

BORA Herford

Gastronomie



Gesamtkonzept

Bauen – Wohnen – Einrichten – Genießen



Auf ca. 2.000 m² Ausstellungsfläche entsteht ein **BORA Flagship Store** samt **gehobener Gastronomie**.

Weitere **Flächen** werden an ausgewählte **Partner vermietet**. Das Objekt wird ganzjährig von BORA und seinen Partnern bespielt und somit zu einem Gesamterlebnis für B2B und B2C.

Das Gebäude wird zur area30 im Herbst 2023 fertiggestellt.



Unsere Vision

Bauen – Wohnen – Einrichten – Genießen



„Gemeinsam mit unseren Partnern inspirieren wir jeden Besucher mit einem umfassenden Erlebnis rund um den erweiterten Lebensraum Küche, verbunden mit kulinarischen Highlights zum Genießen und Verweilen.“



Das Gebäude



Restaurant

Ein hochwertiges Gastronomiekonzept wird unsere Partner und ihre Kunden zum Genießen und Verweilen einladen. So besonders wie Ihre Produkte werden auch die kulinarischen Erlebnisse in unserem Restaurant im 2. OG mit Panoramablick. Mit 34 Sitzplätzen und einem Panorama-Glasschiebedach bietet die Gastronomie kulinarische Highlights auf gehobenem Niveau und bietet vielfältige Nutzungsmöglichkeiten.



BORA Flagship Store – BORA Academy

Der **BORA Flagship Store** sowie unsere **BORA Academy** liegen im westlichen Teil des Gebäudes. Auf ca. 400 m² entstehen Erlebnisswelten und Inspirationen für die Produkte von BORA. Hierbei steht sowohl der Endkunde (B2C) als auch der Handelspartner (B2B) im Fokus. Im Jahr 1 nach Eröffnung planen wir mit ca. 1.200 Trainingsteilnehmern in der Academy und ca. 800 Endkunden.

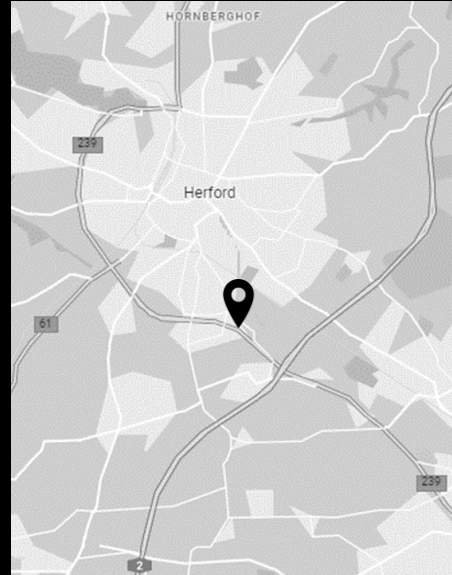


Mietflächen

Auf ca. 1.000 m² entsteht eine Inspirationswelt zum Thema „Bauen - Wohnen – Einrichten“ für B2B und B2C. Die Küche steht dabei im Fokus und wird durch exklusive Partner rund um den Lebensraum Küche ergänzt. Acht verschiedene (deutsche) Küchenmöbelhersteller präsentieren deren innovativ gestalteten Küchen. Folgende Partner sind bereits zur Eröffnung mit dabei: **JANUA & FREIFRAU** (Designmöbel), **POET** (Audio) und **XAL** (Licht).

Lage

Ahmser Straße 156, D-32052 Herford



Zentral gelegen – national & international

Hamburg, Berlin, Leipzig, Köln, Düsseldorf,
Frankfurt a.M., Antwerpen, Amsterdam uvm.
(Umkreis von max. 350 Kilometer Fahrtweg)

Beste Verkehrsanbindung

Das Objekt liegt unweit der A2 mit direktem
Anschluss an die B239.
3,5 km vom Hauptbahnhof Herford entfernt.

Zentrum der Küchenmöbelindustrie

Historisch gewachsenes B2B- und B2C Umfeld

Häcker, Leicht, Nobilia, Miele, Nolte Küchen, ...

Gebäudeausstattung

80 Parkplätze

Büros mit Blick in den Lichthof

Lagerflächen von 30-150 m²

Aufzug / Barrierefreier Zugang

Klimadecke und -boden (Heizen/Kühlen)

Mechanische Be- und Entlüftung

Telefon- / Internetanschluss

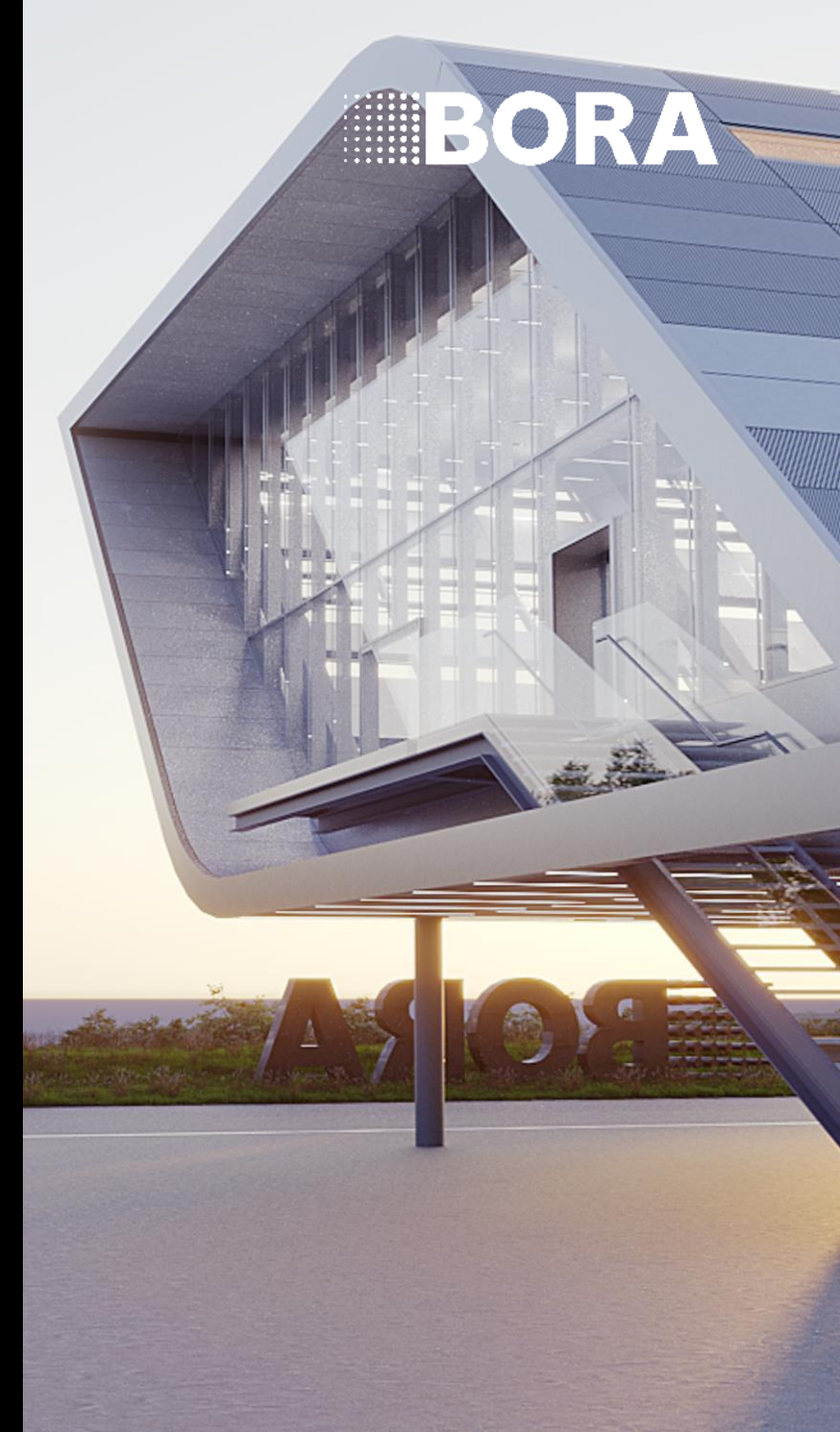
Verkabelung über Bodentanks

Beleuchtungskonzept

Aufenthaltsmöglichkeiten

Wasser / Abwasser in der Mietfläche

Gemeinsam genutzte Sanitäreinheiten



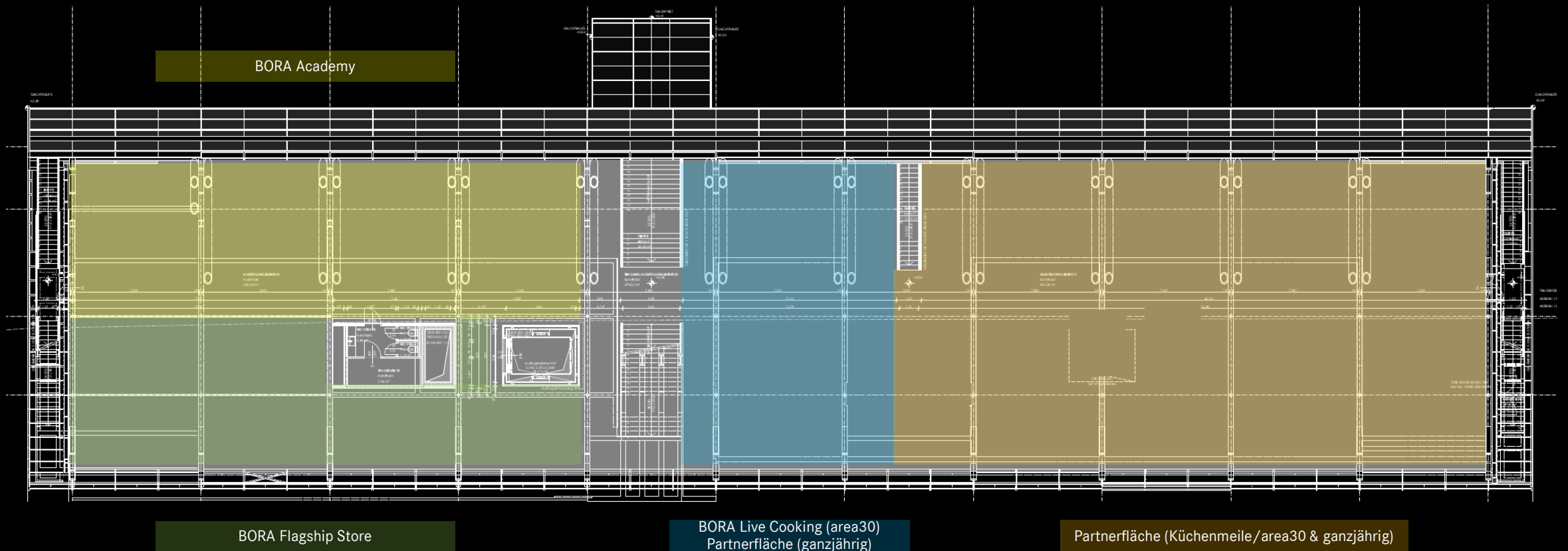
BORA Flagship Store Herford

Gehobene Gastronomie

Kulinarische Highlights zum Verweilen und Genießen

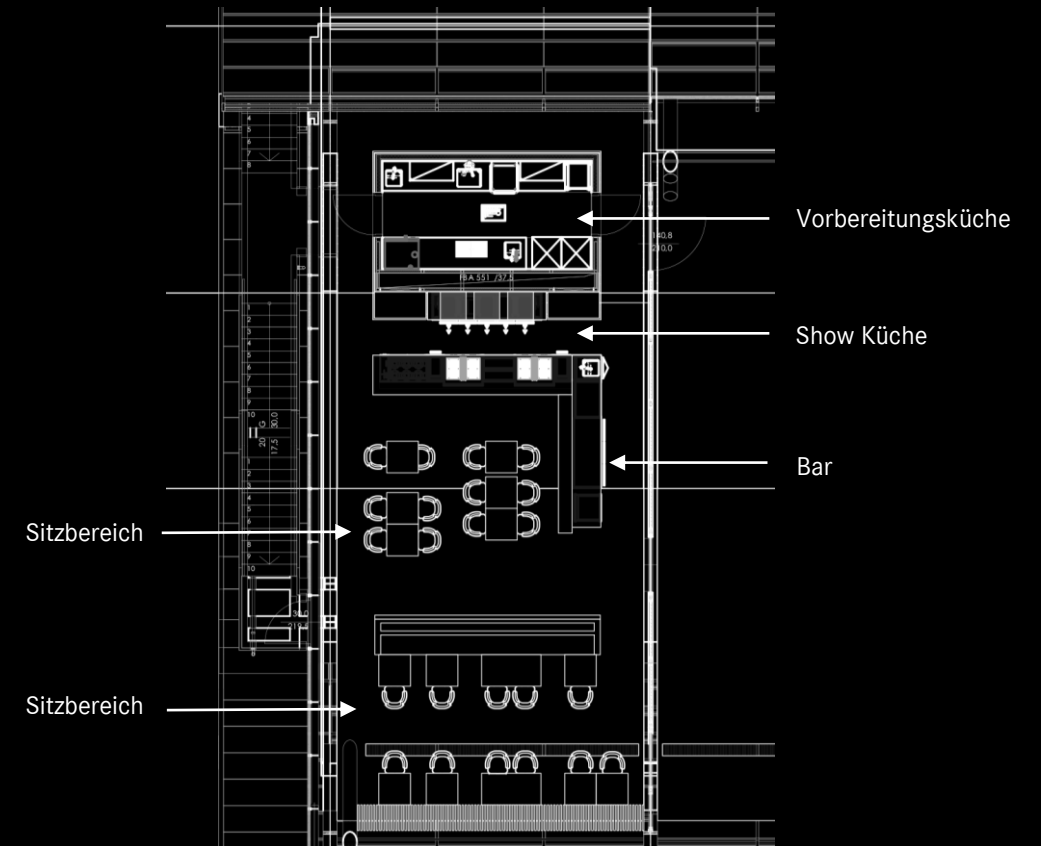
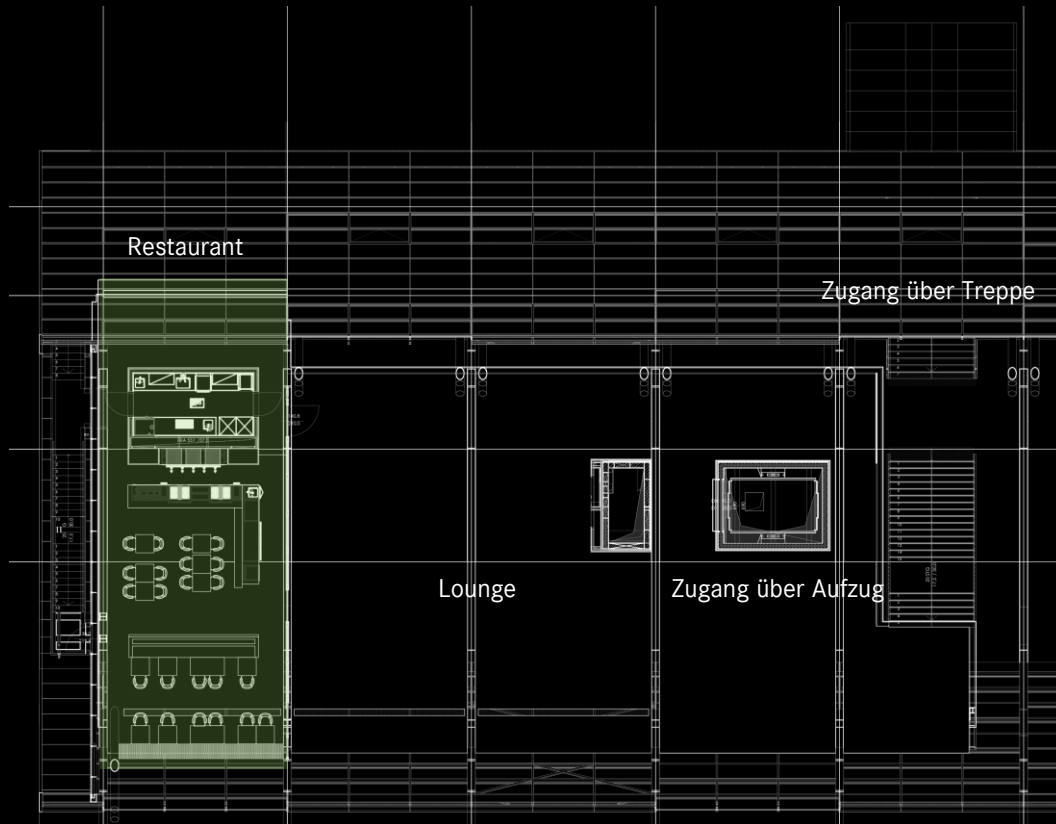


Grundriss Ebene 1 - Ausstellungsfläche



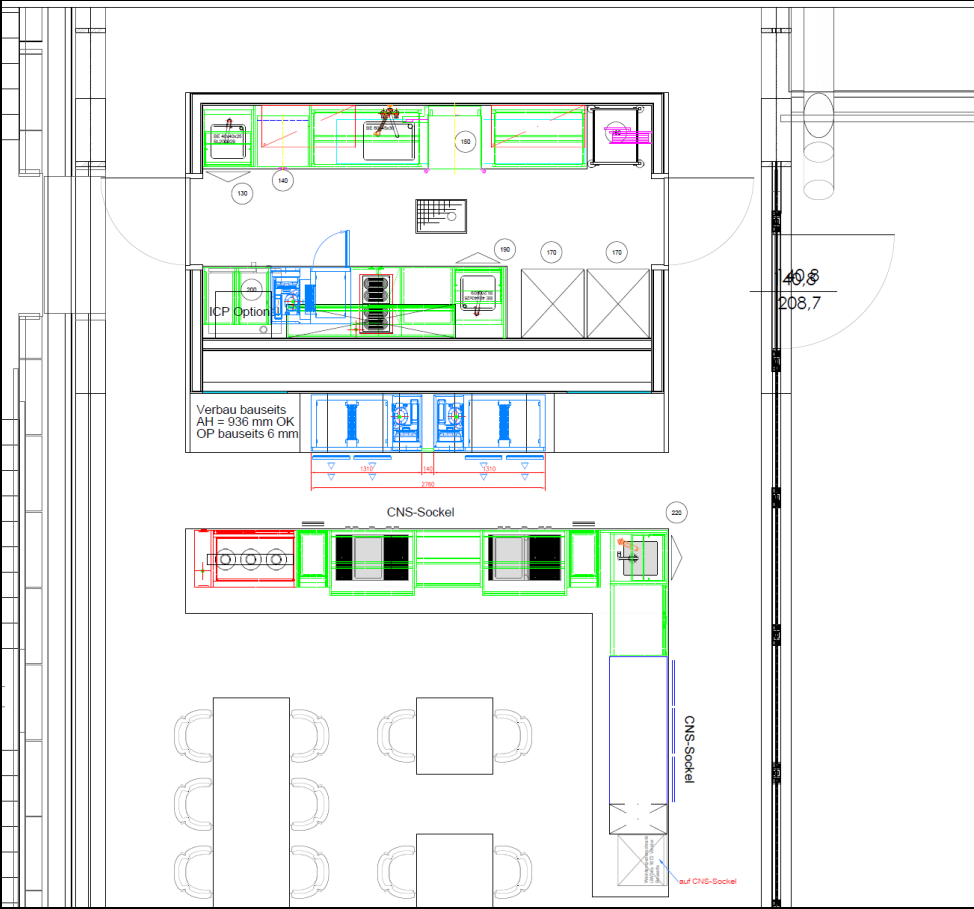
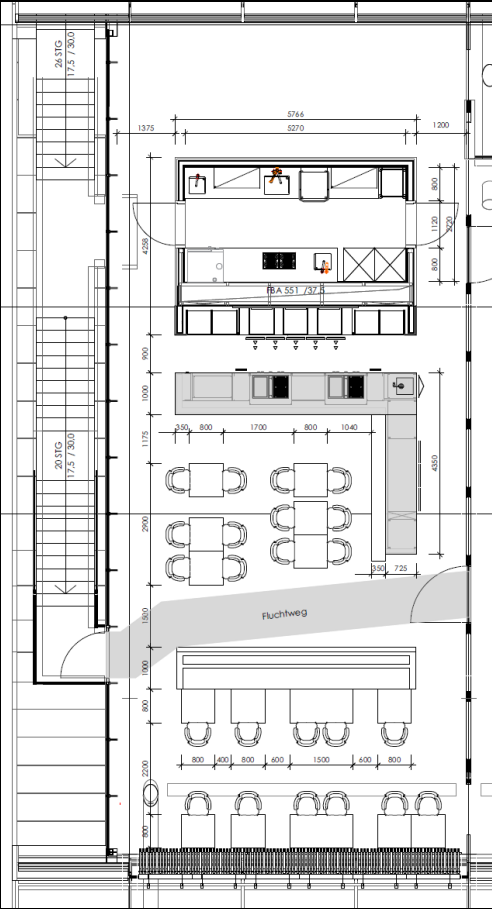
Grundriss Ebene 2 - Restaurant

Ausgestattete Küchen- und Gastraumeinrichtung



Grundriss Ebene 2 - Restaurant

Ausgestattete Küchen- und Gastraumeinrichtung



130	1 Stk	Spülverbau	Leibinger	4625	750	900	
130.1	1 Stk	Arbeitsplatte CNS	Leibinger	2270	750	40	
130.2	1 Stk	Arbeitsplatte CNS	Leibinger	1220	750	40	
130.3	1 Stk	Einbau-Spülbecken		400	400	250	
130.4	1 Stk	Tisch-Einbebel-Mischer	GG-1E25400379				
130.5	1 Stk	Einbau-Spülbecken		600	450	300	
130.6	1 Stk	Tisch-Geschirrause	GG-2E30501911				
130.7	1 Stk	Arbeitschrank mit Mülleimer/Beckenleiste	ASB-600	600	670	710	
130.8	1 Stk	Arbeitschrank AT 20	AT20-1100	1100	670	860	
130.9	1 Stk	Arbeitschrank AT 20	AT20-1400	1400	670	860	
130.10	2 Stk	Korblond	KB-1100	1100	470	250	
140	1 Stk	Gläserspülmaschine	Miele M-Clean UM	600	600	710	6,7 kW
150	1 Stk	Häufigspülmaschine	Miele M-Clean H8	635	750	1520	16,8 kW
160	1 Stk	Serverwagen	B PRO 500 x 5,3 SV	600	900	950	
165	1 Stk	Schlauchaufroller	EOH-2449 200/15001				
170	1 Stk	UMLUFT-KÜHLSCHRANK	Master A701N	740	815	2015	0,22 kW
180	1 Stk	Arbeitschrank fahrbar	Leibinger	800	700	900	
190	1 Stk	Arbeitsplatte	Leibinger	3542	800	800	
190.1	1 Stk	Arbeitsplatte CNS	Leibinger	3542	800	40	
190.2	1 Stk	1er Tiefkühlung steckerfertig	LT20TA1N	950	660	710	0,5 kW
190.4	1 Stk	Einbau-Spülbecken		400	400	250	
190.5	1 Stk	Tisch-Einbebel-Mischer	GG-1E25400379				
190.6	1 Stk	Arbeitschrank mit Flügeltür	ASB-400	400	670	710	
190.7	1 Stk	Arbeitschrank mit Mülleimer/Beckenleiste	ASB-600	600	670	710	
190.8	1 Stk	Elektro-Herd mit Induktion	LTE-INDU 2F850 S	600	850	710	14 kW
190.9	1 Stk	Arbeitschrank offen mit Z.B.	ASB-600	600	670	710	
190.10	1 Stk	Arbeitschrank offen mit Z.B.	ASB-1000	1000	670	710	
190.11	2 Stk	Arbeitschrank mit Aufgusschere	ASB-600	400	670	710	
200	1 Stk	ELEKTRO-COMBI-DAMPFER	ICOMBI-PRO-6-11-E	850	842	804	10,8 kW
210	1 Stk	SHOW KÜCHE 1	Basest	5700	650	900	
210.1	2 Stk	2er Kühlung steckerfertig	LT20KA2N	1310	660	710	0,5 kW
220	1 Stk	SHOW KÜCHE 2 / Theke	Basest				
220.1	1 Stk	Arbeitsplatte Grant					
220.2	1 Stk	Wärmeschrank	WS-1200	1200	670	710	2,5 kW
220.3	3 Stk	Wärmeschrank	Schell				
220.4	2 Stk	Arbeitschrank mit 3 Schubladen	ASB-400	400	670	710	
220.5	1 Stk	Arbeitschrank mit Flügeltür	ASB-600	600	670	710	
220.6	1 Stk	Arbeitschrank offen mit Z.B.	ASB-600	600	670	710	
220.7	2 Stk	Arbeitschrank offen mit Z.B.	ASB-1000	1000	670	710	
220.8	1 Stk	Arbeitschrank mit Mülleimer/Beckenleiste	ASB-600	600	670	710	
220.9	1 Stk	3er Getränkeabput steckerfertig	LT20GA3	2090	660	710	0,5 kW
220.10	1 Stk	Sensormatrat	IQ-1000/011				

Ausstattung Restaurant

Basics

34 Sitzplätze

ca. 90 m² Gastraum

Neueste BORA-Produkte

Modernstes Design

Barbereich

Zahlreiche Arbeitsflächen

Back Kitchen mit Spülstraße

Kühlpult / Wärmestrahler

Stauraum / Regale

Spülbecken in allen Bereichen

Kühlzellen im UG (nach Absprache)

Lagerflächen im UG

 **BORA**



Ausstattung

Show Küche – ca. 15m²

3x BORA X BO Dampfbacköfen

2x BORA Professional 3.0
Flächeninduktion + Tepan-Edelstahlgrill

GN Kühpult
4x Ladenelement mit 2 Laden

Wärmeschränk
2x Ladenelement mit 3 Laden

3 Wärmestrahler

Stauraum



Ausstattung

Bar – ca. 9 m²

Getränkepult
3x Ladenelement mit 2 Laden

Weinkühlschrank

Gläserregal

Kippmülleimer

Waschbecken

Stauraum



Ausstattung

Back Kitchen – ca. 15m² – Spülstraße

Gläserspülmaschine mit Osmose

Haubenspülmaschine

2x Korbbord

Unterbauregale für Stauraum

2x Spülbecken

Kipp Mülleimer & Servicewagen



Ausstattung

Back Kitchen – ca. 15m² – Vorbereitungsbereich

2x Kühlschränke (GN 2/1.700 Liter)
1x Gefrierschrank

E-Herd mit Induktion
Abm.: 600x810x7100

Kombidämpfer
Kapazität: 6x GN 1/1

Wandschrank &
Unterbauregale für Stauraum

1x Spülbecken

Kippmülleimer



Ausstattung

Gastraum – ca. 90 m²

34 Sitzplätze

Tische

Stühle

Garderobe



 **BORA**

Ausstattung

Untergeschoss

1x Kühlzelle 1500 x 2000

1x Durchgangskühlzelle 1300 x 2000

1x Tiefkühlzelle 1700 x 2000

47 m² Platz für optionale
Vorbereitungsküche oder als Lager

Anschlüsse für Vorbereitungsküche mit
direktem Zugang zum Aufzug

Optional 36 m² erweiterter Lagerraum



Ausstattung

Untergeschoss

Die Grundvoraussetzung zum Einbau einer Vorbereitungsküche im Untergeschoss ist gegeben. Eine Vorbereitungsküche ist bauseits jedoch **nicht** vorhanden.

Der Einbau einer Vorbereitungsküche ist vor Mietbeginn nicht sichergestellt. Die Timeline für den Einbau nach Mietbeginn ist im Detail abzusprechen.

Weitere Informationen zu Geräten, Maßen, Anschlüssen, etc. können gerne im persönlichen Gespräch besprochen werden.



BORA Herford

Konzeptidee – Restaurant für Content

Synergien nutzen – beidseitig profitieren



Konzeptidee

Restaurant für Content



Konzeptidee

Was BORA bietet – was der Partner mitbringt



Was BORA bietet:

- Film & Foto
- Ton
- Lichtequipment (Hardware)
- Schnitt & Vertonung
- Storyboard
- Bearbeitung & Dienstleistung

Was unser Partner mitbringt:

- Idee & Konzeption
- Rezeptideen & Rezeptbeschreibung
- Zeit für SoM und Content, sowohl für eigene Erstvermarktung aber auch Zweitvermarktung BORA



Konzeptidee

Zusätzliche Eckdaten

- Öffnungszeiten Restaurant: Mo.-Sa. von 10.00-18.00 Uhr
- Erweiterte Öffnungszeiten, z.B. abends, möglich
- Fertig ausgestattete Küchen- und Gastraumeinrichtung
(siehe Ausstattungsliste gesondert)
- Hochwertige Ausstattung der Show Küche mit Geräten von BORA
- Sonderausstattung Küche, Kochgeschirr, Geschirr, Gläser, Dekoration
Utensilien für den Betrieb des Restaurants, etc. ist nicht inkludiert
- Mietbeginn: 01. September 2023
- Kühlzellen & Tiefkühlzellen im UG vorhanden
- Räumlichkeiten für eine zusätzliche Vorbereitungsküche im UG
vorhanden. Diese ist jedoch bauseits nicht vorhanden und nicht im
Ausstattungsumfang inkludiert.
- Konzeption der Küchen- und Gasträume inkl. Design vorhanden und
inkludiert



Impressionen Baufortschritt



Besuchen Sie uns auch online



<https://www.bora.com/de/de/unternehmen/flagshipstore-herford/>

BORA Herford

Wir freuen uns auf Sie

Lassen Sie uns in den Austausch gehen

Maximilian Schiessl
Head of Retail

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
A-6342 Niederndorf

M +49 151 68 85 55 17
m.schiessl@bora.com
bora.com

Jelena Goebel
Property Manager

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
Innstraße 1
A-6342 Niederndorf

T +49 8035 907 288
j.goebel@bora.com
bora.com

