

PRESSEMITTEILUNG

BÄRO auf der Südback Stuttgart, 23. – 26. September 2017 Appetitlich und individuell: Frisches Licht für Bäcker und Konditoren

BÄRO, der Spezialist für die verkaufsfördernde Beleuchtung von frischen Lebensmitteln, präsentiert auf seinem Messestand in Halle 7 / C01 innovative Produkte und Beleuchtungskonzepte, die auf das Thema Bäckerei, Konditorei und Café zugeschnitten sind: Mit hochwertigem und individuellem Design, das Akzente setzt – und mit LED-Standard- und Speziallichtfarben für die eigenfarboptimierte Warenbeleuchtung.

Dabei sind für viele Besucher der Südback beide Geschäftsbereiche von BÄRO von Interesse: Sowohl der Bereich Retail Lighting, in dem sich das Unternehmen als erfahrener Lichtpartner für Handel und Handwerk präsentiert, als auch der Bereich Clean Air Technologies mit innovativen Lösungen für die hygienische Produktion von Lebensmitteln und die Reduktion von unerwünschten Gerüchen überall dort, wo Speisen zubereitet werden.

Megatrend Individualität

Die Beleuchtung in der Brot- und Backwarenbranche wird aktuell geprägt vom Megatrend zu immer individuelleren Markenauftritten – ob in der regionalen Filialbäckerei, beim exklusiven Premium-Konditor oder selbst im preiswerten Backshop. Bei BÄRO ist es ein selbstverständlicher Teil des Service-Angebots, gemeinsam mit seinen Kunden für jedes Projekt und jede Marke eine charakteristische Licht- und Farbbalance zu entwickeln. Schon die Serienprodukte bieten durch das Baukastensystem mit verschiedenen Lichtcharakteristiken und einer besonders breiten Auswahl an Standard- und Speziallichtfarben viel kreativen Spielraum für passende Lichtkonzepte. Ein weiterer Schritt sind projektspezifische, im Design individualisierte Leuchten.

So bietet BÄRO Individual bei vielen Leuchten die Option, sie nicht nur in den Serienfarben Stratoschwarz, -silber oder -weiß, sondern auch in einer großen Palette von Sonderfarben zu ordern. Noch exklusiver wirken ausgewählte Produkte mit den neuen metallischen Oberflächen wie Nickel matt, Nickel velours und Kupfer brüniert sowie Kupfer glänzend oder Gold. Eine weitere Möglichkeit, um Leuchten zum prägnanten Designelement eines Markenauftritts zu machen, sind individualisierte Schirme für Pendellampen in einer breiten Auswahl von Materialien und Dessins.

XR: Leistung und Lichtqualität im kompakten Design

Ein vielseitiges Werkzeug bei der Beleuchtung von Bäckereien, Konditoreien und Cafés ist die neue XR Leuchtenserie von BÄRO. Sie umfasst Strahler, Halbeinbauleuchten und Pendelleuchten mit sehr kompakten Abmessungen und hochwertigem Design, die bei Leistung, Lichtqualität und Vielseitigkeit ihresgleichen suchen. Der kompakte Leuchtenkopf aus Aluminium-Druckguss, der hochwertiges Design mit optimalem LED-Wärmemanagement vereint, ist das gemeinsame Designelement, welches die verschiedenen Varianten der Leuchtenserie XR als Familie prägt.

Ob als Ontero XR Strahler zur Stromschienenmontage, als Halbeinbauleuchte Intara XR oder als Pendelleuchte Pendi XR – immer verbindet die XR Serie innovative Technologien wie die Hybrid-LED-Lichttechnik für höchste Lichtqualität mit einer zeitgemäßen, attraktiven Form und einer praxismgerechten Auswahl an Lichtverteilungen sowie LED-Standard- und Speziallichtfarben.

BÄRO Clean Air Technologies: Gegen Gerüche, für Hygiene

Auch der zweite Geschäftsbereich von BÄRO, die Clean Air Technologies, bietet für die Branche interessante Lösungen. In der herstellenden Backindustrie haben Anlagen mit UV-C-Technologie als Entkeimungslösung eine große Bedeutung: Sie sorgen für hygienische Luft und Oberflächen – für höhere Sicherheit in der Produktion. Mehr Gestaltungsfreiheit in Verkaufsräumen schaffen die kompakten Anlagen mit PlasmaStream-Technologie zur Geruchsminimierung oder mit UV-C-Ozon zur Fettreduzierung, die zum Beispiel die Luftreinigung an Frontcooking-Stationen oder Heißen Theken übernehmen.

Über BÄRO

BÄRO ist führender und weltweit aktiver Spezialist in den Bereichen Retail Lighting und Clean Air Technologies. Das mittelständische Familienunternehmen mit Sitz in Leichlingen wird von dem Ehepaar Dr. Sandra von Möller und J. Manuel von Möller geführt. Unter dem Claim „Fresh Light for Fresh Products“ bietet BÄRO professionelle Lichtlösungen für alle Formate in der Welt des Handels. Seit 1996 ist BÄRO zudem im Bereich der Clean Air Technologies am Markt und bietet integrierte Lösungen für Gastronomie, Großküchen und die Lebensmittelindustrie. Der schonende Umgang mit Energie und soziale Verantwortung sind BÄRO dabei ein wichtiges Anliegen. Als Unterzeichner der „Charta der Vielfalt“ setzt sich das Unternehmen bewusst für das Thema Diversity ein und pflegt eine Kultur der Wertschätzung und Vielfalt. Zudem unterstützt BÄRO den Verein KIDSmiling, der sich seit 2003 für sozial benachteiligte Kinder einsetzt und von Frau Dr. von Möller in Privatinitiative gegründet wurde.

Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten
September 2017 / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Geschäftsleitung Marketing
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Tel +49 2174 799 0
Fax +49 2174 799 799
christof.volmer@baero.com
www.baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Kommunikation & Public Relations
Alexanderstraße 126
70180 Stuttgart
Tel +49 711 6200 7838
Fax +49 711 6200 7839
andrea.rayhrer@ar-pr.de
www.ar-pr.de

BÄRO auf der Südback 2017: Frisches Licht für Bäcker und Konditoren



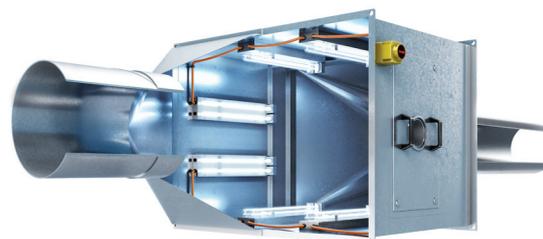
01, 02 BÄRO Individual bietet bei vielen Leuchten die Option, sie in Sonderfarben zu ordern. Noch exklusiver wirken die Produkte mit den neuen metallischen Oberflächen. (Abb.: Pendirol IC)



03 Ein vielseitiges Werkzeug bei der Beleuchtung von Bäckereien, Konditoreien und Cafés ist die neue XR Leuchtsérie von BÄRO. Sie umfasst Strahler, Halbeinbauleuchten und Pendelleuchten. (Abb.: Ontero XR Strahler)



04 Die Beleuchtung in der Brot- und Backwarenbranche wird aktuell geprägt vom Megatrend zu immer individuelleren Markenauftritten – ob in der regionalen Filialbäckerei oder in der exklusiven Pâtisserie. (Abb.: Pâtisserie Aux Palets Or, Orléans, Frankreich)



05 Auch der zweite Geschäftsbereich von BÄRO, Clean Air Technologies, bietet für die Branche interessante Lösungen für die hygienische Produktion von Lebensmitteln und die Reduktion von unerwünschten Gerüchen überall dort, wo Speisen zubereitet werden. (Abb.: BÄRO AirStream mit UV-C-Technologie zur Luftentkeimung)

September 2017 / Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Geschäftsleitung Marketing
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Tel +49 2174 799 0
Fax +49 2174 799 799
christof.volmer@baero.com
www.baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Kommunikation & Public Relations
Alexanderstraße 126
70180 Stuttgart
Tel +49 711 6200 7838
Fax +49 711 6200 7839
andrea.rayhrer@ar-pr.de
www.ar-pr.de

PRESSEMITTEILUNG

BÄRO Individual: Trendakzente setzen im Shopdesign – mit individualisierten Leuchten in Manufaktur-Qualität

Beleuchtungstechnik übernimmt im Retail-Design immer mehrere Funktionen zugleich: Licht sorgt für eine optimale Präsentation und Wahrnehmung der Waren, prägt aber auch als Gestaltungsmittel die Atmosphäre im Raum – und schließlich setzen die Leuchten selbst Akzente als Designobjekte. Ideal, wenn der Lichtpartner als Beleuchtungsexperte für den Handel mit all diesen Ansätzen und Anforderungen bestens vertraut ist und passende, individuelle Lösungen umsetzen kann – so wie BÄRO.

Quer durch alle Branchen und Bereiche des Handels: Immer individuellere Markenauftritte sind ein Megatrend. BÄRO hat sich seit langem darauf spezialisiert, gemeinsam mit seinen Kunden für jedes Projekt und jede Marke eine charakteristische Licht- und Farbbalance zu entwickeln. Der Spezialist für Retail Lighting aus Leichlingen bietet schon bei seinen Serienprodukten durch das Baukastensystem mit verschiedenen Lichtcharakteristiken und einer besonders breiten Auswahl an Standard- und Speziallichtfarben viel kreativen Spielraum für passende Lichtkonzepte. Ein weiterer Schritt sind projektspezifische, im Design individualisierte Leuchten. Entscheidend bei der Wahl des richtigen Partners ist dabei die kompetente Beratung. Sein breitgefächertes Angebot auf diesem Feld fasst der Hersteller unter dem Label „BÄRO Individual“ zusammen.

Von der Firmenfarbe bis zur edlen Metalloberfläche

So bietet BÄRO Individual beispielsweise die Möglichkeit, die Pendelleuchten der Familien XR oder ID nicht nur in den Serienfarben Stratoschwarz, -silber oder -weiß, sondern auch in Sonderfarben zu ordern. Als Spektrum stehen dabei die komplette RAL-Palette sowie nach NCS definierte Farbtöne zur Verfügung. Noch exklusiver wirken ausgewählte Produkte allerdings mit den neuen metallischen Oberflächen. Zur Auswahl stehen im Rahmen von BÄRO Individual die Legierungen Nickel matt, Nickel velours und Kupfer brüniert sowie Kupfer glänzend, Chrom oder Gold. Pendelleuchten in diesen edlen Oberflächenvarianten eignen sich nicht nur ideal für Shops und Stores im aktuellen Retrolook. Gerade die eleganten Pendelleuchten der Typen Pendi IC und ID finden in Metalloptik auch den Weg in hochkarätige Restaurants, Lounges, Hotels und selbst in Wohnräume.

Präsent im Raum: Individuelle Textilschirme

Eine weitere Option zur Individualisierung von Leuchten im Shopdesign sind projektbezogen gestaltete Schirmleuchten. Auf Basis der BÄRO Pendelleuchte Pendi EC entstehen durch individuell gestaltete Textilschirme Leuchtkörper, die Designakzente im Interieur setzen und mit ihrer Präsenz die Aufmerksamkeit der Kunden im Handel lenken können. Möglich wird BÄRO Individual durch ein Produktionssystem, das qualitativ hochwertig arbeitende Manufakturen aus dem europäischen Raum vernetzt und die Kompetenzen bündelt: Interessenten und Anwender erhalten als BÄRO Kunden Beratung, Planung, Individualisierung, Lieferung, Montage und Service aus einer Hand.

Der persönliche Ansprechpartner im Unternehmen berät Bauherren und Planer ebenfalls, wenn es um noch weitergehende Individualisierungswünsche geht, etwa bei technischen Modifikationen von Serienleuchten oder komplett projektbezogenen Sonderentwicklungen – auch das ist für BÄRO nichts Ungewöhnliches, denn am Ende zählt der zufriedene Auftraggeber, der sich mit seinem individuellem Licht- und Interieurkonzept erfolgreich am Markt profilieren kann.

Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten
September 2017 / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Geschäftsleitung Marketing
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Tel +49 2174 799 0
Fax +49 2174 799 799
christof.volmer@baero.com
www.baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Kommunikation & Public Relations
Alexanderstraße 126
70180 Stuttgart
Tel +49 711 6200 7838
Fax +49 711 6200 7839
andrea.rayhrer@ar-pr.de
www.ar-pr.de

BÄRO Individual



01, 02 Im Rahmen von BÄRO Individual können die Leuchten in jeder Wunschfarbe aus der RAL- oder NCS-Palette lackiert werden. (Abb.: Pendiro ID)



03 Noch einmal größer wird der Gestaltungsspielraum durch Metalloberflächen wie z. B. Chrom, Kupfer oder Gold. (Abb.: Pendiro ID, IC)



04, 05 Gerade die eleganten Pendelleuchten der Typen Pendiro IC und ID finden in Metalloptik auch den Weg in hochkarätige Restaurants, Lounges, Hotels und selbst in Wohnräume. (Abb.: Pendiro IC)



06 Möglich wird BÄRO Individual durch ein Produktionssystem, das qualitativ hochwertig arbeitende Manufakturen aus dem europäischen Raum vernetzt und die Kompetenzen bündelt. Interessenten und Anwender erhalten als BÄRO-Kunden Beratung, Planung, Individualisierung, Lieferung, Montage und Service aus einer Hand.

September 2017 / Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Geschäftsleitung Marketing
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Tel +49 2174 799 0
Fax +49 2174 799 799
christof.volmer@baero.com
www.baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Kommunikation & Public Relations
Alexanderstraße 126
70180 Stuttgart
Tel +49 711 6200 7838
Fax +49 711 6200 7839
andrea.rayhrer@ar-pr.de
www.ar-pr.de

PRESSEMITTEILUNG

Die neue XR Leuchtenserie von BÄRO: Leistung und Lichtqualität im kompakten Design

Ein vielseitiges Werkzeug bei der Beleuchtung von Bäckereien, Konditoreien und Cafés ist die neue XR Leuchtenserie von BÄRO. Sie umfasst Strahler, Halbeinbauleuchten und Pendelleuchten mit sehr kompakten Abmessungen und hochwertigem Design, die bei Leistung, Lichtqualität und Vielseitigkeit ihresgleichen suchen.

Der kompakte Leuchtenkopf aus Aluminium-Druckguss, der hochwertiges Design mit optimalem LED-Wärmemanagement vereint, ist das gemeinsame Designelement, welches die verschiedenen Varianten der Leuchtenserie XR als Familie prägt. Ob als Ontero XR Strahler zur Stromschienenmontage, als Halbeinbauleuchte Intara XR oder als Pendelleuchte Pendiro XR – immer verbindet die XR Serie innovative Technologien wie die Hybrid-LED-Lichttechnik für höchste Lichtqualität mit einer zeitgemäßen, attraktiven Form und der breiten Auswahl an Lichtverteilungen sowie LED-Standard- und Speziallichtfarben, für die BÄRO bekannt ist.

Ein komplettes, hochflexibles System

Aber nicht nur der Leuchtenkopf mit lediglich 90 mm Durchmesser bietet viel Lichtqualität aus kleinstem Volumen, auch die neu entwickelte Treiberelektronik ist im Format auf das kompakte Leuchtendesign abgestimmt. Sie findet beim Strahler Ontero XR im neu gestalteten Poweradapter Platz, der in der 34-Watt-Ausführung mit einem Potentiometer zur individuellen Einstellung der Helligkeit ausgestattet ist. Bei allen Ausführungen der XR Leuchtenserie gewährleistet die thermische Trennung zwischen Leuchtenkopf und Treiber beste Betriebsbedingungen für die jeweiligen Bauteile. Der modulare Aufbau der Elektronik ist bereits auf zukünftige Erweiterungen wie Sensor- oder Übertragungstechniken ausgelegt. Wichtige Details für den Einsatz im Handel sind der große Dreh- und Schwenkbereich durch den neu konstruierten Haltearm aus Aluminium-Druckguss sowie die Möglichkeit, die Strahler auch an senkrechten Stromschienen zu montieren – zum Beispiel in Schaufenstern.

Viel Sorgfalt im Detail

Die Halbeinbauleuchte Intara XR besitzt eine leicht konkav geformte Deckenarmatur: Für eine geringfügig zurückgesetzte Position des Leuchtenkopfs bei zugleich minimierter Einbautiefe. Die Armatur besteht aus hochwertigem Aluminium-Druckguss und lässt sich werkzeuglos montieren.

Bei den Pendelleuchten Pendiro XR bietet BÄRO zusätzlich zu den Varianten Deckenanbau und Stromschienenmontage ebenfalls die Deckenarmatur der Intara XR zum Einbau an.

Als Stromzuführung verwendet BÄRO bei allen drei Varianten der Pendiro XR ein elegantes, transparentes Koaxialkabel. Bei den Ausführungen zum Deckenaufbau oder Einsatz am 3-Phasen-Adapter nimmt der Baldachin nicht nur die Treiberelektronik, sondern bei Bedarf auch überschüssiges Pendelkabel auf – so lässt sich die Höhe der Abhängung reversibel von 2.000 mm bis 1.000 mm einstellen. Die Leuchtenserie ist in den Standardfarben Stratoschwarz und Stratoweiß erhältlich. Für individuelle Akzente im Shopdesign können die Pendelleuchten auf Wunsch sowohl in Sonderfarben nach RAL oder NCS lackiert als auch mit charaktervollen metallischen Trend-Oberflächen wie Kupfer, Gold oder Nickel veredelt werden.

Hybrid-Optiken mit innovativen Silikonlinsen

BÄRO bringt die Leuchtenserie XR mit fünf verschiedenen Lichtverteilungen auf den Markt. Die Charakteristiken NarrowSpot, Spot und Medium sind dabei mit der neuen LED-Hybrid-Lichttechnik ausgestattet – eine Kombination aus Alu-Reflektoren mit Linsen aus Silikon. Die präzisen, hochtransparenten und hitzebeständigen 3D-Silikonlinsen bewirken einen besonders ausgewogenen Kontrast zwischen dem Schwerpunkt und dem Hof des Lichtkegels: Weniger Licht wird direkt abgestrahlt und bis zu 50% mehr Licht gelangt kontrolliert über die Reflektorfacetten auf die Zielfläche. Ergänzt durch die breit strahlenden Lichtverteilungen Flood und OvalBasic entsteht so ein umfangreiches, hochflexibles System, mit dem Planer und Anwender individuelle Retail-Erlebnisse effizient, effektiv und emotional gestalten können – bei einer einheitlichen, hochwertigen Anmutung der einzelnen Leuchten.

Praxisorientierte Lichtfarben und Lumenpakete

Die LED-Module mit den Leistungsstufen 15 W, 23 W und 34 W erreichen eine Lichtausbeute bis zu 142 lm/W und Nutzlichtströme bis zu 3.940 lm. Durch das Angebot von BÄRO, für diese Produktfamilie zusätzlich zu den vier Standardlichtfarben von 2.700 K, 3.000 K, 3.500 K und 4.000 K auch die farbintensivierenden LED-Spektren „PearlWhite“, „BeColor“ und „BeCool“ anzubieten, lässt sich mit der XR Serie für jedes Retailprojekt eine individuelle Licht- und Farbbalance umsetzen. Auf den Einsatz mit modernem Lichtmanagement sind die BÄRO XR Leuchten ebenfalls bestens vorbereitet: Sie sind wahlweise dimmbar mit integrierter DALI Schnittstelle erhältlich.

Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten
September 2017 / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Geschäftsleitung Marketing
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Tel +49 2174 799 0
christof.volmer@baero.com
www.baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Kommunikation & Public Relations
Alexanderstraße 126
70180 Stuttgart
Tel +49 711 6200 7838
andrea.rayhrer@ar-pr.de
www.ar-pr.de

Die neue XR Leuchtenserie



01 Die neue XR Leuchtenserie von BÄRO umfasst Strahler, Halbeinbauleuchten und Pendelleuchten mit sehr kompakten Abmessungen und hochwertigem Design. (Abb.: Ontero XR Strahler)



02 Der kompakte Leuchtenkopf aus Aluminium-Druckguss, der hochwertiges Design mit optimalem LED-Wärmemanagement vereint, ist das gemeinsame Designelement. (Abb.: Ontero XR Strahler)



03 Die hocheffiziente LED-Lichttechnik in Hybrid-Bauweise vereint die Vorteile von Reflektor- und Linsensystemen. (Abb.: Ontero XR Strahler)



04 Die Halbeinbauleuchte Intara XR besitzt eine leicht konkav geformte Deckenarmatur: Für eine geringfügig zurückgesetzte Position des Lichtkopfs bei zugleich minimierter Einbautiefe.



05 Ob als Ontero XR Strahler zur Stromschienenmontage, als Halbeinbauleuchte Intara XR oder als Pendelleuchte Pendi XR (Abb.), immer verbindet die XR Serie innovative Technologien wie die Hybrid-LED-Lichttechnik mit einer zeitgemäßen, attraktiven Form und der breiten Auswahl an Lichtverteilungen sowie LED-Standard- und Speziallichtfarben.

Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Tel +49 2174 799 0
christof.volmer@baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Tel +49 711 6200 7838
andrea.rayhrer@ar-pr.de

PRESSEMITTEILUNG

Konditorei und Tearoom „Aux Palets Or“, Orléans (Frankreich): Pâtisserie, präsentiert mit viel Esprit

Das „Aux Palets Or“ ist in Orléans seit vielen Jahrzehnten eine Institution für die Liebhaber feiner Kuchen, Torten und Confiseries. Die traditionelle Spezialität des Hauses: Der namensgebende, reichhaltige Schokoladenkuchen „Le Palets Or“. Jetzt modernisierten die aktuellen Betreiber Agnès und Stéphane Manigaut das Lokal im Herzen der Stadt nach Plänen des Architektur- und Designbüros MOMA aus Lyon.

Die Planer entwickelten einen innovativen Ansatz, um die Wirkung des Interieurs nach außen in den Stadtraum zu maximieren: Sie inszenierten den Verkaufsraum hinter einer Glasfassade zur Straße durch Innenausbau, Möblierung und Beleuchtung gestaffelt wie eine Bühne. Ein Effekt, der durch Transparenz und abgestufte, relativ hohe Beleuchtungsstärken unterstützt wird. Auf knappem, schwierig geschnittenem Raum kombinierten die Planer dazu traditionelle Elemente mit einer zeitgemäß modernen Formensprache. So wird beispielsweise der klassische Parkettboden im Gasträum von einem Streifen aus geometrisch gemusterten Keramikfliesen durchquert.

Licht unterstreicht die Inszenierung

Die Einbauten bestehen unter anderem aus gebürstetem Edelstahl, lackiertem Glas und Corian. Zu warmen Grau- und Brauntönen kommt die Firmenfarbe Pistaziengrün als Akzent hinzu – etwa bei den lackierten Glastrennwänden, die im hinteren Bereich des Lokals einen Sanitärkubus verkleiden. Nachhaltig und wirkungsvoll in Szene gesetzt wird das Interieur durch eine differenzierte Beleuchtung mit verschiedenen Leuchten aus dem BÄRO Sortiment. BÄRO beriet die Planer und Bauherren als Lichtpartner im Projekt zu allen Aspekten der Beleuchtung. Das Lichtkonzept hebt die Wertigkeit des Interieurs hervor, bietet den Produkten eine optimale Bühne und lässt den gesamten Raum transparent und offen erscheinen.

Pâtisserie – perfekt präsentiert

Die Leuchten aus der EC Serie in Stratosilber nehmen sich durch die moderne, klare Formensprache zurück, die Lichtwirkung tritt in den Vordergrund. Im Deckensegel über dem vorderen Ladenbereich sind Halbeinbauleuchten Intara EC installiert, die auf die Wandeinbauleuchten mit Konfiserie-Produkten ausgerichtet sind.

Die Theke mit frischem Feingebäck wird mit Pendelleuchten Pendi EC beleuchtet, die an ihrer filigranen 2-Draht-Abhängung elegant über den Waren zu schweben scheinen.

Als LED-Lichtfarbe wird die Speziallichtfarbe PearlWhite eingesetzt, sie bewirkt eine satte, frische und natürliche Wiedergabe der intensiv farbigen Pâtisserie-Spezialitäten. Das Ergebnis: Formen und Farben strahlen Eleganz und Esprit aus; das Store-Design unterstreicht nachhaltig und wirkungsvoll den hohen Qualitätsanspruch, den Agnès und Stéphane Manigaut an ihre Produkte stellen.

Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten
September 2017 / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Geschäftsleitung Marketing
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Tel +49 2174 799 0
Fax +49 2174 799 799
christof.volmer@baero.com
www.baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Kommunikation & Public Relations
Alexanderstraße 126
70180 Stuttgart
Tel +49 711 6200 7838
Fax +49 711 6200 7839
andrea.rayhrer@ar-pr.de
www.ar-pr.de

Aux Palets Or, Orléans



01 Der Ansatz der Planer war, den Verkaufsraum hinter einer Glasfassade zur Straße durch Innenausbau, Möblierung und Beleuchtung bühnenartig gestaffelt zu inszenieren, um so die Wirkung nach außen in den Stadtraum zu maximieren.



03 Die Theke mit frischem Feingebäck wird mit Pendelleuchten Pendoro EC beleuchtet, die an ihrer filigranen 2-Draht-Abhängung elegant über den Waren zu schweben scheinen.



05 Die Konditorei mit Tearoom „Aux Palets Or“ ist in Orléans seit vielen Jahrzehnten eine Institution für die Liebhaber feiner Kuchen, Torten und Confiseries.



02 Im Deckensegel über dem vorderen Ladenbereich sind Halbeinbauleuchten Intara EC installiert, die auf die Wandeinbauregale mit Konfiserie-Produkten ausgerichtet sind.



04 Die Leuchten aus der EC Serie in Stratosilber nehmen sich durch die moderne, klare Formensprache zurück, die Lichtwirkung tritt in den Vordergrund.

Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Tel +49 2174 799 0
christof.volmer@baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Tel +49 711 6200 7838
andrea.rayhrer@ar-pr.de

PRESSEMITTEILUNG

Clean Air Technologies von BÄRO – gegen Gerüche, für Hygiene in Backstube und Verkaufsraum

Natürlich muss Brot zunächst einmal schmecken. Aber ebenso groß sind heute die Erwartungen der Verbraucher, wenn es um die Sicherheit und Reinheit ihrer Nahrungsmittel geht. Luft- und Oberflächenhygiene in ihren Produktionsräumen steht deshalb bei Bäckern ganz oben auf der Agenda. Um dieses Thema kümmert sich der Geschäftsbereich Clean Air Technologies von BÄRO – mit innovativen Lösungen sowohl für die keimfreie Produktion als auch für die geruchsminimierte Zubereitung frischer Lebensmittel und Speisen.

Lufthygiene ohne Einsatz von Chemie

BÄRO Clean Air Technologies bietet für das Bäckerhandwerk und die Brot- und Backwarenindustrie interessante Lösungen. In der herstellenden Backindustrie haben Anlagen mit UV-C-Technologie eine große Bedeutung: Sie sorgen für entkeimte Luft und Oberflächen – für höhere Sicherheit in der Produktion und längere Haltbarkeit im Regal. Mehr Gestaltungsfreiheit für die Zubereitung frischer Speisen in Verkaufsräumen ermöglicht die PlasmaStream-Technologie zur Geruchsminimierung in Frontcooking-Stationen und Lüftungsanlagen oder das Produkt KitTech mit UV-C-Ozon-Technologie zur Fettreduzierung in Ablufthauben.

Licht gegen Keime: Die BÄRO UV-C-Technologie

Mit hochwertigen Backwaren genießen wir die Produkte einer Handwerkskunst, die von der Produktion bis zur Lagerung einwandfreie Luftverhältnisse fordert. Wo nützliche Mikroorganismen für die Konsistenz und die Bildung von Aromen verantwortlich sind, können schädliche Bakterien, Hefen und Schimmelpilze dagegen den schnellen Verderb der Ware verursachen und die Qualität beeinträchtigen. Mit UV-C-Technologie von BÄRO lässt sich von der Produktion bis zur Lagerung und Konfektionierung der Backwaren nachhaltiger Schutz vor Keimen in der Luft erzielen. Kern der BÄRO UV-C-Entkeimungssysteme sind dabei kompakte UV-C-Niederdruckstrahler, die bei einer Wellenlänge von 253,7 nm UV-C-Licht emittieren, ohne Ozon zu erzeugen.

Freiheit für innovative Snack-Ideen

Immer öfter sind gastronomische Angebote Teil von Bäckereikonzepten. Überall, wo auf begrenztem Raum frische Snacks und Speisen angeboten werden, haben kompakte Clean Air Lösungen, die Geruchsprobleme beseitigen, ihren Auftritt. Hier punktet BÄRO mit den effektiven PlasmaStream- und KitTech-Technologien zur Fettbeseitigung und Geruchsminimierung und schafft Freiheit für Gestalter und Unternehmer. KitTech ist ein kompaktes, sehr effektiv arbeitendes UV-C-Ozon-Reinigungssystem, welches alle Anforderungen an moderne Abluftprozesse optimal erfüllt und ohne großen Aufwand in neue oder bestehende Abluftanlagen integriert werden kann.

Wie eine unsichtbare Wand

Die PlasmaStream-Technologie sorgt dafür, dass Gerüche effizient reduziert und Fette aufgenommen werden. Und das ohne chemische Zusatzstoffe, denn sie basiert auf einem rein chemisch-physikalischen Prinzip mit vier Funktionsstufen. Eine damit ausgerüstete Frontcooking-Station ermöglicht so praktisch überall die frische Zubereitung von Gerichten unmittelbar vor den Augen der Kunden. Das integrierte PlasmaStream sowie der zusätzliche Blaurauchfilter wirken dabei wie eine unsichtbare Wand zwischen Kochstelle und Gastraum, die vor Dünsten und Gerüchen schützt.

Zufriedene Anwender aus vielen Branchen

Die modular konstruierten Lösungen von BÄRO Clean Air Technologies haben sich bei einer Vielzahl von Kunden aus unterschiedlichsten Branchen erfolgreich im harten Alltagsbetrieb bewährt: Von Industriebetrieben über Großküchen und Kantinen bis zu Restaurants, deren Lage eine geruchsfreie Abluft erforderte. Sie alle lernten BÄRO als einen serviceorientierten Partner kennen, der kompetent und flexibel den gesamten Prozess von der Planung bis zur Inbetriebnahme des maßgeschneiderten Luftkonzepts begleitet.

Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten
September 2017 / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Geschäftsleitung Marketing
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Tel +49 2174 799 0
Fax +49 2174 799 799
christof.volmer@baero.com
www.baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Kommunikation & Public Relations
Alexanderstraße 126
70180 Stuttgart
Tel +49 711 6200 7838
Fax +49 711 6200 7839
andrea.rayhrer@ar-pr.de
www.ar-pr.de

BÄRO Clean Air Technologies



01 Auch der zweite Geschäftsbereich von BÄRO, Clean Air Technologies, bietet für die Branche interessante Lösungen. Mehr Gestaltungsfreiheit für die Zubereitung frischer Speisen in Verkaufsräumen ermöglicht die PlasmaStream-Technologie zur Geruchsminimierung in Frontcooking Stationen und Lüftungsanlagen oder das hier abgebildete Produkt BÄRO AirStream mit UV-C-Technologie zur Luftentkeimung.



02 Die PlasmaStream-Technologie sorgt dafür, dass Gerüche effizient reduziert und Fette aufgenommen werden. Und das ohne chemische Zusatzstoffe. Eine damit ausgerüstete Frontcooking-Station ermöglicht so die frische Zubereitung von Gerichten unmittelbar vor den Augen der Kunden. (Abb.: BÄRO Modul Frontcooking mit Plasma-Technologie zur Geruchsminimierung und Integration in den Ladenbau (Heiße Theke)).



03 Aufgrund der strengen Auflagen des Denkmalschutzes bei der Sanierung der Flora in Köln galt es insbesondere bei der Küchenplanung eine Lösung zu finden, mit welcher die Gastronomie problemlos integriert werden konnte. Durch die Integration der PlasmaStream-Technologie von BÄRO kann die Abluft ohne Verrohrung ins Freie geblasen werden und die Gebäudehülle bleibt frei von großformatigen Abluftkanälen, die das Erscheinungsbild des einzigartigen Flora-Gebäudes gestört hätten.



04 Die Großbäckerei Lohner im Eifelort Polch ist ein gutes Beispiel für die positiven Auswirkungen von Luftentkeimungsmaßnahmen. Betrug die Haltbarkeit bei Halbfertig-Produkten – zum Beispiel Baguettes, Brot, Bio-Brötchen oder Feinbackwaren – zuvor drei bis vier Tage, so stieg sie nach Installation eines UV-C-Systems von BÄRO in die Klimatechnik des Verpackungsraums deutlich an. Die Keimbelastung konnte nachweislich um rund zwei Drittel reduziert werden, während die Mindesthaltbarkeit von vier auf acht Tage verdoppelt wurde.

September 2017 / Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei / Beleg erbeten / Weitere Informationen:

BÄRO GmbH & Co. KG
Christof Volmer
Geschäftsleitung Marketing
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
Tel +49 2174 799 0
Fax +49 2174 799 799
christof.volmer@baero.com
www.baero.com

AR-PR
Andrea Rayhrer
Kommunikation & Public Relations
Alexanderstraße 126
70180 Stuttgart
Tel +49 711 6200 7838
Fax +49 711 6200 7839
andrea.rayhrer@ar-pr.de
www.ar-pr.de