

Bien iluminado, más apetitoso

Bäro
www.baero.com

Bäro es una empresa alemana cuya historia se remonta cincuenta años atrás cuando surgió esta empresa de la mano de la idea de ofrecer iluminación para productos alimenticios que visibilicen de mejor manera su frescura y calidad. En la actualidad, *Bäro* está aún en manos de sus dueños, el matrimonio conformado por Sandra y Juan Manuel von Möller.

Desde sus oficinas en Leichlingen, en Alemania, la empresa opera también fuera de los límites de su país, aunque no hasta nuestras latitudes. Presente en Light + Building (Frankfurt, abril de 2016), fue una de las empresas que más llamó la atención de nuestro periodista enviado justamente por la enorme variedad de luminarias diseñadas especialmente para alumbrar la diversidad de productos que se pueden vender en un local, en particular, los alimenticios.

Supermercados

La luz adecuada atrae a los clientes desde lejos, les llama la atención y ayuda con la orientación. Una buena iluminación en un supermercado es multifacética: debe hacer hincapié en las cualidades especiales de los diferentes grupos de productos.

Pasillos, paredes, muebles y decoraciones estructuran el despliegue lumínico. La iluminación suave exhibe de mejor manera los productos en las estanterías, góndolas y canastos. La luz en superficies verticales crea una sensación de mayor alcance y expansión. Luminarias suspendidas de los techos colocadas sobre aquello que se quiera destacar suman al diseño general y habilitan una experiencia exitosa en el supermercado.





Carnes y pescados

Nunca antes la gama de productos de pescado, carne y embutidos disponibles en los departamentos especializados o tiendas especializadas ha sido tan amplia. Calidad y frescura son decisivos para el pescado y la carne por igual, pero ambos tipos de productos tienen exigencias diversas respecto del tipo de iluminación más apropiada.

El color rojo de la carne debe brillar, pero el blanco de la grasa también debe verse blanco, al mismo tiempo, los productos deben estar conservados y no verse descoloridos. Para este caso, lo mejor son colores claros especiales.

En cuanto al pescado, en ningún caso es más claro que estos deben transmitir frescura: el hielo debe brillar, el pescado debe brillar. Corresponde aquí una luz brillante, luz fría con un nivel de iluminación algo más alto es lo más adecuado.

Frutas y verduras

Limonos amarillos, manzanas rojas, lechuga verde: la variedad de colores hace que la sección de frutas y verduras sea uno de los más llamativos en cualquier supermercado, a la vez que es el área más preciada por aquellos interesados en productos sanos. Las frutas y verduras deben estar iluminadas de forma tal que brillen como si fuera verano. Debe emplearse para este tipo de productos una luz cálida con una excelente reproducción de color.

Panificados

La gran variedad de diferentes tipos de pan se presenta de mejor manera en estantes iluminados en la pared trasera de una panadería, mientras que las tortas y demás artículos de confitería se muestran de la mejor manera en cestas y vitrinas. Tras varios años de intercambio con comerciantes, *Bäro* recomienda colores especiales de luz para los productos de panadería para resaltar su aspecto crujiente, y luz led de colores neutros y naturales para los pasteles de crema.





Delicatessen

Las especialidades internacionales y regionales, productos elaborados de forma artesanal como quesos o productos de confitería son una fiesta para los ojos que merece ser perfectamente presentada y para eso una aliada es la iluminación.

Los colores amarillo y crema de queso se muestran de la mejor manera en colores claros cálidos. Por el contrario, el chocolate o bombones de colores claros se lucen con algo más neutro. El principio de "menos es más" por lo general se aplica a la creación de una impresión de alta calidad. No es tanta luz como sea posible, sino más bien la luz adecuada para cada producto. ❖