

Press Information

17 februari 2014

Ref.: 4256

Philips ontwikkelt “LED-lichtrecepten” om de versheid van voedsel in de kijker te zetten en de verkoop van verse eetwaren te stimuleren

- Met de lichtrecepten van Philips zien groenten en fruit er smakelijker uit omdat hun natuurlijke kleuren beter tot hun recht komen. Tests hebben uitgewezen dat de verkoop van verse eetwaren met 4,7 % stijgt bij gebruik van het juiste lichtrecept.
- De LED Rose-lichtoplossing van Philips helpt verkleuring van gesneden voedsel tegen te gaan, waardoor het vlees er langer vers uitziet.

Düsseldorf (Duitsland) – Philips, wereldleider in verlichting, stelt op Europashop (16-20 februari 2014) zijn [assortiment van LED-lichtoplossingen voor vers voedsel](#) voor. Deze oplossingen zorgen ervoor dat verschillende types verse producten in de supermarkten perfect worden verlicht. Lichtrecepten, of geoptimaliseerde lichtspectrums, kunnen de verkoop doen stijgen door de versheid van de uitgestalde eetwaren te benadrukken. Ze helpen ook verkleuring van eetwaren (bijv. vlees in plakjes) - als gevolg van verlichting en waardoor ze er minder smakelijk uitzien - tegen te gaan.

Voor supermarkten is productpresentatie van kapitaal belang; klanten hebben immers meer keuze dan ooit tevoren en vinden het niet meer dan normaal dat er het hele jaar door bijna perfecte eetwaren van overal ter wereld te verkrijgen zijn. Hoe aantrekkelijker een product eruit ziet, hoe groter de kans dat klanten het kopen. Uit onderzoek blijkt bovendien dat we geneigd zijn de meest groene komkommer, de meest gele banaan of de meest rode tomaat eruit te pikken. Lichtrecepten kunnen ook in alle toonbanken voor vers voedsel worden gebruikt (bijv. gesneden vlees). De winkelier kan dan kiezen hoe een product eruit ziet (geoptimaliseerd of natuurlijk), afhankelijk van de voorkeur van de klant.

“Door het lichtspectrum af te stellen en te optimaliseren, creëert Philips hetzelfde effect als de filters die de winkeliers momenteel gebruiken. Onze LED-technologie stelt supermarkten in staat om een lichtrecept te creëren voor elke afdeling, om de kleuren van de voeding beter tot uiting te laten komen en de versheid van de uitgestalde waren te verbeteren”, aldus Jella Segers, Philips Lighting. “Bovendien helpt onze LED-verlichting de winkeliers tijd en geld te besparen en tegelijk verstoringen voor de klanten tot een minimum te beperken dankzij een levensduur van om en bij de 50.000 uren, wat resulteert in lagere onderhoudskosten,” voegt Segers toe.

De lichtrecepten berusten op onderzoeken naar de afstelling van het lichtspectrum op specifieke producten. Lichtrecepten helpen mee het kleurenspectrum te benadrukken, wat betekent dat productkleuren meer licht weerkaatsen en dus voor een groter contrast zorgen tussen de producten en hun omgeving. Een hoger niveau van kleurverzadiging

laat de typerende kleuren van individuele producten tot hun recht komen. In het kader van een experiment met de EHI¹ en een supermarkt in Duitsland, steeg het verkoopvolume van geselecteerde groenten en fruit in de versafdeling met 4,7 % (omzetstijging van 3,5 %) dankzij het gebruik van lichtrecepten. Dit bewijst dat de consument meer dan ooit veeleisend is wat de aanblik van voedsel betreft.

Verkleuring

Een slechte verlichting in koeltoonbanken is een belangrijke factor van de verkleuring van vlees. Uit onderzoek met kunstlicht uitgevoerd door Philips-experts blijkt dat bepaalde delen van het zichtbare lichtspectrum een sterkere verkleuring van gesneden vlees kunnen veroorzaken. Hoewel deze verkleuring als gevolg van verlichting geen problemen stelt voor de hygiëne of de gezondheid, kan het producten minder aantrekkelijk maken voor klanten. Bovendien bestaat de kans dat voedsel dat nog perfect eetbaar is, wordt weggegooid.

De meest effectieve manier om verkleuring als gevolg van verlichting terug te dringen, bestaat erin het niveau van het gebruikte licht te regelen en te optimaliseren. Dit is precies wat de LED-technologie van Philips mogelijk maakt. Philips LED Rose, de nieuwe LED-lichtoplossing van Philips, vertraagt het verkleuringsproces met een geoptimaliseerd lichtspectrum. Tijdens tests uitgevoerd in een laboratorium, verlengde het lichtrecept het plankleven van gesneden vlees tot 30 % ten opzichte van klassieke White SON-lampen. Resultaat: het vlees blijft er smakelijker uitzien en er is minder voedselverspilling.

Klik [hier](#) om een filmpje te zien waarin de technologie achter de LED Rose-lichtoplossing van Philips wordt getoond.

Voor een overzicht van het volledige verlichtingsgamma voor voedingswaren, klik [hier](#).

Meer informatie bij:

Elke Moereels

PR Manager Lighting & Healthcare a.i.

Tel.: +32 2 525 80 78 (niet voor publicatie)

E-mail: elke.moereels@philips.com

Philips Customer Care Center, tel. 00800 7445 4775

Over Koninklijke Philips N.V.:

Koninklijke Philips N.V. (NYSE: PHG, AEX: PHIA) stelt zich als gediversifieerde onderneming actief op het gebied van "Gezondheid & Welzijn" tot doel het leven van de mensen te verbeteren door zinvolle innovaties op het vlak van gezondheid, lifestyle en verlichting. Philips, met hoofdkantoor in Nederland, behaalde een omzet van 23,3 miljard EUR in 2013 en stelt ongeveer 115.000 personen tewerk met verkoop en diensten in meer dan 100 landen. De onderneming is marktleider op het gebied van cardiale zorg, acute zorg en thuiszorg, energiezuinige verlichtingsoplossingen en nieuwe verlichtingstoepassingen, alsmede op het gebied van scheerapparaten, haartrimmers en mondverzorgingsproducten.

Meer informatie over Philips is te vinden op www.philips.com/newscenter.

ⁱ EHI is een wetenschappelijk instituut van de retailsector. De [leden](#) van EHI zijn internationale retailbedrijven en hun sectorverenigingen, fabrikanten van consumenten- en kapitaalgoederen en diverse dienstenaanbieders.