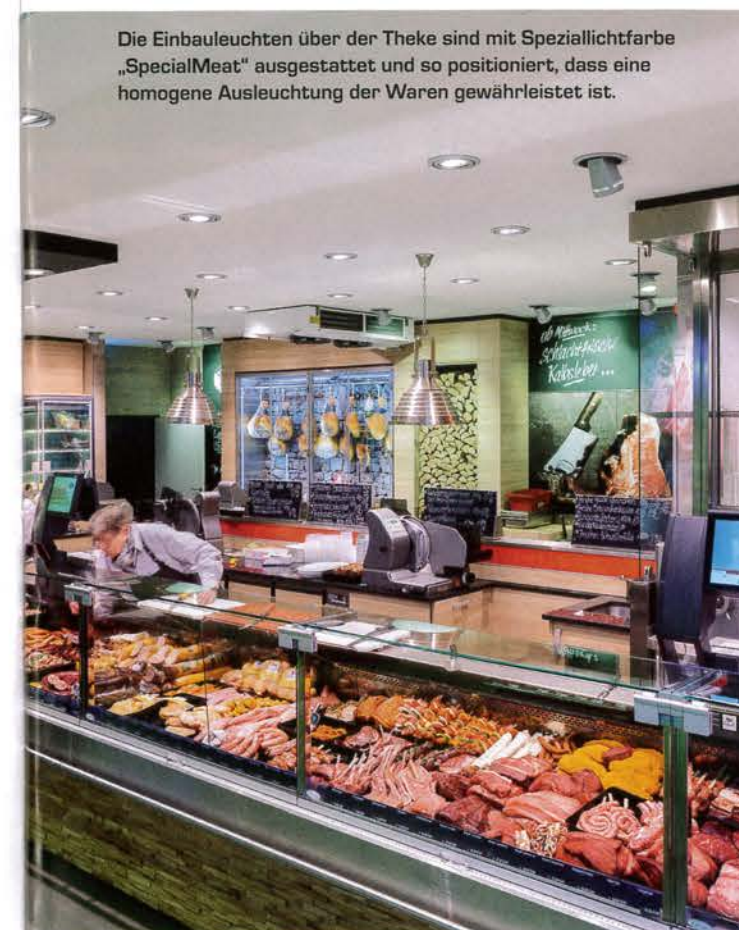




Mit Tafeln, Displays und verglasten Reifeschränken an der Rückwand fühlt sich der Kunde an der Bedienungstheke bei Rewe Richrath wie im hochwertigen Fachgeschäft.



Die Einbauleuchten über der Theke sind mit Speziallichtfarbe „SpecialMeat“ ausgestattet und so positioniert, dass eine homogene Ausleuchtung der Waren gewährleistet ist.

# Bedienungstheken als Kundenmagnet

Nicht nur wegen der großzügigen Verkaufsfläche auf zwei Ebenen und dem großen Gastronomie-Bereich fällt Rewe Richrath in der Kölner Innenstadt aus dem Rahmen – auch technisch und gestalterisch setzt der Betrieb Maßstäbe.

Auswahl, Qualität und vor allem Regionalität werden auf den 1600 Quadratmetern Verkaufsfläche und im 400 Quadratmeter umfassenden Gastronomie-Bereich groß geschrieben. Das gilt für das hochwertige SB-Sortiment ebenso wie für Feinkost, Fleisch- und Wurstwaren, die an den Bedienungstheken im Erdgeschoss präsentiert werden. Dabei profitierten die Gebrüder Richrath vom professionellen Know-how ihres Licht-Partners: „Die Bäro-Produkte haben mich mit dem besten Licht für die Waren überzeugt, insbesondere an den Bedienungstheken“, begründet Lutz Richrath seine Wahl.

Die Beleuchtung von Bedienungstheken ist keine triviale Aufgabe, denn sie muss effizient und zugleich effektiv verschiedene Faktoren zu einem attraktiven, teils emotionalen Gesamtbild vereinen: Zunächst gilt es, die jeweiligen Warengruppen optimal zu präsentieren – mit in Leistung und Lichtfarbe abgestimmten, wareschonenden Lichtquellen. Darüber hinaus sollte das Licht Ambiente und Raumsituation der Bedienungstheke architektonisch unterstreichen. Und nicht zuletzt sind die Theken auch Arbeitsplätze für Fachpersonal, das eine durch Lichtverteilung und -intensität entsprechend sichere und angenehme Beleuchtung erwartet.

Im Rewe Richrath heben sich die Bereiche der Bedienungstheken durch helle, abgehängte Decken von der restlichen Verkaufsfläche ab. So entsteht ein „Raum im Raum“, der von einer differenzierten Beleuchtung betont wird. Mit Tafeln, Displays und verglasten Reifeschränken an der Rückwand fühlt sich der Kunde wie im hochwertigen Fachgeschäft. Die abgehängte Decke ermöglicht es, Einbauleuchten einzusetzen – in diesem Fall vom Typ Intara RD 190 sowie Halbeinbauleuchten der Serie Intara EC, die für eine rationelle Installation alle den gleichen Einbaudurchmesser haben.

Die Einbauleuchten über der Theke sind mit LED in der Speziallichtfarbe „SpecialMeat“ ausgestattet und so positioniert und ausgerichtet, dass einerseits eine homogene Ausleuchtung der Waren gewährleistet ist und andererseits aus Kundenperspektive Reflexe auf den Glasflächen vermieden werden. Die Allgemeinbeleuchtung im Raum hinter der Theke erfolgt mit LED-Einbauleuchten mit einer warmweißen Lichtfarbe, zudem sorgen Halbeinbaustrahler für ausreichend Helligkeit auf der Rückwand.

Dieses Beleuchtungskonzept der Wurst- und Fleischtheke lässt sich problemlos auf Bedienungstheken für weitere Warengruppen wie Käse oder Fisch übertragen – wichtig ist es, die Beleuchtung der Waren hinsichtlich der Leistung, Lichtverteilung und Lichtfarbe jeweils anzupassen: Hier kommt die Erfahrung und die breite Auswahl an LED-Treibern, Ausstrahlungscharakteristiken und Standard- und Speziallichtfarben bei Bäro zum Tragen. Unterm Strich zahlt sich die Zusammenarbeit mit professionellen Lichtpartnern aus – denn eine attraktive Lichtqualität ist eine Voraussetzung für den erfolgreichen Betrieb von Bedienungstheken.

## KÄSE UND WEIN EINMAL ANDERS



Käse und Wein waren schon immer ein kulinarisches Traumpaar. Aber wer passt zu wem? Das Zusammenspiel der beiden ist nicht immer einfach. Dieser Ratgeber stellt verschiedene Kombinationsmöglichkeiten von Käsen mit Weinen vor, die jede Verkaufskraft an der Käse-Bedienungstheke anwenden kann. Basis sind über 50 generische Käsesorten, die nach verschiedenen Geschmacksgruppen vorsortiert wurden. Jeder Gruppe sind gängige Weinsorten zur Seite gestellt, die in handelsüblichen Weinregalen anzutreffen sind und nach eigenem Geschmack (und Geldbeutel) ausgewählt werden können. Ihre Kunden werden es Ihnen danken.

Ja, ich möchte \_\_\_ Exemplar(e) „Käse & Wein - Basiswissen für den Käse-Bedienungsverkauf“ zum Preis von 20,00 € inkl. MwSt. und Versandkosten bestellen. Preis für Mehrfachlieferungen auf Anfrage.

**BITTE PER FAX, E-MAIL ODER POST AN:** B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, -Buchbestellung-, Max-Volmer-Str. 28, 40724 Hilden, Tel.: 0 21 03/204-460, E-Mail: fachbuch@blmedien.de

<input type="text"/>	
Firma	
<input type="text"/>	
Vorname, Name	
<input type="text"/>	
Straße	
<input type="text"/>	
PLZ/Ort	
<input type="text"/>	
Telefon	Fax
<input type="text"/>	<input type="text"/>
E-Mail	Datum/Unterschrift
<input type="text"/>	<input type="text"/>



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG