

Kontrastreiches Konzept



Fotos: Bärö/Constantin Meyer Photographie

An den Bedienungstheken kommen auf die Waren abgestimmte Einbauleuchten und Halbeinbaustrahler zum Einsatz – an der Fleischtheke mit LED in der Lichtfarbe „Special Meat“.

Eine Zeitlang schien es, als ob Nahversorger und Supermärkte aus den Innenstädten der Metropolen zurückweichen. Doch das gilt nicht mehr – zumindest für Köln.

Im vergangenen November bezog einer der größten Mehrfilialbetriebe unter dem Dach der Rewe Group, die Rewe Richrath Supermärkte GmbH + Co. OHG, im Herzen Kölns rund 1600 Quadratmeter Verkaufsfläche auf zwei Ebenen. Zum neuen Konzept in den Opernpassagen gehört auch ein mit 400 Quadratmeter Fläche ungewöhnlich großzügiger Gastronomie-Bereich am Markt-Entree, der Gaumenfreunden von regionalen Spezialitäten bis zu Sushi anbietet.

Die Richraths, Kaufleute in der dritten Generation, setzen in ihren Supermärkten auf Auswahl, Qualität und vor allem Regionalität. Dabei folgt ihr neuer Kölner Markt keinem strengen architektonischen Dogma: „Unser Konzept verbindet Kontraste – wie Handel und Gastronomie, Tradition und Moderne, regional und urban“, erklärt Lutz Richrath, der zusammen mit seinem Bruder Peter die Geschäfte führt. Eine Fülle von Sinnesreizen prägt die Räume und vermittelt den Kunden, hier immer wieder Neues und Überraschendes entdecken zu können.

In einer solch komplexen Umgebung kommt der Beleuchtung eine zentrale Rolle zu, denn es geht einerseits um das Wohlbefinden und die Orientierung der Kunden, andererseits um die Strukturierung und Präsentation des üppigen Warenangebots. So verbanden sich zwei Kompetenzen: Die Einzelhandel-Profis Lutz und Peter Richrath, die genau wissen, welche Artikel wie und wo im Geschäft platziert sein müssen, damit die Kundenströme fließen und die

Umsätze stimmen. Und die Lichtexperten von Bärö, die aus vielen Jahren Erfahrung im Food- und Non-Food-Bereich wissen, welche Ware unter welchem Licht optimal präsentiert wird.

Die Aufteilung der Ebenen des Rewe-Marktes in den Opernpassagen ist sorgfältig durchdacht: Im Erdgeschoss locken neben dem Eingangs- und Gastronomiebereich vor allem Obst und Gemüse sowie die Bedienungstheken für Fleisch, Wurst und Käse. Fensterfronten lassen Tageslicht einströmen, die Verbindung zum Wechsel von Tages- und Jahreszeiten trägt zum Wohlbefinden bei. Kundenmagneten im Untergeschoss sind die Kühlregale für Molkereiprodukte sowie die Weinabteilung, eines von Richraths Aushängeschildern.

Die Verbindung erfolgt durch Rollsteige in einem großzügigen Durchbruch. Das Beleuchtungskonzept verzichtet komplett auf eine diffuse Allgemeinbeleuchtung und setzt stattdessen durchgängig auf Einbau-, Halbeinbau- und Stromschienen-Strahler

in LED-Technik. Hinzu kommen Elemente, um bestimmte Zonen hervorzuheben – wie Pendelleuchten, Deckensegel mit farbig hinterleuchteten Vouten oder quadratische LED-Panels im Eingangsbereich.

Konsequent haben die Lichtexperten die Leuchten aus der EC-Serie in ihren LED-Spektren – 2700 K, 3000 K, 4000 K sowie die Speziallichtfarbe „SpecialMeat“ für die Fleisch- und Wurstwaren – auf die jeweils zu beleuchtenden Warengruppen abgestimmt. Auf diese Weise werden nicht nur die jeweiligen Warengruppen appetitlich präsentiert – es entstehen auch Zonen mit unterschiedlicher Atmosphäre im Raum, die dem Kunden die Orientierung leicht machen. So ist die Obst- und Gemüseabteilung vom warmen Licht mit 2700 K (CRI > 90) und einer sehr guten Farbwiedergabe geprägt, zur allgemeinen Beleuchtung kommen LED mit 3000 K zum Einsatz, Kühlregale und Tiefkühlschränke wiederum sind in Bereichen angeordnet, in denen neutrales Licht mit 4000 K den Eindruck von Kühle und Frische unterstreicht.

Harmonisches Erscheinungsbild

Rund 70 Prozent der Leuchten sind bewegliche Strahler an Stromschienen – so bleibt die Beleuchtungsanlage flexibel, auch wenn sich die Ladenaufteilung im Betrieb ändert. Pendelleuchten, Strahler und Halbeinbaustrahler sorgen mit einheitlichem Design für ein harmonisches Erscheinungsbild, die Halbeinbauleuchten Intara EC und die Einbauleuchten Intara RD 190 nutzen zudem den gleichen Deckenausschnitt. Solche Details, die aus jahrelanger Erfahrung in der Ladenbeleuchtung resultieren, erleichtern die Planung von Lichtkonzepten aus einem Guss und sorgen für rationelle, wirtschaftliche Installation.

Das Resultat ist eine Shopping-Area, in der sich die Kunden wohlfühlen und gerne einkaufen. Zufrieden sind auch die Auftraggeber: „Die Bärö-Produkte haben mich mit dem besten Licht für die Waren überzeugt, insbesondere an den Bedienungstheken“, erklärt Lutz Richrath und lobt besonders die Servicequalität: „Der Außendienst hat den gesamten Planungsprozess kompetent und flexibel begleitet.“



Auch die Tiefkühl-Abteilung hebt sich mit einer besonderen Atmosphäre von der Umgebung ab. Die Beleuchtung mit 4000 K LED-Licht vermittelt Frische und Kühle.



Der neue Rewe-Markt in den Kölner Opernpassagen umfasst zwei Ebenen, die warengruppenspezifisch durch LED-Leuchten mit entsprechenden Farbspektren beleuchtet werden.



In der Weinabteilung werden die Waren ausschließlich mit LED-Licht beleuchtet, das die Farben von Wein und Etiketten differenziert und natürlich darstellt.