

PAWEŁ BONIEWSKI,
specjalista ds. marketingu, Promas Sp. z o.o. Architektura i wyposażenie wnętrz

ŁUKASZ MACH,
specjalista ds. technologicznych, Promas Sp. z o.o. Architektura i wyposażenie wnętrz

Lady oraz witryny ekspozycyjne

– elementy wyposażenia,
które uatrakcyjnią asortyment w naszym sklepie



foto. archiwum autora

W niemal każdej branży spotykamy się w dzisiejszych czasach z ogromną konkurencją. Nie inaczej jest w branży piekarniczo-cukierniczej.





fot. archiwum autora

W związku z tym doskonale produkt, jaki mamy do zaoferowania klientom, to nie wszystko. Należy zastanowić się, jak w najlepszy sposób wyeksponować go, aby poprawić sprzedaż. Z jednej strony mamy inwestycje w profesjonalne oraz atrakcyjne wyposażenie sklepów, tak aby nasz klient czuł się w nich jak najlepiej, z drugiej jednak strony ważne jest, w jaki sposób w takim wnętrzu wyeksponujemy artykuły, by skusić nimi konsumentów.

Tuż przed oczami klienta

Najnowsze trendy w wyposażeniu sklepów piekarniczych i cukierniczych to wyeksponowanie towaru, tak by znajdował się on tuż przed oczami klienta, pokazując, że jest on świeży, najwyższej jakości, co ułatwi mu wybór. Pamiętajmy, nawet w sklepach piekarniczych i cukierniczych możemy zastosować technikę sprzedaży impulsowej, pod warunkiem że towar będzie świetnie wyeksponowany – czasami trudno jest się oprzeć świeżemu pieczywu, drożdżówce czy pączkowi, kiedy znajdują się one tuż „pod naszym nosem”. W związku z tym przedstawimy poniżej możliwości wyeksponowania artykułów piekarniczych i cukierniczych w zabudowie „frontowej” lad i witryn ekspozycyjnych. Produkcję lad i witryn ekspozycyjnych, producent powinien wychodzić naprzeciw oczekiwaniom klientów (właścicieli sklepów piekarniczych i cukierniczych), którym zależy na uzyskaniu możliwie

największego pola widzenia wyeksponowanych produktów.

Dwie najważniejsze funkcje

Przy projektowaniu tego typu mebli ważne jest, aby spełniały one jednocześnie funkcję ekspozytora produktów, jak również lada podawczej. Nie powinniśmy również obawiać się zastosowania witryn wysokich. Ich zaletą jest to, że produkt znajduje się w zasięgu wzroku klienta, przez co jest lepiej i szybciej zauważany – znajdują one szczególnie zastosowanie w sklepach, w których asortyment jest bardzo bogaty, a co za tym idzie – niezbędne jest wygospodarowanie jak największej powierzchni ekspozycyjnej.

Materiały produkcji gablot

Bardzo dobrym materiałem zastosowanym do produkcji witryn i lad ekspozycyjnych jest szkło bezpieczne klejone, w formie gablot. Stosując gabloty szklane, maksymalizujemy pole ekspozycji poprzez wyeliminowanie elementów konstrukcyjnych. Ponadto, co ważne, szkło jest materiałem, który nie wchodzi w reakcję z produktami spożywczymi. Obecna technologia pozwala na dowolne, prawie nieograniczone formowanie kształtów, jak np. łuki, przez co ekspozycje są ciekawsze i lepiej przyciągają uwagę klienta. Ważne są również pozostałe materiały używane przy produkcji witryn i lad, szczególnie te mające bezpośredni kontakt z żywnością. Stal nierdzewna, konglomeraty (corian, staron) czy kamień naturalny są neutralne dla pro-

duktów spożywczych. Przy zastosowaniu drewna jako materiału ekologicznego, np. jako półki, istotne jest, aby było to drewno liściaste w stanie surowym, gdyż w takiej formie nie wpływa na walory smakowe produktów.

Kwestia oświetlenia

Aby dodatkowo wyeksponować wyroby piekarnicze i cukiernicze, należy je prawidłowo oświetlić. Oświetlenie jest ważnym czynnikiem wpływającym na aspekty wizualne produktów spożywczych. Stosując źródła światła LED, minimalizujemy wzrost temperatury w otoczeniu wyrobów piekarniczych i cukierniczych, przez co nie są one narażone na wysychanie. Przy zastosowaniu tego typu oświetlenia można tak dobrać temperaturę barwową, aby nie zmieniło ono naturalnego wyglądu produktów spożywczych, natomiast małe gabaryty pozwalają na jego zastosowanie praktycznie w każdym miejscu, nie ograniczając pola widzenia eksponowanych wyrobów.

Dobra rada nie zaszkodzi

Zastosowanie powyższych rozwiązań pozwala na atrakcyjną ekspozycję naszego produktu, który w zdecydowanie większy sposób będzie przyciągał klientów, co przełoży się na poprawienie sprzedaży oraz naszej renomy. Planując inwestycję związaną z modernizacją bądź otwarciem nowego sklepu, warto skorzystać z usług firmy, która doradzi nam najbardziej optymalne rozwiązania w tym zakresie. □