

BÄRO

Retail
Lighting

Fresh Light *for* Fresh Products

BÄCKEREIEN / KONDITOREIEN

Spotlight





Seit 1967 setzt BÄRO Bäckereien und Konditoreien ins rechte Licht. Licht ist der wichtigste Mittler zwischen Ihrem Angebot und Ihren Kunden. In frischem Brot und Gebäck verbinden sich Handwerkskunst, Geschmack und Duft. Wir Menschen erleben gern mit allen Sinnen. Es geht um Genuss, 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 BÄCKEREI UND KONDITOREI: EMOTIONAL.
EFFEKTIV. EFFIZIENT.

Schon der Duft von frischem Brot ist unwiderstehlich. Das richtige Licht dazu macht Ihre Bäckerei oder Konditorei 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
GoldenBread

GoldenBread gehört zu den warenspezifischen LED-Spektren, deren ähnlichste Farbtemperatur bei 2.500 K liegt. Insbesondere kräftige goldbraune Farben werden gesättigt dargestellt. Das Spektrum eignet sich ideal für die Beleuchtung von frischem Brot und Backwaren.



Speziallichtfarbe
PearlWhite

Das LED-Spektrum der Sonderlichtfarbe liegt unterhalb des Planck'schen Kurvenzugs (below black body). Sie wirkt farbintensivierend und erzeugt einen eleganten, qualitätsunterstützenden Farbeindruck. Die ähnlichste Farbtemperatur liegt bei 3.100K.



Speziallichtfarbe
Sun

Sun intensiviert alle warmen Farbtöne. Das LED-Spektrum der Speziallichtfarbe ist sowohl farbsättigend als auch warenspezifisch. Die ähnlichste Farbtemperatur liegt bei 2.400K.





PÂTISSERIE BAMAS, BIARRITZ (FR)
 Bauherren: Sylvie & Thierry Bamas
 Architekt: MoMa architecture & design, Lyon
 Kühlmöbel: Jeka AG, Arlesheim

EINLADEN

Schaufenster und Eingang.

Der Eingang und die Schaufenster einer Bäckerei 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 prägen die Fernwirkung und sorgen für Wiedererkennbarkeit.
- Eine „Welcome Mat“ mit hohen Beleuchtungsstärken im Eingangsbereich zieht die Aufmerksamkeit auf sich.
- Brillantes Akzentlicht inszeniert Dekorationen im Schaufenster.

EMPFOHLENE LICHTFARBEN

927, 830, PearlWhite

EMPFOHLENE LICHTVERTEILUNGEN

NarrowSpot, Spot, Medium



CONFISERIE BACHMANN, LUZERN (CH)
 Bauherr: Confiseur Bachmann AG
 Architekt: Marc Jöhl, Dipl. Architekt HTL / FH, Luzern
 Retail Design & Ladenbau: Schweitzer Ladenbau AG, Rebstein

Theke und Vitrinen.

Goldbraune Krusten, farbenfrohe Beläge und Glasuren, appetitlicher Duft: Die Bäckertheke ist ein Genuss für alle Sinne. Regionen sind stolz auf die Vielfalt ihrer Gebäckspezialitäten – und frisch schmecken sie am besten.

LICHT INSZENIERT BACKTRADITION:

- Brot und Kleingebäck erfordern eine warme, gesättigte Ausleuchtung.
- Druckvolles, gerichtetes Licht modelliert das Angebot kontrastreich und plastisch.
- Licht mit sehr guter Farbwiedergabe gibt die Eigenfarben zum Beispiel von Früchten und Dekorationen von Konditoreiwaren natürlich und nuanciert wieder.
- LED-Licht mit abgestimmten Spektren ist außerdem IR- und UV-frei und dadurch wareschonend.

EMPFOHLENE LICHTFARBEN
927, PearlWhite, GoldenBread

EMPFOHLENE LICHTVERTEILUNGEN
Flood, Medium, Spot



DAT BACKHUS, HAMBURG (DE)
Inhaber: Heinz Bräuer GmbH & Co. KG, Hamburg
Ladenbau: Freund GmbH, Leinefelde



BÄCKEREI VREUGDENHIL, ROTTERDAM (NL)
Bauherr und Betreiber: Christiaan Vreugdenhil
Architekt: KING KONGS, Eindhoven
Ladenbau: Staalduinen Interieurs, Maasdijk

Rückwand und Brotregal.

Die Rückwand des Verkaufsraums hat in Bäckereien traditionell eine Doppelrolle: Mit den Brotregalen dient sie der Warenpräsentation, mit Tafeln und Schildern der Kommunikation. Immer im Blickfeld prägt sie den Auftritt nachhaltig.



LICHT DEFINIERT RÄUME:

- Homogene Flutung mit Licht betont die Wandfläche als vertikale, visuelle Begrenzung.
- Zur gleichmäßigen vertikalen Beleuchtung eignen sich asymmetrisch abstrahlende Wandfluter.
- Die homogene Farbigkeit der Waren prädestiniert das Brotregal für eine eigenfarbbetonte Beleuchtung mit passenden Speziallichtfarben.
- Zusätzliches Akzentlicht modelliert einzelne Objekte und hebt Dekorationen oder Beschriftungen hervor.

EMPFOHLENE LICHTFARBEN

GoldenBread, PearlWhite, 927

EMPFOHLENE LICHTVERTEILUNGEN

WallWash, WallBeam, Medium, Spot

BÄCKEREI WAHL, BESTENSEE (DE)
 Bauherr: Bäckerei Konditorei Wahl GmbH
 Ladenbau: Contour Ladenbau GmbH, Dresden



BÄCKEREI VREUGDENHIL, ROTTERDAM (NL)
 Bauherr und Betreiber: Christiaan Vreugdenhil
 Architekt: KING KONGS, Eindhoven
 Ladenbau: Staalduinen Interieurs, Maasdijk

Backstube.

Transparenz ist Trumpf. Daher bieten viele moderne Bäckereien Einblicke in die Backstube: Handwerkskunst „live“. Hier gilt es, den Mitarbeitern gute Arbeitsbedingungen und zugleich den Kunden ein attraktives Bild zu bieten.

LICHT MACHT HERKUNFT ERLEBBAR:

- Offene Konzepte ermöglichen eine Kombination aus dekorativem und technischem Licht.
- Kontraste und Lichtakzente lenken den Blick der Kunden.
- Eine moderne Gestaltung berücksichtigt dennoch die Vorschriften für Arbeitsstätten.
- Geschlossene Leuchten wie Einbauleuchten in IP54 erleichtern Pflege und Hygiene.

EMPFOHLENE LICHTFARBEN
927, 830, 835

EMPFOHLENE LICHTVERTEILUNGEN
WideFlood, Flood, Medium, Spot



BÄCKEREI WAHL, BESTENSEE (DE)
Bauherr: Bäckerei Konditorei Wahl GmbH
Ladenbau: Contour Ladenbau GmbH, Dresden





Café und Gastronomie.

Gastronomie ist eine organische Erweiterung jeder Bäckerei – ob als Espresso-Bar, Bistrobereich oder klassisches Café. Stimmige Gestaltung macht Appetit und lädt zum Verweilen ein.

LICHT SCHAFFT ATMOSPHÄRE:

- Gedämpfte, warme Beleuchtung schafft eine angenehme Atmosphäre und setzt die Gastronomie vom Verkaufsbereich ab.
- Leuchten im individuellen Design unterstreichen das Gestaltungskonzept im Sitzbereich.
- Bei aktuellen Konzepten wie Front Cooking und SB-Theken lassen abgestimmte Lichtfarben die Speisen attraktiv wirken.

EMPFOHLENE LICHTFARBEN

PearlWhite, 927, 830

EMPFOHLENE LICHTVERTEILUNGEN

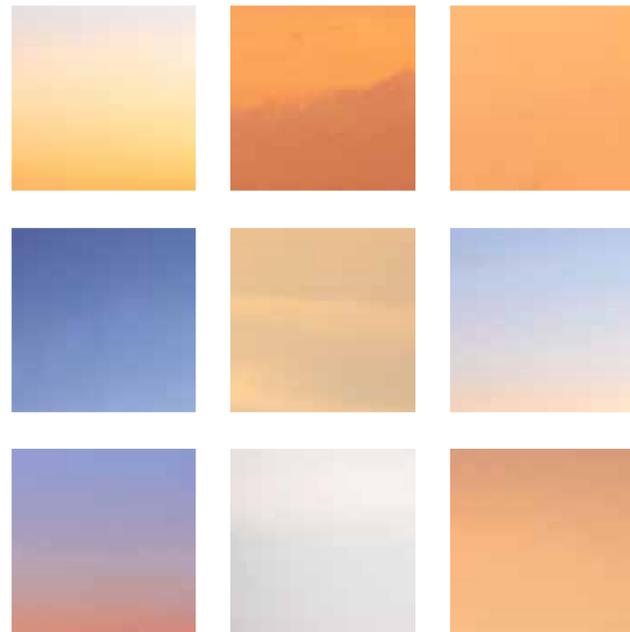
Flood, Medium, Spot, NarrowSpot



DAT BACKHUS, HAMBURG (DE)
 Inhaber: Heinz Bräuer
 GmbH & Co. KG, Hamburg
 Ladenbau: Freund GmbH,
 Leinefelde

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.



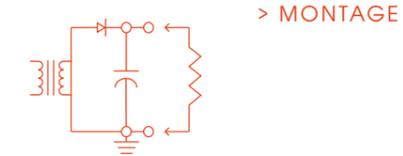
> BERATUNG

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

KONTAKT

Der individuelle BÄRO Service: Ihr kostenloses Beratungsgespräch zum Thema Bäckereien und Konditoreien



T +49 (0)800 799 1000
www.baero.com