

# BÄRO

Retail  
Lighting

## Fresh Light *for* Fresh Products

METZGEREIEN

# Spotlight





Seit 1967 setzt BÄRO Metzgereien ins rechte Licht. Licht ist der wichtigste Mittler zwischen Ihrem Angebot und Ihren Kunden. Food ist Genuss und Vergnügen zugleich. Wir Menschen lassen uns gern appetitlich leiten. Es geht um Sinnlichkeit, aber auch um Orientierung und Vertrauen.

50 Jahre Qualität – Made in Germany.



50 JAHRE LICHT  
FÜR MORGEN  
50 JAHRE BÄRO

# Alles im richtigen Licht. Jeden Bereich durchdacht beleuchten.

LICHT IN DER METZGEREI: EMOTIONAL. EFFEKTIV. EFFIZIENT.

Frisches Fleisch und hochwertige Wurstwaren versprechen herzhaften Genuss. Das richtige Licht dazu macht Ihre Metzgerei zu einem Erlebnis für alle Sinne. Warum ist gutes Licht essentiell? Weil es die Wahrnehmung von Raum und Angebot entscheidend beeinflusst. Angenehme Atmosphäre und optimale Warenpräsentation fördern den Absatz und sorgen für treue Kunden. Zugleich senken energieeffiziente Lichttechnik und intelligente Planung die Kosten: Unterm Strich ein gutes Geschäft.

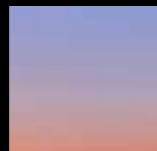
## Speziallichtfarbe SpecialMeat

SpecialMeat ist die Speziallichtfarbe zur Beleuchtung frischer Fleisch- und Wurstwaren und kann als moderner LED-Nachfolger der bewährten BÄRO-Foodlight- / Patentfilter-Variante betrachtet werden. Das LED-Spektrum hat eine ähnlichste Farbtemperatur von 1.900 K.



## Speziallichtfarbe Fish&Seafood

Fish&Seafood zählt zu den warenspezifischen LED-Spektren, deren ähnlichste Farbtemperatur bei 4.000K liegt. Der Farbort ist speziell auf die Präsentation von Meerestieren abgestimmt. Durch den hohen Rotanteil eignet sich diese Speziallichtfarbe aber auch zur Beleuchtung frischer Fleisch- und Wurstwaren.





METZGEREI GROENEVELD, WASSENAAR (NL)  
Bauherr: Henk Van 't Slot  
Architekt: Just Haasnoot, Wassenaar  
Ladenbau: Emond-KMI, Apeldoorn

## EINLADEN

# Eingang und Schaufenster.

Der Eingang und die Schaufenster einer Metzgerei sind viel mehr als nur Fassade und Zutritt. Sie sind die Visitenkarte des Geschäfts, locken den Kunden an und heißen ihn willkommen. Das richtige Licht stimmt ihn auf das bevorstehende Einkaufserlebnis ein. Der erste Eindruck zählt!

### LICHT VERLEIHT FERNWIRKUNG:

- Beleuchtete Fassaden und Werbeflächen sind weithin sichtbar und sorgen für Wiedererkennbarkeit.
- Eine „Welcome Mat“ mit hohen Beleuchtungsstärken im Eingangsbereich zieht die Aufmerksamkeit auf sich.

### EMPFOHLENE LICHTFARBEN SpecialMeat, 830, 835

- Brillantes Akzentlicht inszeniert Dekorationen im Schaufenster.

### EMPFOHLENE LICHTVERTEILUNGEN Spot, Medium, Flood



METZGEREI MILLEVACHES, ANTWERPEN (B)  
Bauherr: Slagerij Atelier Millevaches  
Retail Design & Ladenbau: Frigomil, Meise

# Verkaufstheke.

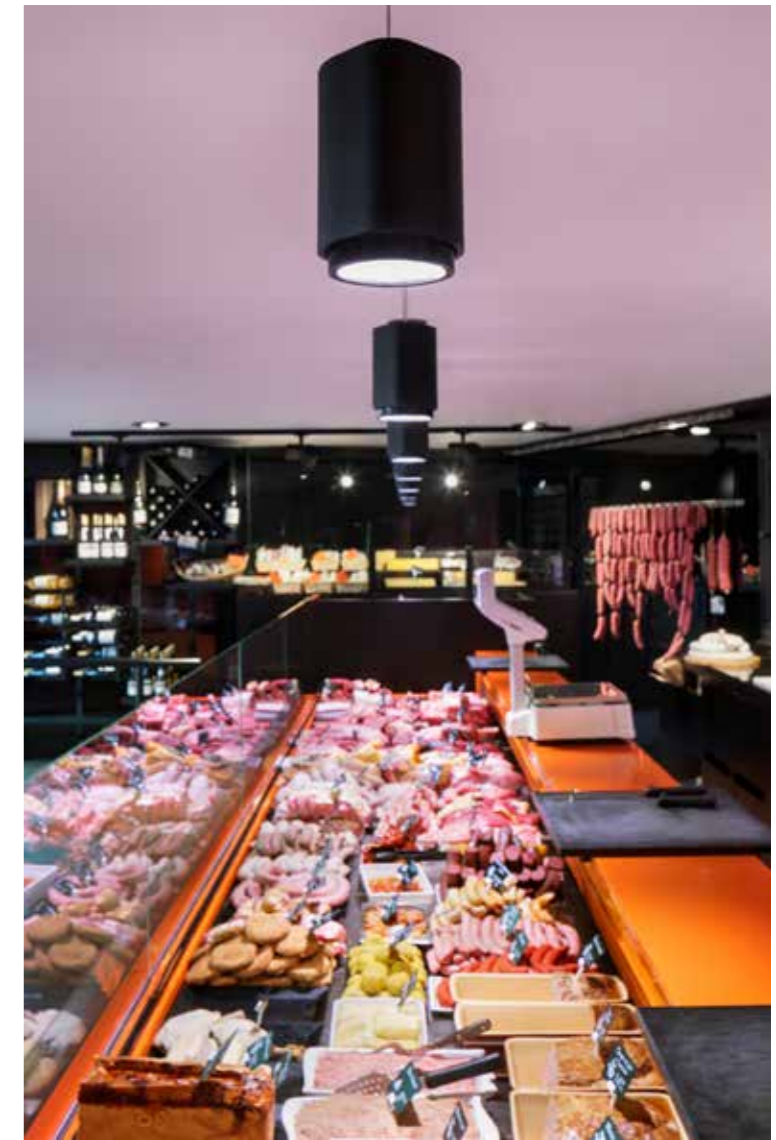
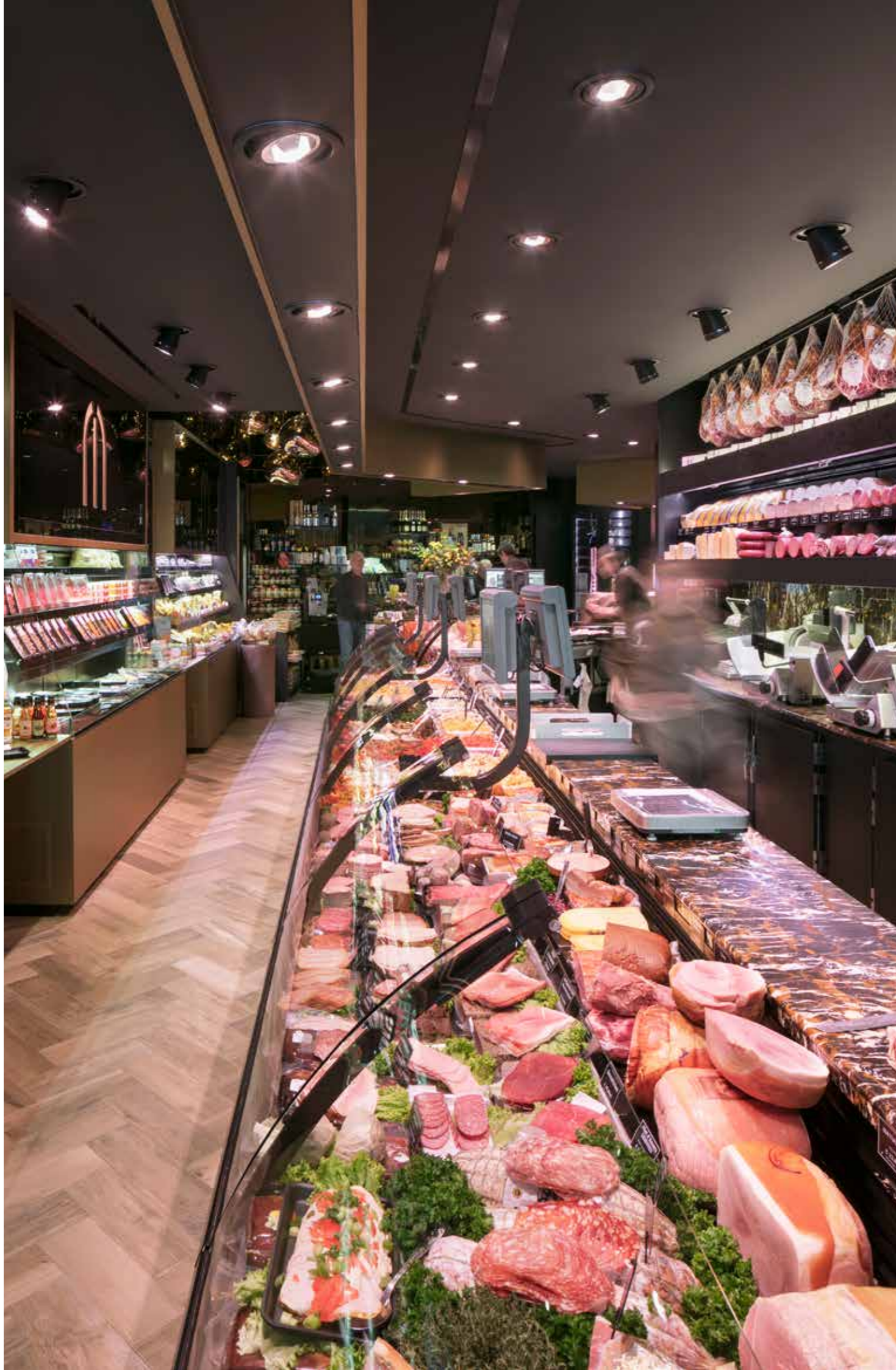
Vom Speck bis zum Steak, von Presskopf bis Pastrami: Die Angebotsvielfalt in der Metzgertheke überzeugt und animiert zugleich. Das typische Farbspektrum der Produkte von Weiß über Rosa zu Dunkelrot profitiert enorm von warenspezifischer Beleuchtung.

## LICHT MACHT QUALITÄT ERLEBBAR:

- Gleichmäßiges Licht schont die Ware.
- Ein maßvolles Beleuchtungsniveau vermeidet das Vergrauen.
- Der Effekt von warenspezifischen Lichtfarben ist bei Fleisch und Wurst besonders ausgeprägt.

## EMPFOHLENE LICHTFARBEN SpecialMeat, Fish&Seafood

## EMPFOHLENE LICHTVERTEILUNGEN OvalBasic, Flood, Medium



METZGEREI CHARCUTERIE DE LA MANDALLAZ,  
LA BALME-DE-SILLINGY (FR)  
Bauherr: Jérôme Lhomme  
Architekt: MoMa architecture & design, Lyon

METZGEREI MICHIELSEN, ANTWERPEN (NL)  
Bauherr: Keurslager Michielsen  
Retail Design & Ladenbau: Frigomil, Meise

# Rückwände.

Die Rückwand des Verkaufsraums hat in Metzgereien traditionell eine Doppelrolle: Sie dient mit Schriftzügen und Angebotstafeln der Kommunikation, zugleich finden dort haltbare Produkte wie Räucherschinken oder Dauerwürste einen repräsentativen Platz. Immer im Blickfeld prägt sie den Auftritt nachhaltig.

## LICHT DEFINIERT RÄUME:

- Homogene Ausleuchtung betont die Wandfläche als vertikale, visuelle Begrenzung.
- Zur gleichmäßigen vertikalen Beleuchtung eignen sich asymmetrisch abstrahlende Wandfluter.
- Zusätzliches Akzentlicht modelliert einzelne Objekte und Dekorationen und hebt mit der passenden Speziallichtfarbe Waren auf der Rückwand hervor.

## EMPFOHLENE LICHTFARBEN

SpecialMeat, Fish&Seafood, 830, 835

## EMPFOHLENE LICHTVERTEILUNGEN

WallWash, WallBeam, Medium, Spot



METZGEREI NOORDIJK, SINT-GILLIS-WAAS (BE)  
 Inhaber: Mark Noordijk  
 Innenarchitekt, Ladenbau: Architekturbüro  
 Integral SA, Eeklo



METZGEREI VAN MELIK, MAKADO-BEEK (BE)  
 Bauherr: Bufkes, Makado-BEEK  
 Architekt Interior: Ralph Vankan  
 Ladenbau: KMI Apeldoorn B.V.

# Metzgerei.

Transparenz ist Trumpf. Daher bieten viele moderne Metzgerei-konzepte Einblicke in Produktion und Zubereitung: Handwerkskunst „live“. Hier kommen die Anforderungen von attraktiver Waren-präsentation und ergonomischer Arbeitsplatzbeleuchtung zusammen.

## LICHT MACHT HERKUNFT ERLEBBAR:

- Offene Konzepte ermöglichen eine Kombination aus dekorativem und technischem Licht.
- Kontraste und Lichtakzente gliedern den Raum und lenken den Blick der Kunden.
- Vorschriften für Arbeitsstätten beachten, z.B. Mindestbeleuchtungsstärken.
- Geschlossene Leuchten wie Einbauleuchten IP54 erleichtern Pflege und Hygiene.

**EMPFOHLENE LICHTFARBEN**  
SpecialMeat, Fish&Seafood, 830, 835

**EMPFOHLENE LICHTVERTEILUNGEN**  
WideFlood, Flood, Medium, Spot



METZGEREI GROENEVELD, WASSENAAR (NL)  
Bauherr: Henk Van 't Slot  
Architekt: Just Haasnoot, Wassenaar  
Ladenbau: Emond-KMI, Apeldoorn

# Imbiss und Gastronomie.

Seit jeher gehören gastronomische Angebote zum Konzept von Metzgereien – ob als heiße Theke, Imbiss oder Bistrobereich. Stimmige Gestaltung macht Appetit und lädt zum Verweilen ein.



## LICHT SCHAFFT ATMOSPHÄRE:

- Gedämpfte, warme Beleuchtung schafft angenehme Atmosphäre und setzt die Gastronomie vom Verkaufsbereich ab.
- Direktes Licht mit guter Farbwidrigkeit akzentuiert die Tische.
- Ein individuelles Design der Leuchten kann das jeweilige gastronomische Thema unterstreichen.

## EMPFOHLENE LICHTFARBEN

PearlWhite, 927, 830

## EMPFOHLENE LICHTVERTEILUNGEN

NarrowSpot, Spot, Medium, Flood

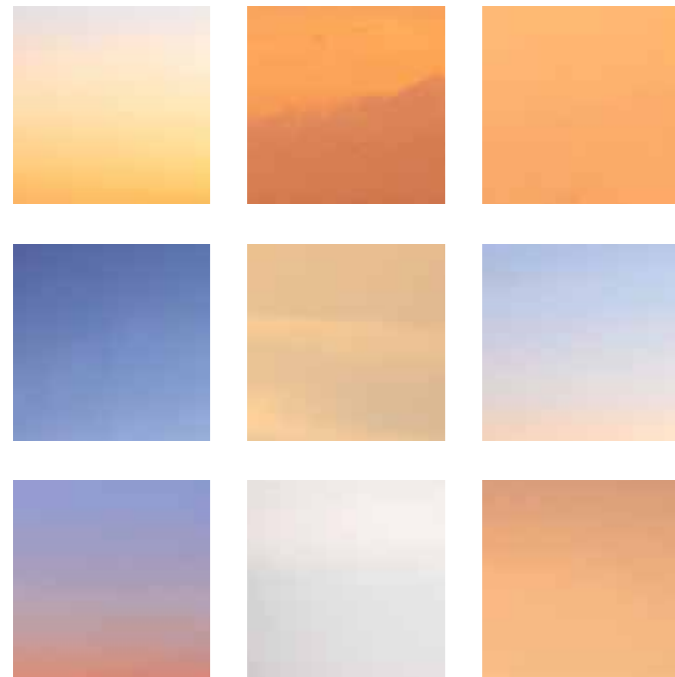


METZGEREI WERNER, KÖLN (DE)  
 Inhaber: Klaus Werner, Werner's Metzgerei GmbH & Co. KG  
 Kühltheke: bfm Ladenbau, Lorch



# Ihre Story mit Licht erzählt.

Wir glauben daran, dass es einen Unterschied zwischen Beleuchtung und Licht gibt. Und dass Licht die Kraft hat, Menschen zu berühren, zu inspirieren, zu aktivieren. Das heißt: nicht ein Licht für alles. Sondern genau das richtige Licht für jede individuelle Anforderung. Damit sich jedes Produkt im besten Licht zeigen kann.



## Im richtigen Licht: BÄRO Speziallichtfarben.

Licht, das auf die Eigenfarben der Waren optimiert ist, gehört zu den effektivsten, aber auch anspruchsvollsten Werkzeugen der Beleuchtung im Handel. BÄRO verfügt über die entsprechenden Produkte und Technologien – und berät auf Basis von jahrzehntelanger Erfahrung.

**MACHEN SIE IHRE MARKE MIT UNS ZU ETWAS BESONDEREM.**

Zögern Sie nicht, das Wissen und die Erfahrung von BÄRO in Anspruch zu nehmen, wenn Sie als Einzelhändler, Retail-Designer oder Beleuchtungsplaner eigenfarboptimiertes Licht in Ihren Projekten einsetzen möchten und lassen Sie sich die Wirkung in Ihrem Objekt veranschaulichen.



## Im richtigen Look: Individuelles Design.

Die Funktionalität und die Formgebung unserer Produkte sind das Ergebnis einer intensiven Auseinandersetzung mit den Schlüsselfaktoren Lichteffizienz, Systemintelligenz und Energiekompetenz. Aber auch individuelle Lösungen realisieren wir gerne.

**ERFÜLLEN SIE MIT UNS IHREN PERSÖNLICHEN PRODUKTWUNSCH.**



Wunschlackierungen oder galvanisierte Oberflächen sowie individualisierbare Textilschirme, charakterstarke Metallschirme oder transluzente Acrylringe bilden vielfältigste Optionen.



## Im richtigen Layout: Kreative Lichtplanung.

Ein attraktiver Raumeindruck entsteht, wenn die Beleuchtung die verschiedenen Nutzungen von Flächen und Bereichen berücksichtigt. Intuitiv steuerbare Leuchten sind prädestiniert für Flächen, auf denen sich Inhalte und Platzierungen häufig ändern. Lichtsteuersysteme unterstützen ein energieeffizientes, effektives und emotionales Raumgefühl.

**ÜBERRASCHEN SIE IHRE KUNDEN MIT EINER DYNAMISCHEN INSZENIERUNG.**

Im Zusammenspiel von Lichtfarben und Lichtverteilung, Lichtintensitäten und Leuchtendesign lässt sich für jedes Objekt eine individuelle ausdrucksstarke Lichtbalance gestalten.

## Mit richtigen Lichtlösungen.

Planen Sie, bei Ihrem Neu- oder Umbau in ein modernes Lichtsystem zu investieren? Oder möchten Sie eine existierende Beleuchtungsanlage für mehr Energieeffizienz austauschen? Ein ausgewogenes Lichtkonzept geht auf Ihre individuellen Anforderungen und räumlichen Gegebenheiten ein.

**BÄRO – IHR LICHTPARTNER  
VON ANFANG AN.**



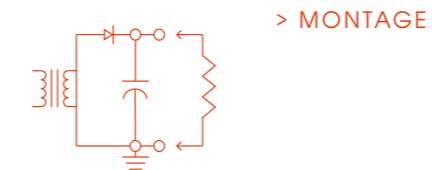
> BERATUNG

Ein grundlegender Aspekt unserer Beratung ist es, allen Projektbeteiligten das enorme Potenzial und die vielen nuancierten Ausdrucksmöglichkeiten zu vermitteln, die das Medium Licht heute dank LED-Technologie bietet.



> PLANUNG

Licht lässt sich in vielfältigen Qualitäten und Dimensionen gestalten. Eine differenzierte Lichtplanung unterstützt nicht nur die Dramaturgie des Einkaufserlebnisses, sondern erlaubt es auch, die Beleuchtung optimal auf die verschiedenen Schaufgaben und Warengruppen abzustimmen.



> MONTAGE

Damit Ihr individuelles Beleuchtungskonzept zügig Gestalt annimmt und unvorhergesehene Fragen schnell beantwortet werden, unterstützt BÄRO Sie bei der Montage und Ausrichtung der Leuchten vor Ort.



> SUPPORT

Die Qualität und Funktionalität unserer Produkte sind langlebig. Dennoch endet unser Service nicht mit der Inbetriebnahme Ihrer Beleuchtungsanlage. BÄRO steht Ihnen auch im Nachhinein für Fragen und Dienstleistungen zur Verfügung.



> LEASING

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch zu einem individuell angepassten Leasing-Konzept. Sprechen Sie uns an. Wir sind gerne für Sie da.

> KONTAKT

Tel.: +49 (0)800 799 1000, E-Mail: [service@baero.com](mailto:service@baero.com)

KONTAKT

# Der individuelle BÄRO Service: Ihr kostenloses Beratungsgespräch zum Thema Metzgereien



T +49 (0)800 799 1000  
[www.baero.com](http://www.baero.com)