



TRI LUX
SIMPLIFY YOUR LIGHT.

FAVO DELI

Wo Licht Genuss inszeniert, Polen

Favo Deli

Wo Licht Genuss inszeniert

Die Präsentation von Lebensmitteln ist ein entscheidender Faktor, um Kunden anzusprechen und die Qualität der Produkte zu unterstreichen. Eine stimmige Beleuchtung lenkt den Blick, weckt Emotionen und schafft Vertrauen in die Hochwertigkeit des Angebots. Dabei spielen technische Präzision und ästhetisches Feingefühl eine zentrale Rolle.

Ziel ist es, die Waren ansprechend darzustellen und so ein einladendes Einkaufserlebnis zu schaffen. Entscheidend hierfür sind eine präzise Farbwiedergabe, die natürliche Farben hervorhebt, sowie eine geringe Wärmeentwicklung, um die Frische der Lebensmittel zu bewahren. Genau nach diesem Prinzip gestalteten die TRILUX Experten die Beleuchtung im Feinkostladen Favo Deli & Aperero in Krakau.



Adresse

aleja Kijowska 7, 30-079
Kraków, Polen



Fotos

Filip Bramorski



Lichtplaner

Filip Gabryelczyk









Einzigartiges Konzept

DELI TRIFFT APERO

Favo kombiniert hochwertige Produkte aus Italien, Spanien und Frankreich mit einem Bistro, in dem Kunden die Delikatessen in landestypischen Gerichten genießen können. Dieses innovative Marktkonzept verbindet kulinarische Vielfalt mit stilvollem Design und ist eines der ersten seiner Art in Polen, das eine Feinkost- mit einer Gastrozone kombiniert.

„Die Idee eines Feinkostladens mit Aperero-Zone ist eine Antwort auf die steigende Nachfrage nach frischen, hochwertigen Lebensmitteln und schafft gleichzeitig einen Ort für Begegnungen und Entspannung“, erklärt Aleksander Olszowski, General Manager von Favo. Es spricht Konsumenten an, die nicht nur einkaufen, sondern auch Freunde treffen, arbeiten oder sich erholen möchten.















BELEUCHTUNG ALS GENUSSFAKTOR

Beleuchtung spielt eine Schlüsselrolle bei der Präsentation von frischen Produkten wie Obst, Gemüse, Fleisch oder Brot.

„TRILUX entwickelt seit vielen Jahren hochwertige Beleuchtungslösungen mit besonderem Fokus auf präzise Farbwiedergabe. Der Retail-Bereich unseres Portfolios bietet zahlreiche speziell für Lebensmittelgeschäfte entwickelte Lösungen“, erklärt Filip Gabryelczyk, Retail Manager bei TRILUX. „Bei Favo war es unsere Aufgabe, die Farben der frischen Produkte hervorzuheben und gleichzeitig die gemütliche Atmosphäre des Bistros zu bewahren, weshalb wir uns für warmes Licht entschieden haben, das zum Verweilen und Genießen einlädt.“



Jeder Bereich des Warenangebots hat seine eigenen, sorgfältig ausgewählten Beleuchtungslösungen. So wird Brot mit warmem Licht (2400 K, Farbwiedergabeindex 98) beleuchtet, das bereits in vielen polnischen Bäckereien eingesetzt wird. Fleisch und Fisch profitieren von spezifischen Lichtfarben: "Lichtfarbe Fleisch" für rotes Fleisch und "Lichtfarbe Fleisch und Fisch" für Fisch und Geflügel, die rosa und weißes Licht kombinieren. Obst, Gemüse und der Bistrobereich werden mit "Brilliant Food"-Licht betont, einer warmen Lichtfarbe, die Gelb, Rot und Grün hervorhebt und ebenfalls einen Farbwiedergabeindex von 98 hat.



TECHNISCHE PERFEKTION

Für die Beleuchtung des Ladens wurden B.Veo Track LED-Strahler gewählt. Ihre schwenkbaren Köpfe ermöglichen eine präzise Ausleuchtung, während das schlanke Design sich unauffällig in die Architektur einfügt. Die Leuchten sind leicht beweglich und können ohne Werkzeug schnell in die Stromschiene integriert werden. „Durch die Vielfalt des Angebots war die passende Beleuchtung entscheidend. Wir wollten jede Produktgruppe optimal in Szene setzen – und das ist uns gelungen“, resümiert Karolina Zielińska-Uchto, Key Account Managerin bei Schwitzke Górski.

WEITERE BILDER



VERWENDETE PRODUKTE



B.VEO TRACK

Fast nahtloser Übergang zur Stromschiene