

Sterke samenwerkingspartners: het thema van BORA Herford is de leefkeuken

BORA opent de nieuwe vestiging in Herford precies op tijd voor de vakbeurs, Küchenmeile 2023. Het markante gebouw wordt half september tijdens de eerste 'BORA Experience Days' geopend. Tegelijk met de vakbeurs area30 presenteren BORA en een aantal geselecteerde partners de vele mogelijkheden rondom een van de belangrijkste woontrends, de leefkeuken. Een noviteit bij BORA Herford is het feit dat meerdere keukenfabrikanten zich op één locatie presenteren die het hele jaar door geopend is voor zowel handelspartners als geïnteresseerde eindklanten uit de bouw-, woon- en inrichtingsbranche. Wat op tijdelijke basis goed werkte op beurzen, wordt nu de blauwdruk voor een branche die met de reis- en autobranche moet concurreren.



Het bijna honderd meter lange futuristische gebouw van BORA huisvest in Herford niet alleen de eigen flagshipstore, maar ook de showrooms van partners uit de bouw-, woon- en inrichtingsbranche. Rendering: BORA

In de toekomst worden de BORA Experience Days een vast onderdeel van de routeplanning van de Küchenmeile. Van 16 tot 23 september zien de handelspartners en eindklanten waar de Duitse fabrikanten van keukenmeubels en -apparatuur zo goed in zijn. Bij BORA in Herford zie je hoeveel meerwaarde de gezamenlijke presentatie van innovatieve ideeën biedt. Hier laten de fabrikanten hun producten in de totale context zien. Zo kan de eindklant direct in een woonsituatie worden geadviseerd en kan hij of zij een betere beslissing nemen.

De line-up van keukenfabrikanten is indrukwekkend: eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm en Schüller presenteren ieder afzonderlijk een selecte keuze uit hun assortiment. De directies hebben besloten om hun merk niet alleen in hun eigen vestigingen en showrooms te presenteren, maar als aanvulling daarop ook in Herford in het nieuwe gebouw van BORA. Deze gezamenlijke promotie dient één doel: inspiratie bieden voor individuele droomkeukens. Rouven Göhner, Head of Sales van BORA Duitsland/Zwitserland en de drijvende kracht achter de partnerschappen met de keukenfabrikanten, beschrijft wat het hele team bezighoudt: "Fabrikanten van keukenmeubelen en -apparatuur hebben één en dezelfde partner, de keukenhandel. Allemaal hebben ze de eindklant en zijn behoeften voor ogen, want een droomkeuken ontstaat pas tijdens het adviesgesprek met de keukenhandel. Door de hele keukenbranche bij elkaar te brengen op een ontmoetingsplaats in het hart van de keukenmeubelbranche, creëren we onbegrensde mogelijkheden en vrijheid in de vormgeving voor zowel keukenontwerpers, fabrikanten als klanten."

Omdat de eindklant de visuele presentatie en het tot leven komen van de ruimtes in de ontwerpfase waardeert, kunnen we dankzij de samenwerking met premiumpartners uit andere branches bij BORA Herford een complete presentatie van keukens laten zien. De filigrane zitmeubelcollectie van Freifrau Manufaktur harmonieert goed met de karaktervolle massief houten meubels van JANUA. XAL neemt je mee naar de wereld van het licht met visionaire ontwerpen en verlichtingsconcepten voor elk interieur. Poet Audio biedt audiofielen een onvergetelijke geluidservaring in een indrukwekkend decor.

Deze partnerschappen zijn een opmaat voor de start van de permanente showrooms. Het concept is volgens Max Schiebl, Head of Retail bij BORA, voortdurend in ontwikkeling. Hij vindt een harmonieuze totaalervaring voor de eindklant belangrijk. Daarom wordt er ook veel aandacht besteed aan de kookervaring zelf. Tijdens het adviesgesprek kan de klant live ervaren hoe de apparatuur van BORA werkt, want de BORA Flagship Store is uitgerust met een indrukwekkende showkeuken en een grote eethoek.



In de BORA Flagship Store ervaart de eindklant de innovatieve inbouwapparatuur tijdens het adviesgesprek zowel haptisch als akoestisch. Rendering: BORA

Tijdens het adviesgesprek wordt er samen met de geïnteresseerde klanten meteen een klein gerecht bereid. Zo kunnen zij haptisch en akoestisch ervaren hoe het BORA-principe met de afzuiging naar beneden werkt. Dit is ook het toneel voor bijzondere kookervaringen in de vorm van kookavonden en andere evenementen waarbij de BORA-producten centraal staan – hier wordt BORA, in de zin van de handelspartners, een love brand. "Samen met onze partners inspireren we elke bezoeker met een complete leefkeukenervaring in de meest uitgebreide zin. Dat combineren we met culinaire highlights waar je in alle rust van kunt genieten". Dat is volgens Max Schiebl precies wat het zeer gemotiveerde BORA team voor ogen staat.

Restaurant onder de sterrenhemel

Ook de tv-kok en restauranthouder Timo Hinkelmann, die het restaurant in het futuristische gebouw aan de Ahmser Strasse heeft overgenomen, kookt met BORA-apparatuur. Samen met zijn team heeft hij al een culinair concept ontwikkeld en een passende naam voor het restaurant bedacht. Na de BORA Experience Days 2023 zal de 'Mirror' niet alleen ontbijt serveren, maar ook een lunchmenu en een afwisselend avondmenu. De signatuurgerechten van gerenommeerde collega's zorgen voor steeds weer nieuwe smaakimpressies. De 'Mirror' kan voor privé- en bedrijfsevenementen worden geboekt. Mooi vond Hinkelmann niet alleen het feit dat hij inhoudelijke alle ruimte voor zijn ideeën krijgt, maar ook een van de bouwkundige aspecten. "Het cabriodak direct boven het restaurantgedeelte maakt de 'Mirror' voor mij uniek. Deze stijlvolle ambiance en heerlijk eten alsof je buiten in de frisse lucht onder de sterrenhemel zit, dat is gewoon een sensationele combi. Daar haal ik elke dag inspiratie voor mijn culinaire creaties uit.



Zowel overdag als in de schemering spectaculair: het cabriodak boven restaurant 'Mirror' in het bouwkundig zeer interessante gebouw van BORA in Herford. Rendering: BORA

BORA Experience Days 2023

BORA viert de opening van de nieuwe vestiging met de Experience Days. Die duren meerdere dagen en worden in de komende jaren tijdens de Küchenmeile herhaald. Dat is dan meteen een aanleiding om het beursbezoek met een bezoek aan BORA Herford te combineren. Medio september kunnen beursbezoekers en handelspartners zich van zaterdag tot en met donderdag vanaf 12.00 uur verheugen op een knetterend vuurwerk van buitengewone ervaringen voor alle zintuigen. Dan wordt niet alleen het gebouw feestelijk geopend, maar worden er ook nieuwe BORA-producten onthuld. En zoals te verwachten van het team rond Willi Bruckbauer, wordt dit gepast met mooie avondevenementen gevierd.

De presentatie in de eigen showroom op vrijdag en zaterdag van 12 tot 18 uur is speciaal voor eindklanten bedoeld. De handelspartners kunnen hun klanten en geïnteresseerden hiervoor vooraf uitnodigen. Bezoekers die zich online aanmelden, maken kans op drie BORA kookplaten uit de Pure-familie en de eerste 50 exemplaren van het BORA kookboek '365 dagen'. Dat is net uitgekomen en wordt in Herford gepresenteerd.

BORA Experience Days Facts

Openingstijden

Experience Days B2B handelspartners

16-21 september van 12-17 uur,
avondevenementen 16-19 september van 18-23 uur,
focusdagen export 19-21 september

Experience Days B2C in-house presentatie

22/23 september van 12-18 uur

Normale openingstijden BORA Herford

vanaf 25 september van 10-18 uur

Bezoekers kunnen zich aanmelden op: <https://www.bora.com/de/de/unternehmen/bora-herford/>

Normale openingstijden van BORA Herford

Openingstijden BORA Herford vanaf 25-9-2023:

10 - 18 uur

Parkeren:

80 parkeerplaatsen

Laadstation:

10 oplaadpunten

Restaurant 'Mirror':

De exacte openingstijden vindt u vanaf medio augustus op mirror-herford.de



Download afbeeldingen: <https://www.bora.com/nl/nl/onderneming/persruimte/>

Over ons bedrijf

BORA ontwikkelt en produceert innovatieve keukeninbouwapparatuur met een topdesign. De Duits-Oostenrijkse bedrijvengroep positioneert zichzelf in de internationale markt met de claim 'More than cooking'. Willi Bruckbauer heeft BORA in 2007 opgericht en het bedrijf heeft sindsdien de ambitie gehad om een revolutie teweeg te brengen in de leefkeuken. De missie: buitengewone producten voor buitengewone ervaringen. Het begon allemaal met de innovatieve kookveldafzuigsystemen, die dankzij intelligente technologie de kookdampen naar beneden afvoeren en voortdurend verder worden ontwikkeld dankzij BORA's eigen streven naar perfectie. Het productassortiment is uitgebreid met de BORA X BO, een professionele stoomoven voor thuis, en de bijpassende BORA multilade. Producten van BORA staan bekend om hun topprestaties, eenvoudige reiniging en eenvoudige bediening. Dankzij het tijdloze ontwerp passen ze perfect in iedere keuken en zorgen ze voor schone lucht en een vrij, onbelemmerd zicht in de leefkeuken.

BORA heeft wereldwijd meer dan 500 mensen in dienst, met name op de locaties in Raubling, Niederndorf en Sydney, en in de flagshipstores in München en Herford. BORA producten worden inmiddels in meer dan 60 landen verkocht.

BORA ontving al in 2009 zijn eerste prijs tijdens de innovatiewedstrijd '365 Orte im Land der Ideen', gevolgd door de Deutscher Gründerpreis, talrijke Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards, iF Design Awards enzovoorts.

Meer info op bora.com

Perscontact met BORA

neumann communication

Communicatiepartner voor de opening van de BORA vestiging in Herford

bora@neumann-communication.de

BORA Public Relations

pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

bora.com