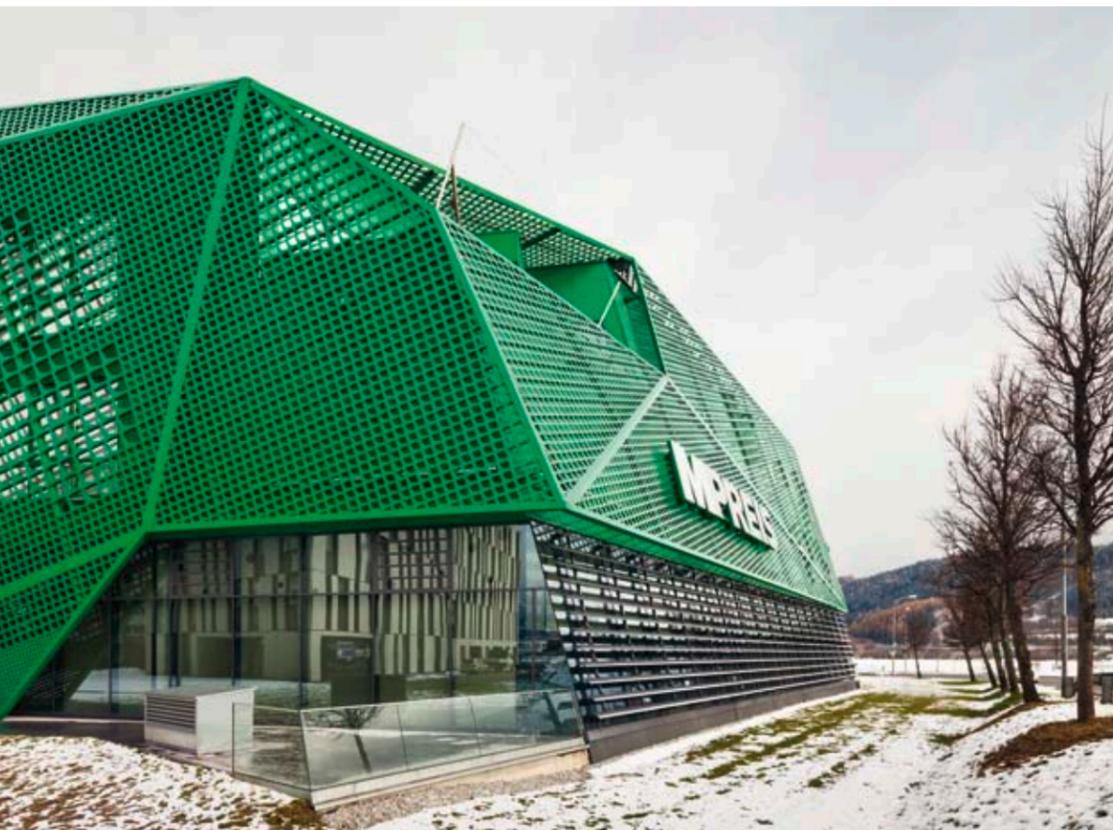
Intara RD 165 und RD 190 mit Reflektoren OvalBasic und Flood 45°



## Ein Markt mit vielen Specials. Beleuchtung inklusive.

Architektur: Fügenschuh Hrdlovics Architekten, Zirl

MPreis ist eine der großen Handelsketten für Lebensmittel in Österreich. Sie ist bekannt für ihre progressive, außergewöhnliche Architektur, die in Zusammenarbeit mit unterschiedlichen, teilweise lokal, teilweise international bekannten Architekturbüros realisiert wird. Kein Store gleicht dem anderen. Auch der MPreis Grabenweg in Innsbruck hebt sich ab. Der Premium-Supermarkt befindet sich im Gebäude des Möbelhauses Leiner im Osten der Innenstadt. Kiefersperrholzplatten an den Wänden und Echtholz am Boden bestimmen maßgeblich die einzigartige Atmosphäre. \*\*\*





Aufbaustrahler Ontero ED 170 als Pendelleuchte (eine Sonderlösung, die in Österreich vielfach eingesetzt wird), größtenteils 70 Watt BBS (HIT) mit BatWing-Reflektor



# Megastore. Im Bike-Shop der Superlative.

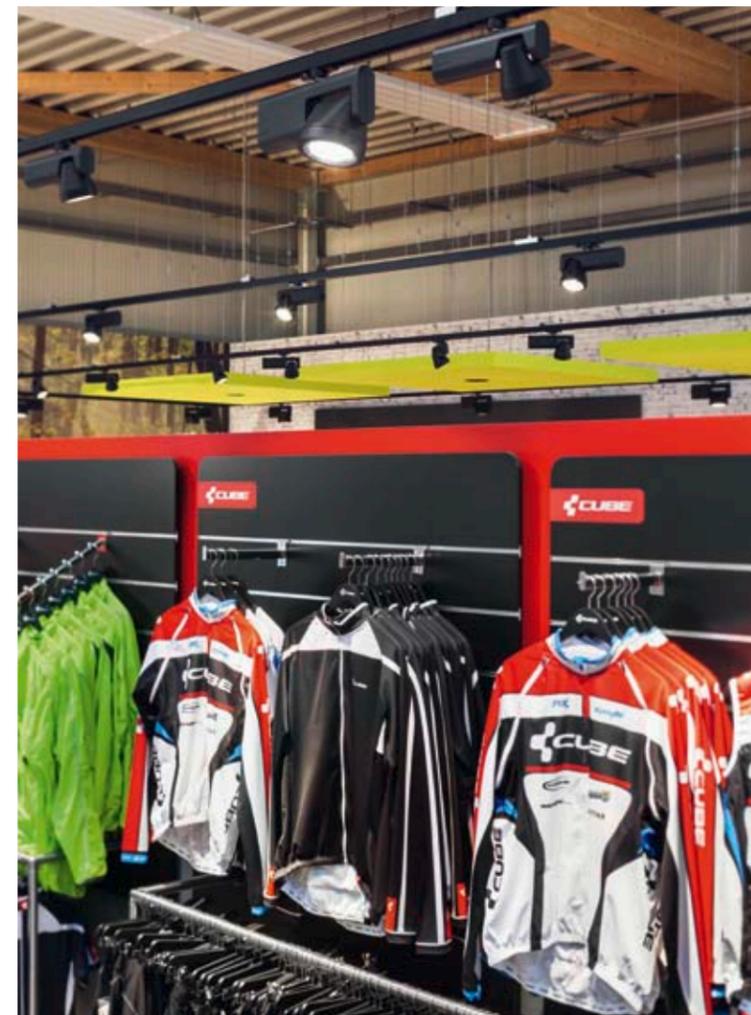
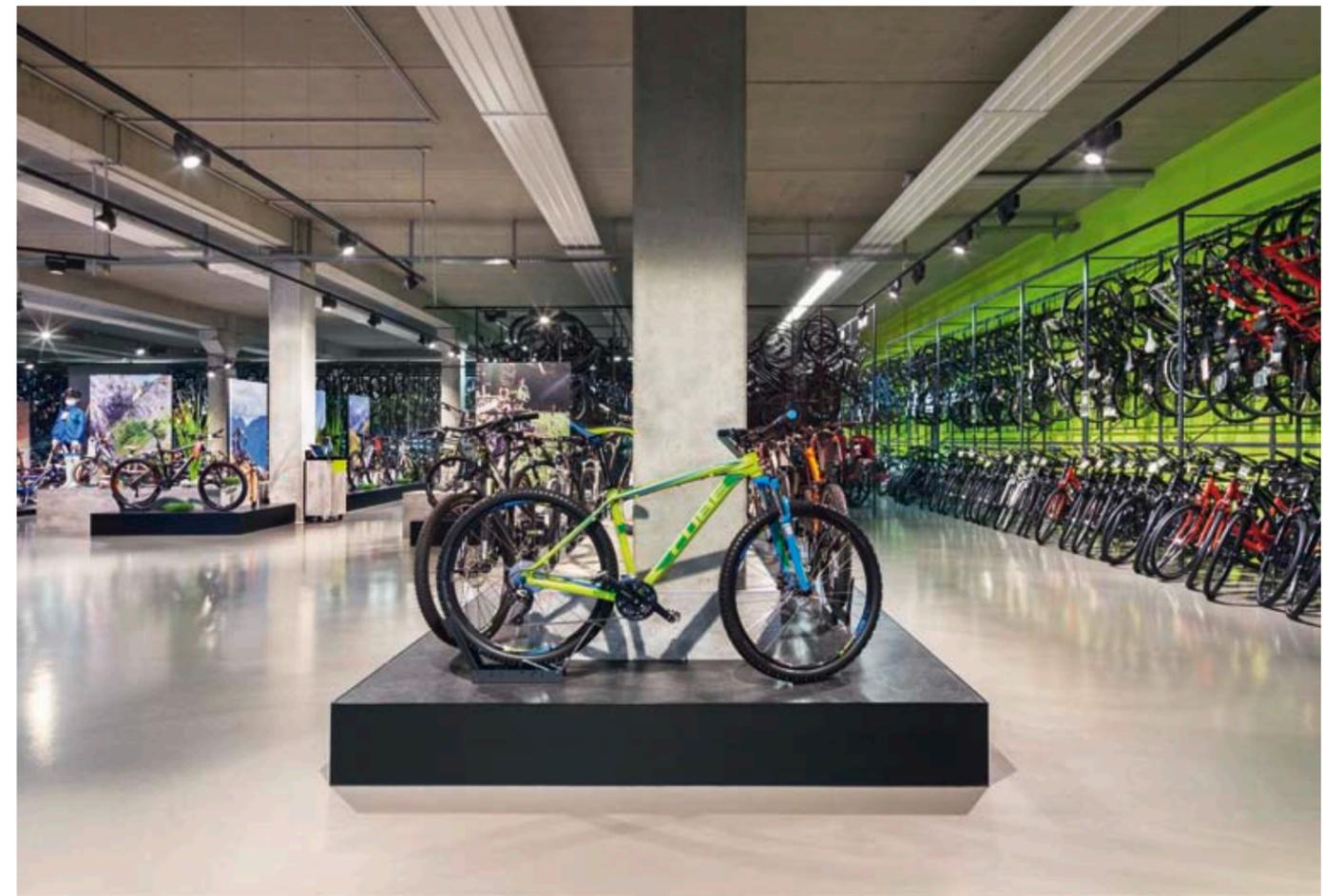
Inhaber: H&S Bike-Discount GmbH, Bonn    Architektur: Jan van Dorp, Bonn  
Ladenbau: Wanzl Shop Solutions, Leipheim

Seit über 25 Jahren bietet der H&S Bike-Discount eine breit gefächerte Auswahl an Rad-sportzubehör, -bekleidung und Komplettgeräten. Im April 2013 eröffnete H&S seinen neuen Megastore in Bonn-Hardtberg. Der neue Store erstreckt sich über zwei Etagen, verfügt im Untergeschoss über einen eigenen Indoor-Testparcours

und ist – für ein Fahrradgeschäft – ungewöhnlich hochwertig eingerichtet. Das Projekt wurde mit HIT-Entladungslampen in 35 und 70 W (Lichtfarbe 930) realisiert. Zum Einsatz kamen größtenteils Aufbaustrahler der Ontero RA-Familie in zwei Größen mit Spot-, Flood- und OvalBasic-Reflektoren. OvalBasic vor-

nehmlich für die Ausleuchtung der Rückwände, Spot- und Flood-Reflektoren zur Inszenierung der Produkte im Raum. \*\*\*

Pendelleuchten des Typs Pendirol PD 180 – mit Textilschirmen im schwarz-grünen Corporate Design der Hausmarke „Radon Bikes“



## De luxe. Die neuen Einwaller-Stores SPORTSFRAU und KIDS.

Inhaber: Josef Einwaller    Architektur: Atelier Rainer Köberl (sportsfrau), Claudius Dialer (kids)

Einwaller, gegründet 1984, ist eine der edelsten Shopping-Adressen der Stadt Innsbruck. In bester Altstadtlage verbindet Inhaber Josef Einwaller Historie mit hochmodernem Ambiente. Das Konzept umfasst sechs unterschiedliche

Stores: anna (für Damen), joseph (für Männer), outlet, sportsmann, sportsfrau und – jetzt neu – kids. Der in Silber gehaltene Store wurde in das Hotel Weißes Kreuz integriert und spricht Kinder und Erwachsene gleichermaßen an.

Auch die „Einwaller sportsfrau“ wurde im Zuge eines kompletten Innenumbaus neu gestaltet – unter anderem mit Leuchten von BÄRO. \*\*\*

kids:  
Einbauleuchte Intara RD 165  
70 W, Ontero RA 130 70 W  
(unter anderem in den Lichtkanälen)





sportsfrau:  
Größtenteils Aufbaustrahler  
Ontero RA 130 in Stratoschwarz  
mit OvalBasic-Reflektor in 70 W

## Kleine Fläche. Große Wirkung.

Inhaber und Store-Design: MiAna Accessories oHG

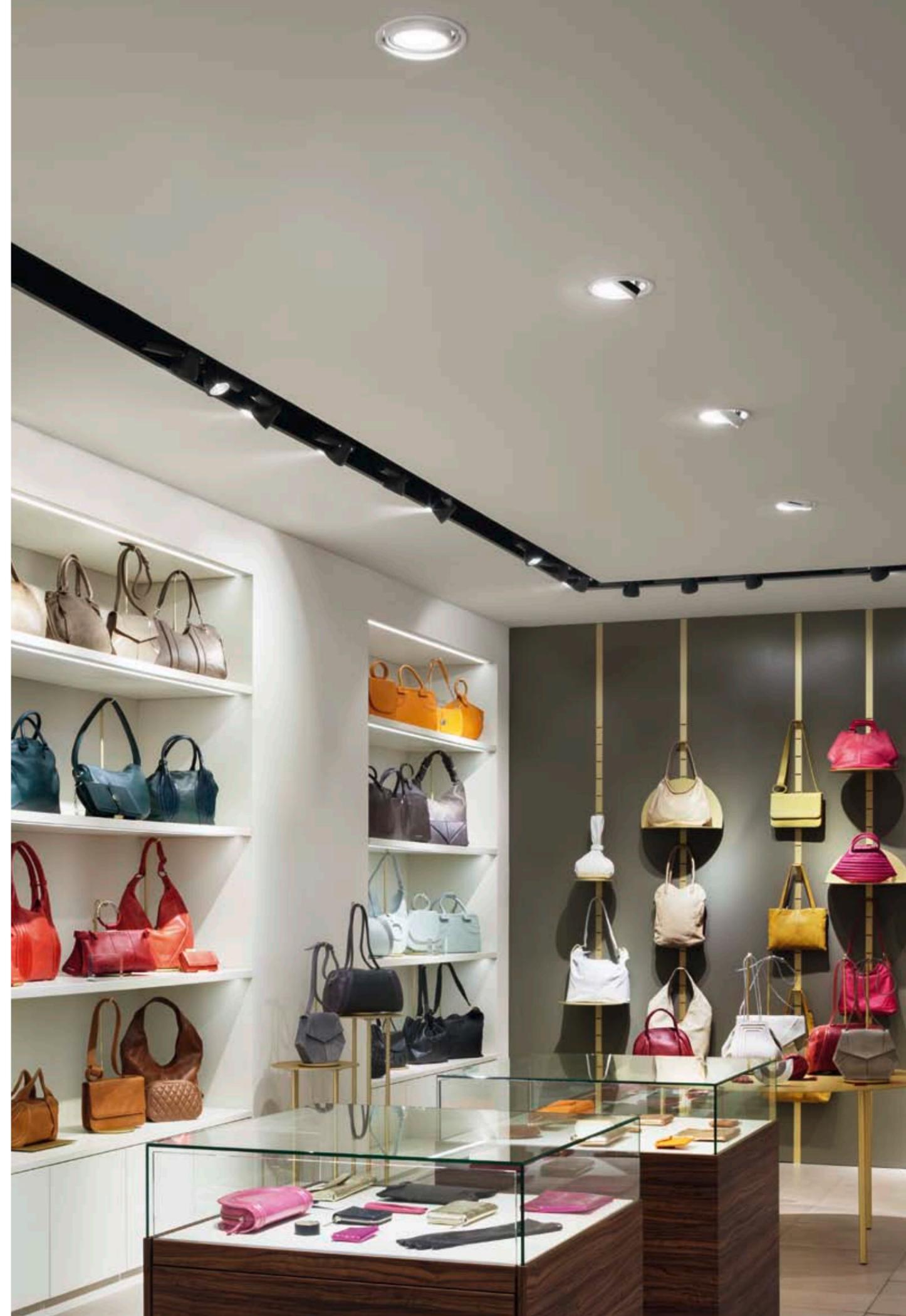
Das Modelabel Gretchen aus Berlin fertigt exklusive, handgemachte Handtaschen und Leder-Accessoires – vielfach prämiert mit Designauszeichnungen wie dem Red Dot Design Award 2012. Die farnefrohen Kollektionen präsentieren sich elegant, char-

mant, puristisch und sind online sowie in zwei Läden in Berlin und Düsseldorf erhältlich. Der Berliner Store liegt in prominenter Lage in den Hackeschen Höfen. Mit nur 80 m<sup>2</sup> ist er ein gutes Beispiel dafür, dass auch kleinere Ladenflächen wirkungsvoll in

Szene gesetzt werden können – vorausgesetzt, man nutzt das richtige Licht. \*\*\*

Allgemeinbeleuchtung:  
Intara SP 170 dezent in  
Deckenfarbe

Akzentbeleuchtung:  
Ontero RA 090 dezent im  
Lichtkanal



## Traditionelle Backkunst. Modernes Licht.

Inhaber: Familie Pasler    Ladenbau: BEKO Laden + Metallbau GmbH+Co.KG, Leingarten

In der Goldstadt Pforzheim im Norden von Baden-Württemberg liegt die Bäckerei Pasler – ein Familienbetrieb mit über 60 Jahren Tradition, der nach umfangreichen Umbauarbeiten im Frühling 2013 wiedereröffnet wurde.

Im Zuge der Modernisierung entschied sich der Ladenbauer für verschiedene LED-Leuchten von BÄRO. Die Einbauleuchte Intara SQ 175 beleuchtet die Rückwände, die Pendelleuchte Pendiro PD 180 die Theke (mit Glas-

zylinder) und den Sitzbereich (erweitert um dekorative Textilschirme). \*\*\*

Rückwand:  
Intara RD 165, Intara SQ 175  
Theke und Sitzbereich: Pendiro  
PD 180 mit Glaszylinder bzw.  
Textilschirm



## Alles aus eigener Herstellung. Beleuchtet mit LED.

Inhaber: Andreas Diess    Ladenbau: Simus Raumkonzepte, Goldbach

Etwa 25 km südöstlich von Frankfurt am Main befindet sich Seligenstadt. Die kleine Stadt am Main erblühte einst im Mittelalter durch Handel und Handwerk. Heute bezeugen zahlreiche, sorgfältig restaurierte Fachwerkhäuser den Geist der vergangenen Epoche.

Auf dem Weg in die schöne historische Altstadt liegt die Metzgerei Diess, die neben Fleisch- und Wurstwaren auch Tagesgerichte und einen anspruchsvollen Catering-Service anbietet. Nach Umbauarbeiten im Jahr 2013 erstrahlt die Metzgerei heute in einem neu-

en Licht. Alle Verkaufsflächen wurden mit LED-Leuchten von BÄRO ausgestattet – natürlich mit Speziallichtfarben für Fleisch- und Wurstwaren. \*\*\*



Fleisch-Theke:  
Intara RD 190 OvalBasic  
BÄRO-Food LED 44 W

Heiße Theke:  
Intara RD 190 OvalBasic  
Food-Modul 3.000 K LED 44 W

Rückwand Fleischbereich:  
Intara SQ 175 OvalBasic  
BÄRO-Food LED 44 W

Restliche Rückwand:  
Intara SQ 175 OvalBasic  
Food-Modul 3.000 K LED 44 W



Druckerei:  
Köllen Druck & Verlag GmbH

Konzept und Art Direction:  
Meiré und Meiré, Köln  
[www.meireundmeire.de](http://www.meireundmeire.de)

Fotografie:  
Constantin Meyer  
Hartmut Nägele

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

T +49 2174 799 0  
F +49 2174 799 799  
[www.baero.com](http://www.baero.com)