

**! back.intern.-Special
Beleuchtung**

Wenn Leuchtstofflampen, dann richtig

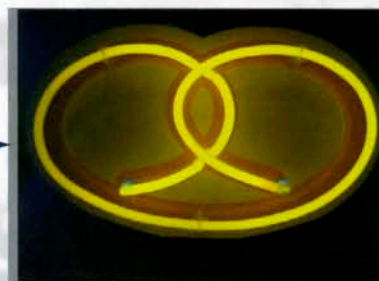
Bäro Basics Frischfarben-Leuchtstofflampen präsentieren Backwaren in der Verkaufstheke in ihren natürlichen Farben und sorgen so für eine Produkt-Inszenierung „zum Anbeißen“. Im Gegensatz zu herkömmlichen Leuchtstofflampen ist die Relation von Energieeinsatz und Lichtwirkung bei der „T-5“-Variante der **Bäro-Frischfarben Leuchtstofflampen** sehr viel günstiger. Eine auf die jeweiligen Anforderungen abgestimmte Beratung und Licht-Planung gibt es – genau wie die Montage und die Wartung der Beleuchtungsanlage – bei **Bäro** aus einer Hand. Mit der Technik-Neuerung von **Bäro** muss bei Störfällen jetzt nicht mehr die gesamte Beleuchtung ausgeschaltet werden. Ein gesonderter Austausch der betreffenden Leuchte(n) ist dank einer Neuerung am Vorschaltgerät problemlos möglich – ohne den Kundenverkehr zu beeinflussen.

Bäro, Tel. (021 74) 799-0, www.baero.de



Orientierung leicht gemacht

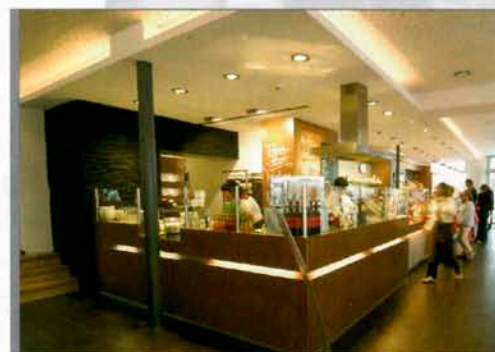
Ist mein Lieblingscafe geöffnet? Das „OPEN“-Neon-Schild leuchtet weit sichtbar und lädt zu einer Pause ein. Wo ist der nächste Bäcker? Auch hier weist die bekannte gelbe Brezel als Neon in branchentypischem Design unübersehbar den Weg. So wirkt Lichtreklame als weit sichtbares Marketingwerkzeug mit unverwechselbarer Wiedererkennung. Im Unternehmen **American Neons Produktionsges.mbH (ANS)** werden auch nach Kundenwunsch Sonderanfertigungen entworfen und hergestellt. Alle Neonkonturen werden aus hochwertigem Murano-Glas mundgeblasen, dazu gibt's eine 5 Jahres-Voll-Garantie. Alle Produkte werden anschlussfertig und inklusive Aufhängematerial ausgeliefert. Info: ANS; Tel. (02 51) 382 38-0 www.ansneon.com



Brust+Partner: Tipps zur Lichtplanung

„Generell gilt: Licht lockt Leute. Ein Laden muss strahlen und funkeln“, empfiehlt **Harald Brust** von der Ladenbaufirma **Brust+Partner**. Die Ausleuchtung eines Ladens beginne außen. Um an einem hellen Tag in einen hellen Laden schauen zu können, wird entweder sehr viel Licht im Laden benötigt oder man kann Abhilfe schaffen durch entspiegelte Schaufenster. „Wichtig ist punktuelles Ausleuchten der einzelnen Themenfelder wie Brotregal, Thekenanlage, Großfotos an den Wänden, Kommunikationsflächen“, ergänzt Brust. Wegen der schnellen Entwicklungen im Bereich Beleuchtung solle man bei neuen Filialen nicht lange auf die bewährte Ausleuchtungsplanung zurückgreifen, sondern nach neuesten Gesichtspunkten planen.

Info: Brust+Partner, Tel. (072 53) 97 77-0, www.brust-partner.de



Lichttechnik von Oktalite

Mit den dekorativen Pendelleuchten Satina und Luna 315 rückt die **Oktalite Lichttechnik** Brot und Backwaren ins rechte Licht. Gerade im Bereich Backwaren sind die Anforderungen an die Beleuchtung hoch. Spezielle Lichttechniken sind nötig, um die Ware verkaufsfördernd und gleichzeitig produktschonend in Szene zu setzen. Im Thekenbereich empfehlen sich höhere Beleuchtungsstärken. Spezielle Bäckereireflektoren heben die knusprigen und frischen Produkte zusätzlich hervor. Eine ansprechende Fernwirkung ist ein weiteres Ergebnis einer gelungenen Lichtplanung.

Info: Oktalite, Tel. (02 21) 597 67-0, www.oktalite.com