

Ernst Sommerauer über Trends und Anforderungen im Ladenbau

Kommentar des Vertriebsleiters Österreich der Aichinger
Einrichtungsbau GmbH



Ernst Sommerauer, Vertriebsleiter Aichinger Österreich. © Beigestellt

Licht ist die vierte Dimension im Ladenbau. Die dramaturgische Inszenierung von Hell und Dunkel, Licht und Schatten lassen die Waren in den Theken und Regalen, frisch zubereitete Snacks und den Sitzbereich erst wirken. Die optimal ausgeleuchtete Bedientheke und bestens ins Licht gesetzte

Regale steigern den Umsatz. Ein stimmungsvoller, mit hochwertigen Leuchten ausgestatteter Sitzbereich erhöht die Aufenthaltsqualität und damit den Umsatz. Bei der Konzeption ist auf die Außenwirkung genauso zu achten wie auf die unterschiedlichen Funktionsflächen in einer Fleischerei. Die moderne Lichttechnik bietet hierfür immer kleinere Bauformen, umfassende Optiken, hochentwickelte Reflektoren und Steuerungssysteme. Trotz der gestiegenen Energiekosten ist zu empfehlen, bei der Beleuchtung nicht zu sparen.

Die Allgemeinbeleuchtung schafft Licht zum Sehen. Sie sollte eine möglichst gleichmäßige Grundhelligkeit im Raum schaffen, damit die Ware genau erkannt werden kann. Zu empfehlen ist eine warmweiße Lichtfarbe mit etwa 3000 Kelvin, diese wirkt freundlicher als eine tageslichtweiße Lichtfarbe und wird von den meisten Menschen als sehr angenehm empfunden. Vor allem in Kombination mit einer dunkel gehaltenen Decke schafft bereits die Allgemeinbeleuchtung Aufmerksamkeit. Ideal sind LED-Lampen in der Theke oder in der Decke mit einem höheren Rotanteil. Diese lassen die Fleisch- und Wurstwaren noch frischer wirken. Eine schwarze Thekenwanne und schwarze Einsätze und Gefäße verstärken diese Wirkung. Schlussendlich gilt es auch, die Rückwand zu inszenieren: mit einem Logo, einer schönen Aufschnittmaschine oder einem Dry-Age- Schrank ...

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at