

# Quali soluzioni per illuminare i freschi

Una giusta illuminazione mette in risalto l'aspetto naturale, il colore del prodotto e cattura l'attenzione del cliente. Per aiutare i punti vendita a trovare la giusta illuminazione, Philips Lighting ha realizzato un Vademecum dell'illuminazione dei prodotti freschi, da cui è stata tratta una guida all'illuminazione dei freschi. Questo documento è nato dall'esperienza sul campo dell'azienda, da studi sui prodotti e da verifiche in laboratorio che accanto agli aspetti illuminotecnici hanno considerato anche elementi fisici e chimici legati ai prodotti.

## Valorizzare i colori e non deteriorare i cibi

L'illuminazione influisce notevolmente sul colore dei prodotti freschi in

esposizione: alcuni studi hanno rivelato che gli acquirenti considerano il colore come il più importante elemento al momento dell'acquisto. "È più difficile illuminare un prodotto fresco che uno a lunga conservazione", spiega Lorella Primavera, architetto, "perché è maggiore il rischio di degradazione del cibo. Bisogna esaltare i colori cercando di valorizzarne la naturalità, non usare filtri che ne alterino l'aspetto, preferendo invece una luce che metta in risalto i colori naturali dei prodotti stessi. Tutte le luci contribuiscono a deteriorare il cibo: si tratta di capire in quali termini e tempi massimi di esposizione questo processo avviene e scegliere i corpi illuminanti più adatti".



## Per una corretta incidenza della luce sul prodotto

"Le lampade a incandescenza hanno una migliore resa del colore ma sono sconsigliate perché producono solo il 5% di luce mentre il 95% è puro calore; il calore porta il prodotto a degradarsi molto velocemente", prosegue Primavera. "Le lampade fluorescenti sono adatte principalmente all'illuminazione generale del supermercato (scatolati). Le lampade a

scarica invece, utilizzate con proiettori a fasci di luce concentrata, sono l'ideale per l'illuminazione dei prodotti freschi. Una illuminazione con chiaro-scuro è più naturale e accattivante. Le persone sono più attratte dalla quantità e qualità della luce, ma non si deve esagerare, per evitare poi che i freschi degradino in fretta.

### Proiettori e installazione corretta

Una scelta strategica è quella di usare proiettori con ottiche molto efficienti. La scelta dell'ottica è importante: se il sistema è efficiente basta un numero limitato di corpi illuminanti, creando meno calore sui prodotti freschi". Nel caso dell'illuminazione dei punti vendita di una catena, la scelta dei corpi illuminanti avviene

considerando, oltre alle regole previste per garantire una buona illuminazione, in grado di attrarre il consumatore e di non deteriorare troppo i prodotti, anche il messaggio che la catena vuole trasmettere all'acquirente: la luce deve rispecchiare lo stile della catena, pur mantenendo buone caratteristiche di illuminazione per vendere meglio il

prodotto. Il problema principale, per gli installatori, è quello della corretta installazione delle lampade che deve essere fatta scegliendo i punti adatti per una corretta incidenza della luce sul prodotto esposto, l'alternanza delle sorgenti e delle ottiche giuste e l'abbinamento lampada/prodotto definito dal progetto d'illuminazione.