

Licht ist die vierte Dimension im Ladenbau

Erst die perfekte Inszenierung von Hell und Dunkel lässt Ihre Waren richtig wirken und lenkt das Kundenauge in die gewünschte Richtung. So gelingt es ...



Licht schafft Sichtbarkeit für den Laden: Fleischerei Mosshammer in Graz. © Aichinger

Erst die dramaturgische Inszenierung von Hell und Dunkel, Licht und Schatten lässt 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. Der Einbau oder die Umrüstung mit energiesparenden LED-Leuchtmitteln spart Geld, zudem lässt sich die Lichtintensität außerhalb der

Offnungszeiten energiesparend optimieren. Trotz der gestiegenen Energiekosten ist zu empfehlen, bei der Beleuchtung nicht zu sparen.

Licht weckt Interesse

Die **Lichtkonzeption** muss mehr können, als Standorte für Leuchten zu definieren und nach Lux-Normen Licht zu setzen. Bei der Lichtkonzeption 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, hoch entwickelte Reflektoren und Steuerungssysteme.

Eine gute Beleuchtung zeichnet sich durch eine Kombination von heller Grundbeleuchtung und aufmerksamkeitssteuernder Akzentbeleuchtung aus. Die Ware in der Theke wird gezielt in Szene gesetzt. Beleuchtete Verkaufsregale bewirken eine nachweislich siebenmal höhere Verweildauer am Regal. Die Kaufentscheidung steigt damit signifikant. Im Verweilbereich schafft hingegen ein gedämpftes und akzentuiertes Licht beste Aufenthaltsqualität.

Energieeffizient und dank Digitalisierung einfach zu steuern

Bei Neu- oder Umbau ist LED-Licht erste Wahl. Dieses ist nicht nur deutlich energieeffizienter, sondern Lichtstimmung, Lichtintensität und Farbe lassen sich einfacher und vor allem auch kostengünstiger steuern – oft schon mit einer App für Smartphone und Tablet. Die Digitalisierung erlaubt die einfache Vernetzung und öffnungs- und tageszeitabhängige Lichtkonzepte.

Licht lenkt die Aufmerksamkeit der Kunden

Die Allgemeinbeleuchtung schafft Licht zum Sehen. Sie sollte eine möglichst gleichmäßige Grundhelligkeit im Raum schaffen,

damit die Ware genau erkannt werden kann. Die Innovationen bei den Vollspektrum-LEDs etablieren dabei neue Standards. Zu empfehlen ist eine warmweiße Lichtfarbe mit etwa 3.000 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 so bereits die Allgemeinbeleuchtung Aufmerksamkeit.

Mehr Effekt: Die Akzentbeleuchtung

Die Akzent- oder Effektbeleuchtung bietet Licht zum Hinsehen. Sie steuert die Aufmerksamkeit des Kunden und lenkt den Blick auf bestimmte Objekte oder auf Details. Helles, gerichtetes Licht eignet sich am besten. Kunden dürfen nicht geblendet werden und sollen dennoch das Gefühl haben, im Hellen zu stehen. Für Waren, die in Wandregalen präsentiert werden, sind Strahlerleuchten zu empfehlen. Diese beleuchten die Produkte von oben und strahlen nicht in das Gesicht der Kunden. Dabei muss beachtet werden, dass es nicht zu einer Reflexionswirkung mit der Wand kommt.

Ideal sind LED-Lampen in der Theke oder in der Decke mit höherem Rotanteil. Diese lassen die Fleisch- und Wurstwaren noch frischer wirken. Eine schwarze Thekenwanne und schwarze Einsätze und Gefäße verstärken diese Wirkung. Auch die Rückwand gilt es zu inszenieren: ein Logo, eine schöne Aufschnittmaschine, der Dry-Age-Schrank oder ein Brotregal, das Backkompetenz vermittelt.

Im Verweilbereich schafft ein warmweiches Licht mit 2.700 Kelvin Aufenthaltsqualität und Behaglichkeit. Dekorative Leuchten über den Tischen schaffen Aufmerksamkeit und strukturieren die Flächen. Um die Flächen flexibel nutzen zu können, sind Lichtleisten zu empfehlen oder alternativ zu den Hangelampen kleine Lichtspots über den Tischen.

Perfektes Licht in der Theke

Die Frische von Lebensmitteln in Kuhltheken wird positiv unterstützt, wenn die Lichtintensität in oder über der **Kuhltheke**

hoher als die umgebende Grundbeleuchtung ist. Ideal ist eine in die Kuhltheke integrierte LED-Beleuchtung. Diese emittiert wenig IR- und UV-Strahlung, zudem entsteht an der Lichtaustrittsquelle keine Wärme. Dies vermeidet die unerwünschte Austrocknung der Oberflächen der Produkte und die Gefahr von Verkeimung. Beides reduziert den Food Waste. Die LEDs arbeiten in der kühlen Umgebung besonders energieeffizient und sind sehr langlebig.

Für eine Wurst- und Fleischtheke wird eine warmweiße Beleuchtung mit 1.800 K empfohlen, für frisches Faschiertes ist mit maximalem Rotanteil zu beleuchten, während bei hellen Fleisch- und Wurstwaren oder Geflügel ein stärkerer Gelbanteil ideal ist. Auch in der Käsetheke lassen sich die Käsesorten differenzierter präsentieren: ein hoher Gelbanteil für gereifte Käsesorten, ein höherer Weißanteil bei Ziegen- und Frischkäse.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at