BÄRO
Retail
Lighting

BÄRO GmbH & Co. KG
Wolfstall 54-56
42799 Leichlingen
T +49 2174 799 0
F +49 2174 799 799
www.baero.com

PRESSEMITTEILUNG

Perfekte Lichtbalance für den „besten Bäcker“

Die Traditionsbäckerei Vreugdenhil in Maasdijk (NL) setzt auf Qualität und wächst organisch – den Raum dafür schafft ein Erweiterungsbau, der die Werte des Familienunternehmens modern und sympathisch interpretiert. Die Beleuchtung von BÄRO unterstreicht das klare Storekonzept.

Zwischen Rotterdam und dem Fährhafen Hoek van Holland liegt Maasdijk. Umgeben von Viehweiden und Gewächshäusern hat der Ort seinen kleinstädtischen Charakter bewahrt. Man kauft gern beim lokalen Bäcker, und das ist hier schon seit 1923 die Bakkerij Vreugdenhil – ein Familienbetrieb mit heute rund 20 Mitarbeitern. Dabei reichen die Ambitionen der Betreiberfamilie weit über ihren Standort hinaus, allerdings nach der Devise Qualität vor Quantität: Im Jahr 2016 errang die Bäckerei den Titel der „besten Bäckerei der Niederlande“. Ein Anspruch, dem nach einer umfassenden Neugestaltung und Erweiterung jetzt auch das Ladenlokal gerecht wird. Der neue Anbau fügt sich äußerlich mit spitzem Giebel und Ziegelfassade harmonisch ins Ortsbild. Innen überrascht er mit einem großzügigen Raumeindruck und einem Storedesign, das Traditionen kreativ interpretiert.

Licht aus einer Hand

In der äußerst klar gestalteten und hochwertig ausgeführten Ladenarchitektur dominieren naturfarbenes Holz und weiß verputzte Wände als Oberflächen. Daher spielt die effektvolle, sorgfältig auf Raum und Waren abgestimmte Beleuchtung eine tragende Rolle. BÄRO beriet die Bauherren und die Innenarchitekten bei der Lichtplanung und lieferte die gesamte Beleuchtungstechnik als stimmiges Gesamtpaket aus einer Hand: von den Stromschienen über Auf- und Einbaustrahler bis zur dekorativen Beleuchtung. Das Resultat überzeugt mit hoher Aufenthaltsqualität für die Kunden und ansprechender, verkaufsfördernder Präsentation der Bäckerei- und Konditoreiprodukte.

Mit dem Büro King Kongs aus Eindhoven brachte Bauherr Chris Vreugdenhil bewusst ein Designteam ins Spiel, das zwar noch keine Bäckerei gestaltet hatte, aber viel Erfahrung mit Restaurants und Hotels mitbrachte – denn das Interieur sollte trotz der auf 250 m^2 gestiegenen Verkaufsfläche seine intime Atmosphäre bewahren und zugleich einzigartig und jenseits gewohnter Standards sein.

Das Interieurkonzept gliedert den Verkaufsraum in unterschiedliche Abteilungen, dabei bleiben seine Offenheit sowie die Sichtverbindungen bis hinein in die Produktionsräume erhalten. Bedingt durch die dörfliche Lage richtet sich die gesamte Gestaltung weniger an Laufkundschaft als an Kunden, die gezielt anreisen und auch größere Einkäufe tätigen.

Ein unprätentiöser Rahmen

Das Design der neuen Bäckerei spiegelt Werte wie Qualität und Ehrlichkeit wider. Unprätentiöse Materialien wurden von lokalen Handwerkern tadellos verarbeitet, die Formen sind geometrisch und schlicht, die Farbtöne natürlich: Helle und dunkle Hölzer, ein hellgrauer Werksteinboden mit einem nostalgischen Fliesenband vor den Theken. Der luftige Raumeindruck in der neuen Bäckerei entsteht vor allem durch den hohen, offenen Dachstuhl, dessen sichtbares Gebälk einen rustikalen Akzent setzt. Damit kontrastieren die weiß verputzten Wände, die den Verkaufsraum gliedern. Einbauten aus Holzlamellen erzeugen darin Inseln mit intimerer Atmosphäre für den Bistrobereich und einzelne Warenangebote – ein schlicht gestalteter Rahmen, der die appetitlichen Back- und Konditoreiwaren umso attraktiver wirken lässt. Bogenförmige Durchbrüche schaffen Sichtverbindungen zwischen den unterschiedlichen Bereichen wie dem Eingang, der Brottheke, der Konditorei und dem Bistrobereich.

Differenzierte Lichtfarben

BÄRO entwickelte dazu ein passendes Beleuchtungskonzept, das den Raum durch deutlich zoniertes Licht gliedert. Außerdem wurden die Lichtfarben auf die verschiedenen Warengruppen und Nutzungen abgestimmt: So werden frisches Brot und Backwaren in den Regalen, Theken und Auslagen der entsprechenden Abteilung mit der speziellen, spektral abgestimmten LED-Lichtfarbe GoldenBread beleuchtet – sie betont die Gold- und Brauntöne dieser Produkte. In der Konditorei kommt hingegen die Lichtfarbe PearlWhite zum Einsatz, die Weißtöne neutral und Farben zugleich besonders satt und frisch wiedergibt.

In der restlichen Fläche verwendeten die Planer die Lichtfarbe 927, ein Warmweiß mit hervorragender Farbwiedergabe, das angenehme Stimmung schafft und zum Verweilen einlädt. Die verwendeten Leuchten sind Richtstrahler und Wandfluter der neuen Einbauleuchtenserie CX sowie Stromschienenstrahler der Serie XR. Dank des BÄRO Produktsystems, bei dem identische Lichtfarben oder Ausstrahlcharakteristiken serienübergreifend erhältlich sind, konnten die Planer ihren Ansatz trotz unterschiedlichster Montagesituationen durchgängig umsetzen.

Das Design der Strahler der XR Serie fügt sich ebenso nahtlos in das Store-Konzept wie die dekorativen Glaskolben-Pendelleuchten, die BÄRO für das Projekt spezifizierte und passend zulieferte. Zugleich führt die Kombination aus effizienter LED-Technik und intelligenter Leuchtenpositionierung zu Anschlusswerten, die dauerhaft günstige Betriebskosten gewährleisten. Ein Resultat, mit dem die Bauherren rundum zufrieden sein können: Sie haben für ihr ambitioniertes Projekt auf den richtigen Partner gesetzt, um eine individuell auf Raum und Konzept abgestimmten Lichtbalance zu finden.

BÄRO
Retail
Lighting

Projektdaten

Bauherr:	Christiaan Vreugdenhil, Bakkerij Vreugdenhil, Maasdijk (NL) www.bakkerijvreugdenhil.nl
Architekten:	Martijn Gosen, KING KONGS, Eindhoven (NL) http://kingkongs.com/
Ladenbau:	Staalduinen Interieurs, Maasdijk (NL) www.maatwerkinterieurs.com
Fertigstellung:	August 2018

BÄRO Produkte

Einbauleuchten Intara CX
Strahler Ontero XR

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 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.

Juni 2019 / 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
Retail
Lighting

Bäckerei Vreugdenhil in Maasdijk (NL) / Fotos: BÄRO / Abdruck honorarfrei

01 Die Traditionsbäckerei Vreugdenhil in Maasdijk (NL) setzt auf Qualität und wächst organisch – den Raum dafür schafft ein Erweiterungsbau, der die Werte des Familienunternehmens modern und sympathisch interpretiert.

02 In der äußerst klar gestalteten und hochwertig ausgeführten Ladenarchitektur dominieren naturfarbenes Holz und weiß verputzte Wände als Oberflächen. Daher spielt die effektvolle, sorgfältig auf Raum und Waren abgestimmte Beleuchtung eine tragende Rolle.

03 Das Interieurkonzept gliedert den Verkaufsraum in unterschiedliche Abteilungen, dabei bleiben seine Offenheit sowie die Sichtverbindungen bis hinein in die Produktionsräume erhalten.

04 BÄRO entwickelte ein Beleuchtungskonzept, das den Raum durch deutlich zoniertes Licht gliedert. Außerdem wurden die Lichtfarben auf die verschiedenen Warengruppen und Nutzungen abgestimmt.

05 Frisches Brot und Backwaren in den Regalen, Theken und Auslagen der entsprechenden Abteilung werden mit der speziellen, spektral abgestimmten LED-Lichtfarbe GoldenBread beleuchtet – sie betont die Gold- und Brauntöne dieser Produkte.

06 Die Kombination aus effizienter LED-Technik und intelligenter Leuchtenpositionierung führt zu Anschlusswerten, die dauerhaft günstige Betriebskosten gewährleisten.