

CHIP FOR FOOD

Tecnologia illuminotecnica per l'illuminazione nel food retail

ivela

elcom

L'arte e la scienza dell'illuminazione nel **food retail.**





Chip For Food

La tecnologia illuminotecnica all'avanguardia trasforma l'esperienza d'acquisto e massimizza il valore dei tuoi prodotti freschi.



1. L'Importanza Strategica dei Reparti Freschi

Nei dati di vendita dei retailer, i reparti freschi occupano da sempre un ruolo centrale.

Sono il cuore pulsante dei punti vendita, capaci di attrarre clienti nel negozio fisico e di generare una parte consistente del fatturato complessivo. Frutta e verdura, carni, formaggi e pesce non sono solo prodotti: sono elementi che raccontano qualità, freschezza e attenzione al dettaglio, diventando un potente fattore di fidelizzazione e crescita.

Oggi, più che mai, il consumatore cerca un'esperienza di acquisto che vada oltre il semplice atto di comprare.

Nei reparti freschi, e in particolare nel banco della carne e del pesce, l'aspetto visivo gioca un ruolo decisivo:

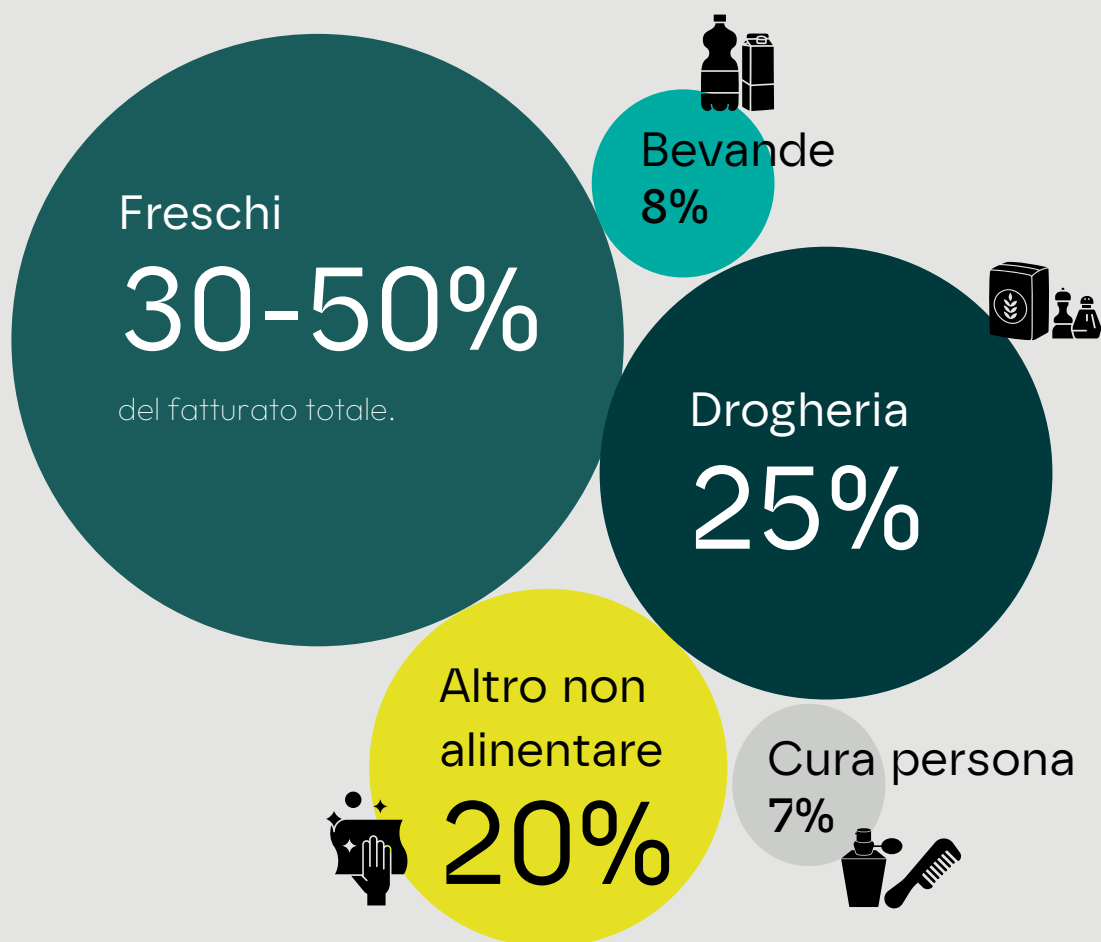
la brillantezza del ghiaccio, la vivacità dei colori, la disposizione ordinata dei prodotti.

Qui la luce non è un semplice strumento funzionale, ma un alleato strategico. Illumina, esalta la freschezza e crea un'atmosfera capace di stimolare l'appetito e l'acquisto.

Una luce studiata nel modo giusto trasforma la spesa in un'esperienza sensoriale coinvolgente.

La nostra azienda sviluppa e fornisce sistemi di illuminazione a LED ad alta resa cromatica, ottimizzati per i parametri specifici di ogni reparto fresco. Offriamo una tecnologia calibrata per trasformare l'ambiente espositivo in un fattore competitivo misurabile, migliorando la percezione qualitativa del prodotto.

Incidenza dei reparti freschi sul fatturato totale



Rappresenta l'incidenza media stimata dei reparti freschi sul fatturato totale



Resa cromatica CRI > 90, Temperatura di colore tra 3500K e 4000K per enfatizzare toni naturali e distribuzione uniforme dell'illuminamento > 1000 lux sul piano di esposizione

Gli studi sul comportamento d'acquisto evidenziano che l'84% dei clienti valuta la freschezza dei prodotti principalmente attraverso stimoli visivi.

Nel caso del pesce, la percezione di qualità è fortemente influenzata da parametri cromatici temperatura di colore e distribuzione uniforme dell'illuminamento. In questo contesto, la luce

non ha una funzione meramente illuminotecnica, diventa uno strumento di marketing sensoriale: esalta texture e colori, riduce le ombre, valorizza la presentazione e stimola la propensione all'acquisto.



2. La Scienza della Luce

La Nostra Competenza Tecnica

La luce è uno strumento di vendita, e come ogni strumento va calibrato con precisione scientifica.

Nel nostro lavoro, nulla è lasciato al caso: temperatura di colore, resa cromatica, distribuzione spettrale e Gamut Area sono parametri che gestiamo con attenzione millimetrica per ottenere il massimo effetto visivo e commerciale.

Ogni reparto fresco richiede un'illuminazione "su misura".

Questo approccio nasce da anni di ricerca applicata, test in laboratorio e sperimentazioni in punto vendita.

Il nostro obiettivo è quello di creare ricette LED dedicate in grado di esaltare le caratteristiche organolettiche percepite dal cliente.

Qual è l'Importanza dei Parametri di Illuminazione?

I parametri fondamentali che devono essere calibrati con precisione per ciascuna tipologia di prodotto sono:

CCT

→ La temperatura di colore correlata

espressa in Kelvin,
definisce la "tonalità"
complessiva della luce:
calda, neutra o fredda.

↓ Luce con CCT specifiche:

esalta
-toni ROSSI
-toni VERDI
-toni GIALLI

BBL

→ La posizione rispetto
alla Black Body Line

determina invece
come l'occhio umano
percepisce il bianco e i
colori associati.

↓ Luce al di sotto della BBL

rende:
-bianchi "più puliti"
-tonalità più pure

Intensità

→ Intensità luminosa
misurata in lux

deve essere sufficiente
ad attirare l'attenzione
ma senza superare la
soglia di comfort visivo.

Uniformità

→ Specifica della fonte luminosa

un'illuminazione ben distribuita elimina le ombre e mette in risalto i dettagli.

CRI

→ Indice di resa cromatica elevato (>90)

garantisce che i colori siano riprodotti fedelmente rispetto al riferimento naturale

GA

→ Gamut area o saturazione del colore

Aumentare la GA consente di rendere i colori più vividi e appetitosi

Controllare e ottimizzare questi parametri significa trasformare la luce da semplice elemento funzionale a leva strategica sensoriale.

Le nostre soluzioni di illuminazione nascono da questo approccio, dove

la tecnologia LED e la ricerca scientifica lavorano insieme per ottenere il massimo impatto visivo e sensoriale.

Qual è il Ruolo dello Spettro Luminoso?

Ogni sorgente luminosa è composta da un insieme di lunghezze d'onda che ne definiscono lo spettro. Lo spettro determina come i colori vengono percepiti, influenzando la vividezza, la naturalezza e l'attrattiva visiva degli oggetti illuminati.

Le nostre soluzioni nascono dalla capacità di calibrare lo spettro con precisione, grazie a chip LED sviluppati per offrire il massimo equilibrio tra fedeltà cromatica, resa estetica e impatto emozionale, come:

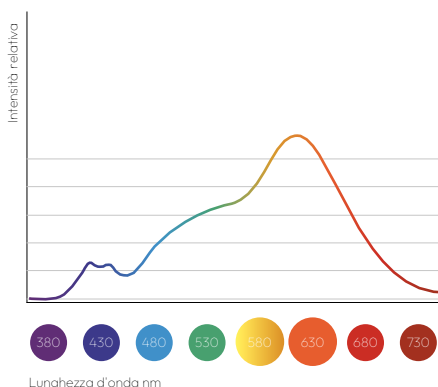
SW

→ **Spectra** Worm

2700K
CRI 96%
R9 97%

↓ **Campi applicativi:**

Panificati, Formaggi,
Ortofrutta, Pasticceria
Pizza.



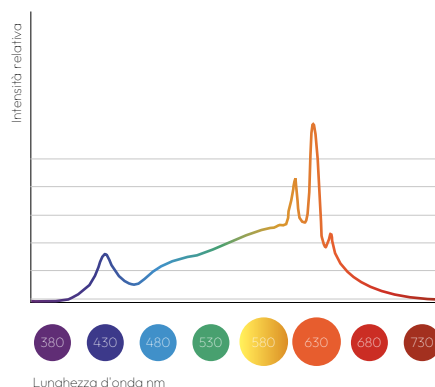
EN

→ **Efficient Natural**

3000K
CRI 96%
R9 72%

↓ **Campi applicativi:**

Ortofrutta, Gastronomia,
Promozionali, Generi Vari



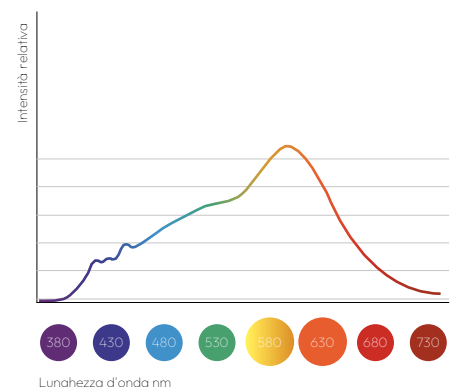
NR

→ **Natural Red**

3000K
CRI 97%
R9 93%

↓ **Campi applicativi:**

Gastronomia, Ortofrutta
Pasticceria, Pizza
Macelleria

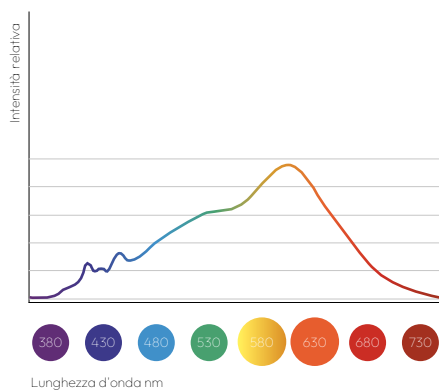


EM

→Efficient Middle

3500K
CRI 99%
R9 98%

↓Campi applicativi:
Promozionali, Tessile
Cosmetica, Casalingo

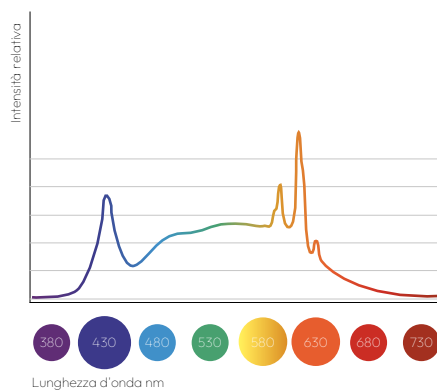


SC

→Spectra Cool

4000K
CRI 96%
R9 77%

↓Campi applicativi:
Pesce, Surgelati,
Tessile

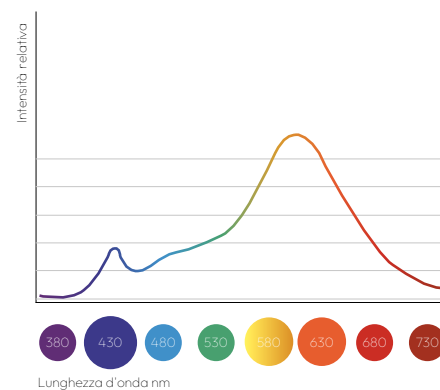


SM

→Spectra Meat

2200K
CRI 89%
R9 96%

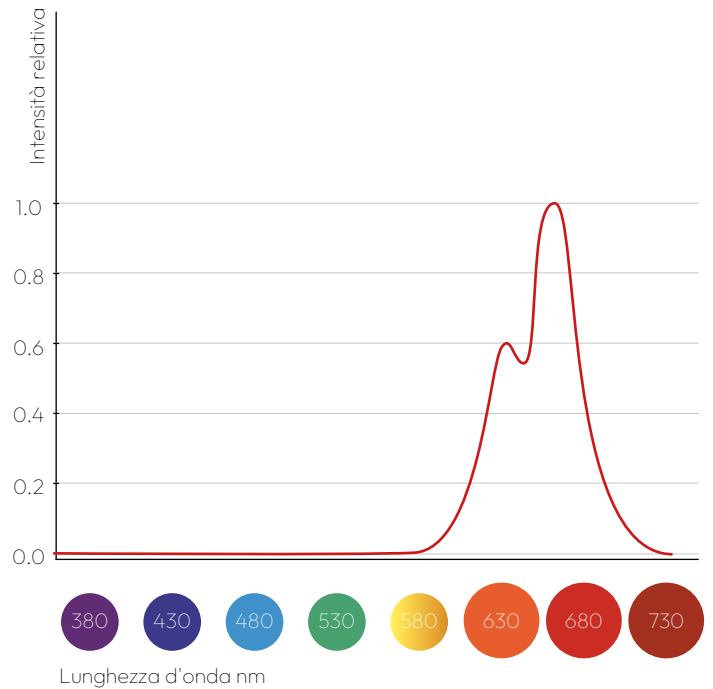
↓Campi applicativi:
Macelleria Carne, Take
Away, Salumi



Reparto carne



Luce naturale



→ Obiettivo:
Esaltare il colore rosso senza alterarlo.

→ Risultato:
Colore intenso e naturale, percepito come “fresco di taglio”

→ Tipologia spettro Chip:

SM

Spectra Meat

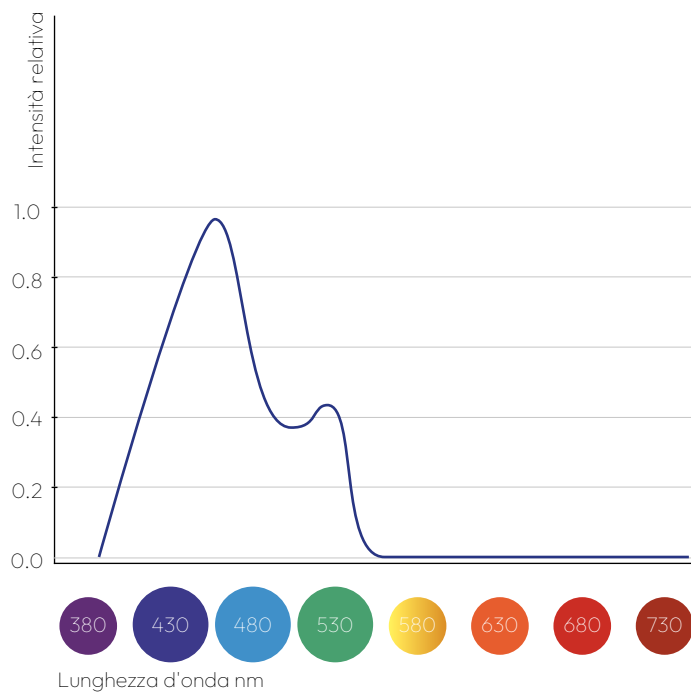
NR

Natural Red

Reparto pesce



Luce naturale



→ Obiettivo:
Dare risalto alla brillantezza e al contrasto dei colori.

→ Risultato:
Effetto “pesce appena pescato su ghiaccio tritato”.

→ Tipologia spettro Chip:

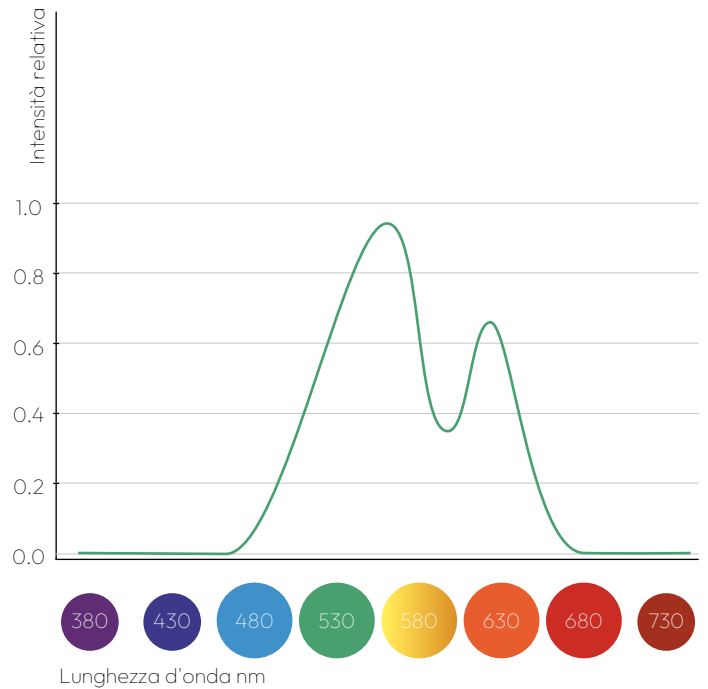
SC

Spectra Cool

Reparto frutta e verdura



Luce naturale



→ Obiettivo:
Intensificare i colori senza renderli innaturali.

→ Risultato:
Amplifica la vivacità di verdi, rossi e gialli, aumentando la percezione di freschezza e salute.

→ Tipologia spettro Chip:

SW

Spectra Warm

EN

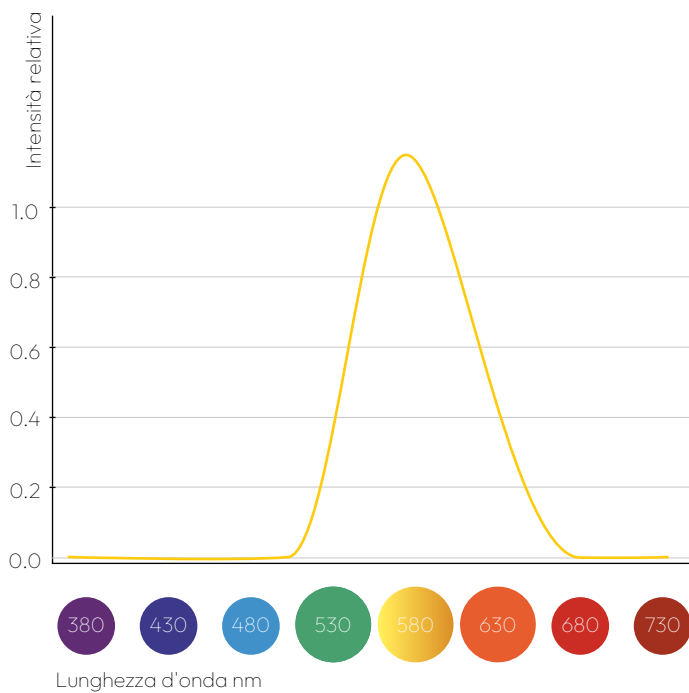
Efficient Natural



Reparto pane



Luce naturale



→ Obiettivo:

Valorizzare le tonalità dorate e ambrate della crosta appena sfornata, trasmettendo genuinità.

→ Risultato:

Luce uniforme e morbida, evitando riflessi duri che possano “appiccicare” visivamente la crosta.

→ Tipologia spettro o Chip:

SW

Spectra Warm

3. L'Approccio Strategico e il Nostro Metodo

Ogni esigenza ha la giusta soluzione

In ambito illuminotecnico, la vera differenza la fa il modo in cui ci si approccia al progetto.

Non basta ragionare come semplici progettisti: è importante agire anche come un partner tecnico, che affianca il cliente in ogni fase.

Questo significa partire da un'analisi oggettiva dello spazio, osservando come è organizzato, quali prodotti espone e come si muovono le persone al suo interno.

A queste osservazioni uniamo dati concreti,

come misure di illuminamento, resa cromatica, distribuzione spettrale, per avere un quadro preciso della situazione.

Da qui costruiamo soluzioni pensate su misura, calibrate sulle caratteristiche specifiche dell'ambiente e dei prodotti. Il nostro metodo segue sempre un percorso chiaro: dall'individuazione degli obiettivi alla progettazione, fino alla realizzazione e alla verifica finale, così ogni scelta è coerente e mirata al risultato.



Step by step in tutto il percorso!

Analisi delle
esigenze

01.

Individuazione di eventuali
criticità in termini di resa
cromatica, uniformità,
distribuzione spettrale e layout.

Rilievo

02.

Identificazione dei punti
di interesse e delle zone
con esigenze specifiche di
illuminazione

Programmazione

03.

Definizione della temperatura di colore (CCT), posizione rispetto alla curva di corpo nero (BBL), indice di resa cromatica (CRI) e saturazione del colore (GA) ottimali per ogni categoria di prodotto. Selezione delle ottiche in funzione della distribuzione desiderata: fascio stretto per accento, fascio medio o largo per illuminazione diffusa.

Calibrazione

04.

Verifica dei livelli di illuminamento (lux) e della resa cromatica, con eventuali regolazioni per eliminare ombre indesiderate e ottimizzare la percezione visiva.

Monitoraggio

05.

Integrazione con eventuali sistemi di gestione e di controllo dei consumi effettivi.

Esempi di corsie e aree del supermercato

Banco Freschi

→ **Illuminazione**
d'accento

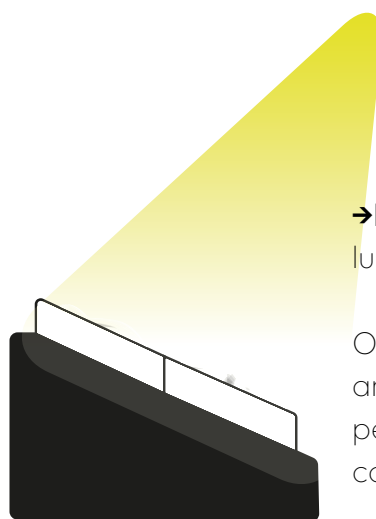
su ogni sezione
del banco, per
enfaticizzare il
prodotto



Reparto Ortofrutta

→ **Distribuzione**
luminosa unifor me

Ottiche
antiabbagliamento
per garantire
comfort visivo.



Corsie e Scaffali

→ **Illuminazione lineare** e continua per
percorsi di acquisto

Impiego di proiettori a fascio stretto per
punti focali mantenendo coerenza visiva
con l'illuminazione generale.







La luce giusta
trasforma lo spazio,
valorizza i prodotti
**e fa crescere il tuo
business.**

IVELAEELCOM S.r.l.

Via B. Buozzi 15
20050 Liscate (Milano)
Tel. +39 02 9500121
info@ivelaelcom.com