



De kleursaturatie brengt bepaalde details beter naar voren, zoals de adering van een stuk vlees (Foto: Exterus)

# GOEDGEKOZEN WINKELVERLICHTING TOONT PRODUCTEN OP HUN VOORDELIGST

ERVAREN LICHTONTWERPERS ZIJN SLEUTEL TOT SUCCES

Optimale winkelverlichting is niet alleen esthetisch, maar staat vooral in dienst van een perfecte weergave van de koopwaar. Zowel de prijs van aankoop als het verbruik van innovatieve leds is de laatste jaren sterk gedaald. Het is een bijzonder stabiele en betrouwbare verlichting met een lange levensduur. Een goed uitgevoerd verlichtingsplan lokt de consument naar specifieke zones waardoor hij langer in de winkel blijft en meer koopt. Opteer dus voor een betrouwbare leverancier die de nodige garanties biedt.

Luc Vandenbroeck

## KIES DE JUISTE VERLICHTING

Algemene verlichting in combinatie met krachtige accenten bepaalt in hoge mate de aantrekkelijkheid van de winkel én de handelswaar. Voor het creëren van aparte sferen is de aansturing belangrijk. De bediening gebeurt tegenwoordig met een draadloos controlesysteem voor downlights en trackspots voor 3-fase rail. Zo is het pand altijd optimaal verlicht, ook bij wisselende (seizoens)opstellingen. Armaturen met speciale leds zorgen voor een betere weergave van de producten dan standaard ledverlichting. Denk aan kleurtemperaturen van 3100K, 3500K en de specifieke spectrums voor voedingswaren door een aangepaste samenstelling van de fosforlaag.

Daarnaast is de R9- of de roodwaarde cruciaal. Hoe hoger de CRI/RA-waarde ten slotte, hoe realistischer de kleuren,



Welk kleurenspectrum geschikt is, hangt af van het product (Foto: C-Light Project)

maar een maximale kleurweergave-index van 100 (zoals zonlicht) is niet altijd de beste oplossing. Voor de kleurenweergave wordt tegenwoordig ook vaker gerefereerd naar het alternatieve TM-30-15 diagram.

## VERSCHILLENDE ZONES

Elke zone heeft een oplossing met een eigen lichtspectrum, kleurtemperatuur, lichthoeveelheid, kleurweergave ... Mogelijke sferen zijn de etalage, de ruimte waar de consument zijn beurt afwacht en alvast de toonbank bekijkt, de bedieningstoog, de plaats waar het bedienend personeel staat en de werkbank voor het snijden en verpakken. Ten slotte zijn er de promotafels, displays of rekken tegen de muren, boven de toonbank.

Ook de interieurinrichting speelt een rol. Warme materialen en kleuren zijn het mooist bij warm wit licht (bv. 2700K of 3000K); koele en koude materialen worden het best verlicht met koud licht (bv. 4000K). Belangrijk is om bij de diverse testopstellingen ook dames te betrekken, want vrouwen zien kleuren anders dan mannen. Bovendien is er geen 'one fits all'-oplossing.

## KAZEN

Kazen zijn erg gevarieerd: bruin, amber, geel en erg veel wit. Daarom is 3000K aangewezen om de witte tinten niet te veel te doen vergelen. Zet ook de texturen in de kijker, zoals de barsten in belegen



Lightconsult - © foto Gerald Van Rafelghem

Een warme lichtkleur is geschikt voor niet-verse voeding en non-food (Foto: Light Consult)

kazen. Deze producten liggen in de kaastooch meestal met de gesneden kant naar de klant toe. Richtbare inbouwspots die minimaal gekanteld worden naar de kaas toe zijn interessant. Met een specifieke module komen de kleuren gemiddeld goed uit. Presenteer producten met warme kleuren bijvoorbeeld bij elkaar in een zone met een warmer licht.

### VERS VLEES, FIJNKOST EN BEREIDE GERECHTEN

Een verse biefstuk of gehakt "verliest" na een poosje kleur. Door een led met rode tinten blijft het vlees zichtbaar roder. Met de juiste kleursaturatie komen bepaalde kenmerken beter tot uiting, zoals de witte adering. Voor fijnkost en bereide gerechten is een lichtere tint roze aangewezen. Dit heeft wel als effect dat de volledige ruimte een roze tint krijgt. Voor deze categorie wordt 3000K met hoge kleurweergave gekozen zodat de ruimte een frisse indruk nalaat. Het verlichtingsniveau is zeker niet te hoog (max. 1.000 lux), want dit draagt bij tot de verkleuring. Bij dit proces wordt oxy-myoglobine aangemaakt waarbij bacteriën zich vermenigvuldigen. Sommige waren zijn daar gevoeliger voor (kippenwit, kalkoen, salami, preparé ...).

### VIS EN ZEEVRUCHTEN

Voor deze producten is een heel koude lichtkleur met een hoge kleurweergave geschikt. De nadruk komt op blauw en rood te liggen zodat zowel een moot

zalm als een kabeljauw perfect weergegeven worden. Deze 'koude' lichtkleur onderstreept ook de versheid.

### GROENTEN EN FRUIT

Hier wordt de versheid geaccentueerd met het volledige spectrum inclusief groen, wat bij andere toepassingen vermeden wordt.

### BROODPRODUCTEN

Voor broodproducten kiezen we een module met een heel warme lichtkleur, +/- 2700K waardoor de goudbruine tinten van brood mooi uitkomen en de producten knapperig lijken.



Bakkerijproducten krijgen door een heel warme lichtkleur een gouden schijn (Foto: Light Consult)

### PATISSERIE

Pâtisserie is het best gebaat met 3000K, om de slagroom zijn verse kleur te doen bewaren. De kleursaturatie brengt bepaalde kenmerken beter naar voren. Denk aan het kleurenpalet en de textuur van een aardbeientaartje: de rode vruchten met de pitjes, de lichtbruine koek en de witte slagroom. Accent ligt op rood en wit: 2 uiterste kleuren die toch met een specifieke ledmodule perfect weergegeven worden.

### CONFISERIE

Een 3000K module met kleursaturatie brengt de levendigheid naar voren en zorgt voor hogere contrasten tussen de kleurrijke confiserie. Met een warme lichtkleur worden de witte tinten ook als wit weergegeven. Ze zien er niet vergeeld uit zoals met standaardverlichting. Dezelfde module wordt ook gebruikt voor non-food.

### CHOCOLADE

Chocolade is een heel moeilijk product op het vlak van verlichting. Hier gebruiken we een 2700K met kleursaturatie en hoge kleurweergave die ervoor zorgt dat de kleuren perfect tot uiting komen. Ook

## VOORDELEN VAN LED IN HET VERSRAYON

- Geen onderhoud, geen lichtbronnen te vervangen, en daardoor kostenbesparend.
- Hoge bescherming van de producten door weinig warmteafgifte, geen smaakverandering.
- Geen aantrek van insecten of verkleuring van verswaren door het ontbreken van uv- of infraroodstraling.
- Hoge bedrijfszekerheid dankzij de zeer lange levensduur.
- Geen aanlooptijd; 100% lichtstroom direct bij het inschakelen.



Dynamische verlichting wordt gestuurd door slimme sensoren (Foto: Lixero)

de lichtintensiteit is heel belangrijk, aangezien verkleuring heel vlug optreedt bij een te hoge intensiteit. De grote uitdaging is witte chocolade die geen cacaopoeder bevat maar cacaoboter, melk, etc. De lichtdegradatie van melkproducten en plantaardige vetten zorgt ervoor dat de lichtgele tint naar een wittere kleur overgaat na tijd.

## KOSTENBESPARING STEEDS BELANGRIJKER

Ledmodules genieten al een tijd de voorkeur. Ze hebben een zeer hoge efficiëntie, wat betekent dat er weinig vermogen (watt) nodig is om een hoeveelheid licht (lumen) te verkrijgen. Kies niet zomaar de goedkoopste oplossing, maar bekijk zeker de lumen per watt en de CRI-kleurindex die groter dan 75 moet zijn. Het ver-

bruik wordt dankzij innovatieve leds meer dan gehalveerd naargelang de toepassing (tot 80%). Een tweede voordeel is de minieme stralingswarmte, zodat er ook een significante besparing is op de koelgroep. Tegen de huidige energieprijzen is de terugverdientijd ongeveer 2,5–4 jaar in functie van aankoop prijs en gebruik.

## NIEUWE TREND: DYNAMISCHE VERLICHTING

Automatisatie van ledverlichting houdt in dat de verlichting wordt gestuurd met behulp van sensoren. Wanneer een klant de ruimte betreedt, verhoogt de helderheid. Zijn er geen klanten, dan wordt de verlichting gedimd. Dit gebeurt erg snel en de omschakeling is vrijwel niet zichtbaar.

## UITFASERING VAN DE LAMPEN

Er zijn massaal veel lampen in omloop die nu al of binnenkort niet meer verkrijgbaar zijn. Het komt erop neer deze in kaart te brengen en eventueel nog een voorraad aan te leggen. Maar veel beter is natuurlijk om in het kader van een relighting te kiezen voor volwaardige ledarmaturen met een hogere efficiëntie.

Met medewerking van Exerus, Lixero, Euro-Luce, Light Consult en C-Light Project



De investering in winkerverlichting doet jarenlang dienst (Foto: Euro-Luce)