

## Un progetto con partner forti: BORA Herford presenta l'ambiente cucina

In occasione della fiera Küchenmeile 2023, BORA apre la nuova sede di Herford. L'imponente edificio sarà inaugurato a metà settembre durante la prima edizione dei BORA Experience Days. Contemporaneamente alla fiera area30, BORA ogni anno espone, insieme a una selezione di partner, diverse soluzioni su uno dei principali temi living: l'ambiente cucina. La novità presso BORA Herford sarà la presenza permanente di diversi produttori di mobili da cucina in un luogo aperto tutto l'anno ai partner commerciali, ma anche ai clienti finali interessati al settore edilizio, abitativo e dell'arredamento. Un'idea che finora ha funzionato bene sul breve termine in occasione delle fiere, ora diventa il progetto di un settore che deve tener testa all'industria dei viaggi e delle automobili.



Nell'edificio futuristico di BORA a Herford con i suoi quasi cento metri di lunghezza trova spazio il flagship store, oltre a una superficie espositiva per i partner del settore edilizio, abitativo e dell'arredamento.

Rendering: BORA

I BORA Experience Days in futuro diventeranno parte integrante del programma della fiera Küchenmeile. Dal 16 al 23 settembre partner commerciali e clienti finali potranno scoprire cos'è che rende l'industria tedesca dei mobili da cucina e degli elettrodomestici tanto forte. BORA Herford mostra chiaramente quanto valore aggiunto riesce a offrire la presentazione congiunta di idee innovative. I produttori inseriscono i loro prodotti in un contesto comune, così il cliente finale può richiedere una consulenza sull'intera situazione abitativa per riuscire a scegliere meglio quella che fa al caso suo.

La line-up dei produttori di mobili è davvero straordinaria: eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm e Schüller, ognuno dei quali mette in scena una selezione del proprio assortimento. Oltre alle loro sedi e alle esposizioni in loco, gli amministratori hanno deciso di esporre anche nel nuovo edificio di BORA Herford, come presentazione aggiuntiva del loro marchio. È una pubblicità comune che ha lo stesso obiettivo: dare ispirazione per creare la cucina dei sogni. Rouven Göhner, responsabile delle vendite di BORA di Germania/Svizzera, e forza trainante delle partnership con i produttori di mobili da cucina, descrive così lo scopo dell'intero team: "I produttori di elettrodomestici e di mobili da cucina hanno un obiettivo comune, il commercio delle cucine. Insieme pensiamo al cliente finale e alle sue esigenze, perché la cucina dei suoi sogni nasce solo grazie ai consigli che riceve da noi del settore. Offrendo un luogo di incontro nel cuore dell'industria dei mobili da cucina e riunendo i produttori, creiamo possibilità illimitate e libertà di ideazione per progettisti, designer e clienti".

Ai clienti finali in fase progettuale piace vedere le presentazioni dei prodotti e gli ambienti dinamici, ed è proprio per questo motivo che partner premium di settori diversi partecipano all'esposizione presso BORA Herford. La collezione di sedie dai tratti femminili di Freifrau Manufaktur crea un abbinamento armonioso insieme ai mobili di carattere in legno massiccio firmati JANUA. XAL vi accompagna nel mondo dell'illuminazione con progetti visionari e idee per qualsiasi architettura. E per gli audiofili, Poet Audio offre un'esperienza sonora indimenticabile in un ambiente suggestivo.

Queste collaborazioni sono un assaggio del lancio della mostra permanente. Il concetto viene costantemente sviluppato, afferma Max Schiebl, responsabile del settore retail di BORA. Per lui è importante che il cliente finale viva un'esperienza complessiva armoniosa, per questo ha curato attentamente anche l'esperienza culinaria vera e propria. Gli elettrodomestici BORA possono essere provati dal vivo durante la consulenza, perché il flagship store BORA è dotato di una fantastica cucina a vista e di una zona pranzo altrettanto grande.



Nel flagship store BORA, i clienti finali possono sperimentare a livello tattile e acustico gli innovativi elettrodomestici da cucina da incasso durante la consulenza. Rendering: BORA

Durante la consulenza, viene preparato un piatto piccolo insieme ai potenziali clienti, che sperimentano a livello tattile e acustico il funzionamento del principio BORA con l'aspirazione dei vapori verso il basso. È qui che prendono vita esperienze culinarie emozionali con serate di cucina e altri eventi, dove l'attenzione si concentra sui prodotti BORA – ed è sempre qui che BORA diventa un love brand nel contesto della partnership commerciale. "Insieme ai nostri partner, forniamo la giusta ispirazione a ogni visitatore grazie a un'esperienza completa sull'ambiente cucina, abbinato a specialità culinarie da assaporare e gustare", così Max Schiebl spiega l'obiettivo del suo team BORA molto motivato.

## Un ristorante sotto le stelle

Anche lo chef televisivo e ristoratore Timo Hinkelmann, che ha preso in gestione il ristorante nell'edificio futuristico di Ahmser Strasse, cucina con gli elettrodomestici BORA. Insieme al suo staff, ha già sviluppato un concept culinario e ha trovato il nome giusto per il suo ristorante. Dopo i BORA Experience Days 2023, il "Mirror" non si limiterà a servire la colazione, ma ci sarà anche un menu per il pranzo e un ampio menu serale. I piatti firmati dai suoi colleghi e grandi nomi della scena culinaria, propongono esperienze di gusto sempre diverse. Il "Mirror" sarà prenotabile per eventi privati e aziendali. Per Hinkelmann l'aspetto entusiasmante non è solo la possibilità di esprimere liberamente le sue idee, ma anche farlo in una cornice architettonica mozzafiato. "Il tetto apribile che sovrasta l'area del ristorante preme rende il "Mirror" unico. Un ambiente elegante e una cucina raffinata sotto le stelle, come fosse all'aria aperta, sono la combinazione sensazionale a cui mi ispiro ogni giorno per le mie creazioni culinarie".



Uno spettacolo sia di giorno che al tramonto: il tetto apribile del ristorante "Mirror" nell'edificio BORA Herford, è un prodigio dell'architettura.

Rendering: BORA

### BORA Experience Days 2023

BORA inaugura l'apertura della nuova sede con suoi Experience Days, un evento che nei prossimi anni diventerà un appuntamento imperdibile per i visitatori in occasione del Küchenmeile. A metà settembre, da sabato a giovedì, i visitatori della fiera e i partner commerciali potranno godersi ogni giorno, a partire da mezzogiorno, un'infinità di esperienze straordinarie per tutti i sensi: ci sarà l'inaugurazione dell'edificio in pompa magna, ma anche la presentazione dei nuovi prodotti BORA. L'occasione verrà festeggiata con eventi serali organizzati nel minimo dettaglio, come solo il team di Willi Bruckbauer sa fare.

L'esposizione in loco, che si terrà venerdì e sabato dalle 12.00 alle 18.00, è rivolta ai clienti finali e ai potenziali clienti che vivono in zona, inoltre, i partner commerciali del posto possono già invitare i loro clienti a partecipare. Grazie a un grande concorso, i visitatori che si registrano online hanno la possibilità di vincere tre piani cottura BORA della linea Pure e le prime 50 copie del libro di cucina BORA "365 giorni", in uscita, che sarà presentato a Herford.

### Fatti BORA Experience Days

Orari di apertura

Experience Days B2B partner commerciali

16.-21.09. 12:00-17:00,

Eventi serali 16.-19.09. 18:00-23:00

Giornate dedicate all'export 19.-21.09.

Experience Days B2C esposizione in loco per clienti finali

22./23.09. 12:00-18:00

BORA Herford attività regolare

dal 25.09. 10:00-18:00

Registrazione dei visitatori: <https://www.bora.com/de/de/unternehmen/bora-herford/>

### BORA Herford attività regolare

Orari di apertura di BORA Herford dal 25.09: 10:00- 18:00

Parcheggio: 80 posti

Stazione di ricarica per veicoli elettrici: 10 posti

Ristorante "Mirror":

Gli orari d'apertura saranno disponibili dalla metà di agosto su [mirror-herford.de](http://mirror-herford.de)

Download immagini: <https://www.bora.com/it/it/azienda/area-stampa/>

### Chi siamo

BORA sviluppa e produce elettrodomestici da cucina da incasso innovativi con elevati standard di design. Con il payoff "More than cooking" il gruppo aziendale austro-tedesco posiziona il proprio portfolio di prodotti in un contesto internazionale. Da quando Willi Bruckbauer ha fondato BORA nel 2007, l'azienda punta a mettere in discussione ciò che conosce e di conseguenza a rivoluzionare l'ambiente cucina. La missione: prodotti straordinari per esperienze straordinarie.

Tutto è iniziato con i sistemi innovativi di aspirazione per piano cottura che aspirano il vapore verso il basso grazie a una tecnologia intelligente e vengono perfezionati costantemente secondo lo standard proprio di BORA. Il portfolio di prodotti è stato ampliato con BORA X BO, il forno a vapore professionale per casa, a cui può essere abbinato il cassetto multiplo BORA. I prodotti BORA si contraddistinguono per le loro prestazioni al top, la facilità di pulizia e la facilità d'uso. Grazie al loro design senza tempo s'inseriscono perfettamente in ogni tipo di cucina assicurando un ambiente cucina senza odori e con massima libertà visiva.

Nelle sedi BORA di tutto il mondo sono impiegate più di 500 persone, gran parte di esse lavorano a Raubling, Niederndorf, Sydney e nei flagship store di Monaco e di Herford. I prodotti BORA oggi sono distribuiti in più di 60 paesi di tutto il mondo.

Già nel 2009 l'azienda riceve il primo riconoscimento nell'ambito del concorso sull'innovazione "365 Orte im Land der Ideen", seguito dal Deutscher Gründerpreis e numerosi Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Award, Good Design Awards, iF Design Awards e tanti altri.

Ulteriori informazioni sul sito [bora.com](http://bora.com)

### Contatto stampa con l'azienda BORA

neumann communication

Partner per la comunicazione in occasione dell'apertura della sede BORA di Herford

[bora@neumann-communication.de](mailto:bora@neumann-communication.de)

BORA Public Relations

[pr@bora.com](mailto:pr@bora.com)

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

[bora.com](http://bora.com)