

BORA in the air: Revolution Tour 2017 startet quer durch Europa

Raubling. Die BORA Lüftungstechnik GmbH, Hersteller innovativer Kochfeldabzüge, hat die „Revolution Tour 2017“ gestartet. Nach Stationen in Mailand, Palma de Mallorca und Brüssel reist der BORA Cooking Truck mit seiner gläsernen Kubus-Küche diesen Sommer quer durch Europa. In ausgesuchten Metropolen und Hot Spots wird der spektakulär umgebaute LKW, der gleichzeitig Kochstelle, Speisezimmer und Event-Location ist, mit einem Kran in bis zu 30 Meter Höhe gehoben. Weitere Stationen sind unter anderem Paris, London, Düsseldorf und Rom.

Die Idee dahinter: atemberaubendes Panorama in luftiger Höhe mit gesundem Fingerfood und schmackhaften Snacks genießen. Dabei finden ganz unterschiedliche Events statt: Dreharbeiten für eine TV-Sendung, Veranstaltungen für Handelspartner, Kunden und Facebook-Fans, das Finale des BORA Kochwettbewerbs „Deutscher Meister der Hobbyköche“ und die Einbindung in das Radsport-Engagement des WorldTour Teams BORA – hansgrohe.



Der Truck ist ein echtes Highlight. Mit seinen 40 Tonnen Gewicht und der imposanten Länge von fast 19 Metern ist er ein atemberaubendes Marketinginstrument und sorgt dort, wo er auftaucht, stets für Furore. Im loftartigen Glas-Kubus, der auf 20 Quadratmetern Grundfläche volle Einsicht in den Innenraum gewährt, finden 16 Personen Platz. Der Truck wird begleitet von einem BORA Cooking Chef, der kreative und gesunde Köstlichkeiten für die Teilnehmer zaubert.

Die bisherigen Events erwiesen sich als Spektakel der Extraklasse. Immer wieder bildeten sich rund um den Kran Menschenmengen in euphorischer, volksfestartiger Atmosphäre. Staunende Passanten, Touristen und Einheimische zückten ihre Kameras, Selfies wurden geschossen – ob am Boden oder in der Luft. Wo immer der BORA Cooking Truck andockt, sorgt er für Staunen und Begeisterung.

Tourdaten 2017:

24.-27. Mai:	Wien / Österreich
17.-18. Juni:	Berlin / Deutschland
22. Juni:	Ziar Nad Hronom / Slowakei
29. Juni - 3. Juli:	Düsseldorf / Deutschland
6.-8. Juli:	Paris / Frankreich
13.-15. Juli:	Amsterdam / Niederlande
28.-30. Juli:	London / England
20. August:	Hamburg / Deutschland
26.-28. Oktober:	Rom / Italien

Zum Unternehmen:

Die BORA Lüftungstechnik GmbH mit Sitz im oberbayerischen Raubling entwickelt und vertreibt seit 2007 erfolgreich Kochfeldabzugssysteme, die dank einer patentierten Technik den Dunst nach unten abziehen. Die innovativen Produktlinien BORA Basic, BORA Classic und BORA Professional werden weltweit in 41 Ländern vertrieben.

Die Vision von BORA Gründer Willi Bruckbauer ist das Ende der Dunstabzugshaube. Die Vorteile des von ihm entwickelten Patentes: die hochwertigen Systeme sind effektiver als herkömmliche Hauben, sehr leise, energiesparend und leicht zu reinigen. Sie erlauben der Küchen-Architektur maximale Planungsfreiheit bei freier Sicht.

Bereits 2009 erhielt das Unternehmen die erste Auszeichnung im Rahmen des Innovationswettbewerbs „365 Orte im Land der Ideen“, gefolgt vom Deutschen Gründerpreis, red dot awards, Plus X Awards, German Design Award, Iconic Award, German Brand Award u.a. Das neue BORA Professional wurde 2017 bereits kurz nach der Markteinführung mit dem red dot award "Best of the best" und dem Plus X Award als Produkt des Jahres 2017 ausgezeichnet.

Weitere Informationen unter www.bora.com.

Ansprechpartner:

Kludia Meinert
kludia.meinert@derks-bmc.de
Tel. 089-7599905-11

derks brand management consultants
Strähuberstr. 18
81479 München
www.derks-bmc.de