

## Gran inauguración del edificio BORA Herford y explosión de novedades de productos

BORA abre su espectacular nueva tienda insignia en el centro de la industria de muebles de cocina de la región de Ostwestfalen, y todo el sector habla de ello: Durante los primeros BORA Experience Days, celebrados del 16 al 21 de septiembre, casi 7500 visitantes pudieron conocer el mundo de la marca y los productos, ampliado entre otras cosas con los nuevos sistemas de iluminación y de refrigeración y congelación, así como «el principio BORA» en los eventos de Live Cooking y reuniones sociales.



Experiencias extraordinarias en torno a la cocina: el nuevo edificio de BORA en Herford ofrece el escenario perfecto para ello. Foto: BORA

La nueva tienda insignia de BORA situada a la entrada de la ciudad de Herford —y terminada e inaugurada en un gran evento a mediados de septiembre, justo a tiempo para iniciar la temporada gastronómica otoñal— atrae la atención de todo el mundo: el espectacular cuerpo del edificio de acero y cristal se apoya en unos esbeltos soportes elevados, que hacen que desde lejos parezca el ala de un avión flotando a tres metros sobre el suelo. No tiene planta baja en el sentido clásico, sino, en su lugar, una amplia superficie de aparcamiento bajo el edificio. El visitante accede por una escalera a la primera planta del edificio, cuya forma de rombo le confiere una asombrosa inclinación, con la punta que sobresale cerca de la carretera nacional. El fundador y gerente de BORA, Willi Bruckbauer, deseaba una arquitectura con mayúsculas que representara como es debido la marca BORA en pleno centro de la industria alemana de los muebles de cocina. Consiguió que la obra se terminara en un tiempo récord de 18 meses. En lugar de unas tijeras, usó fuego para cortar la cinta inaugural, calentando así los ánimos de los visitantes para el castillo de fuegos artificiales de los nuevos productos BORA.

## Los eventos de Live Cooking celebran la experiencia culinaria totalmente positiva con BORA

Fuego, agua, hielo: con los sistemas de refrigeración y congelación BORA Cool y BORA Freeze –presentados en el marco de los BORA Experience Days– para el proveedor de innovadores electrodomésticos prémium para la cocina se cierra el círculo que va desde el fogón hasta el frío y el hielo, pasando por el agua y el vapor. La gama ampliada ofrece a los usuarios una experiencia culinaria armoniosa que va más allá de la preparación de alimentos en las placas de cocción y en el BORA X BO, el horno de vapor profesional para el hogar. Los tres temas fuego, agua y hielo se presentaron a los visitantes de la feria interna a través de una extensa experiencia de productos, ofrecida en directo en las tres cocinas de exhibición de la Food Mile, en la primera planta de la tienda insignia similar a un pabellón, cuya imponente altura hace que parezca más grande en el interior de lo que se cree desde fuera. La buena comida no solo fue muy importante en la inauguración de BORA Herford, sino que los visitantes también podrán disfrutar de ella como parte de los eventos de Live Cooking cuando la sede eche a andar con normalidad a partir del 25 de septiembre. Además de la construcción y su puesta en escena durante los primeros Experience Days, también hay que destacar que el equipo de Willi Bruckbauer gestionara la organización y el *catering* del evento de 8 días únicamente con recursos propios sin ningún proveedor de servicios. El equipo de BORA Herford y sus socios estarán encantados de seguir mostrando a las personas interesadas en el sector de la construcción, la vivienda y el mobiliario lo más destacado de la nueva sede, además de la gama de productos ampliada, de lunes a sábado en horario de apertura, de 10:00 a 18:00 h.

## Los productos BORA suman puntos en las cocinas de exposición de fuertes empresas asociadas

Además de las cocinas de exhibición de la parte de la izquierda, a la derecha se encuentra la «Product Mile», donde BORA presenta sus nuevos productos que, tras el lanzamiento digital, también se presentan online de forma permanente en la nueva página web [bora.com](https://www.bora.com). En la inauguración, Willi Bruckbauer presentó el nuevo equipo de vacío integrado BORA QVac, la iluminación tanto funcional como emocional BORA Stars y BORA Horizon, y, como producto especialmente destacado, los diferentes modelos de los nuevos sistemas de refrigeración y congelación BORA Cool y BORA Freeze. El diseño atemporal de todos los equipos prémium de BORA –incluido el nuevo sistema de extracción de superficie M Pure como ampliación de la familia Pure– suma puntos con una reducción formal: toda la gama de productos se reduce ampliamente a nivel visual y el equipamiento se adapta así a los más diversos entornos y estilos de decoración, permitiendo la máxima libertad de proyecto para el espacio de la cocina. En la nueva tienda insignia de BORA esto queda impresionantemente probado, por ejemplo, en las presentaciones de los socios. En ocho cubículos de igual tamaño de madera –un motivo dominante en el interior del edificio que simboliza la cercanía de la empresa BORA a la carpintería– ocho fabricantes de muebles de cocina presentan su respectiva interpretación actual de la cocina como espacio vital. Los electrodomésticos prémium de BORA para la cocina se integran perfectamente en los proyectos más diversos.

## Alta gastronomía y fanshop de BORA bajo el techo descapotable más grande de Alemania

En el piso superior de la nueva tienda insignia de BORA, con amplias vistas del entorno, aparte de una fanshop, el visitante podrá acceder a una zona de realidad virtual en la que se visualizan los productos BORA en los escenarios más diversos. Asimismo, desde principios de octubre, el restaurante «Mirror» del conocido chef televisivo Timo Hinkelmann ofrecerá a sus visitantes buena comida, cursos de cocina y, como experiencia culinaria extraordinaria, un «Chef's Table» para interesados. Esta zona está cubierta por el tejado descapotable más grande de Alemania, con dos paneles de cristal de 63 metros cuadrados cada uno que pueden abrirse fácilmente pulsando un botón para disfrutar de la experiencia directamente bajo el cielo. Los casi 7500 visitantes de los primeros BORA Experience Days se mostraron encantados con la experiencia completa en la nueva sede de BORA en Herford. De este modo, la exitosa feria interna se consolida también como evento destacado del calendario en el futuro: a partir de ahora, los BORA Experience Days se celebrarán cada año en la sede de Herford en el contexto de la feria de Ostwestfalen «Küchenmeile».

Descarga de imágenes: <https://www.bora.com/es/es/empresa/area-de-prensa/>



### **Sobre la empresa**

BORA desarrolla y produce innovadores electrodomésticos prémium con diseño de alta gama para la cocina. El grupo empresarial germano-austriaco posiciona internacionalmente su cartera de productos con el *claim* «More than cooking». Desde su fundación en 2007 por Willi Bruckbauer, la empresa BORA se cuestiona todo aquello a lo que estamos acostumbrados para lograr una auténtica revolución de la cocina. La misión: productos extraordinarios para experiencias extraordinarias.

Todo empezó con los innovadores sistemas de extracción de superficie que, gracias a una tecnología inteligente, aspiran los vapores de cocción hacia abajo y se siguen desarrollando constantemente con la exigencia de perfección propia de BORA. La cartera de productos se amplió con el BORA X BO, un horno de vapor profesional para el hogar, y el multicajón BORA complementario, seguidos de los sistemas de refrigeración y congelación y la iluminación. Los productos de BORA se caracterizan por un máximo rendimiento, una limpieza fácil y un manejo sencillo. Gracias a su diseño atemporal, se integran sin problemas en todo tipo de cocinas y garantizan aire limpio y vista libre en el espacio de la cocina.

BORA cuenta con más de 500 empleados alrededor del mundo, distribuidos, en particular, entre sus sedes de Raubling, Niederndorf y Sídney, así como en las tiendas insignia de Múnich y Herford. Actualmente, los productos de BORA se venden por todo el mundo, en más de 60 países.

La empresa fue premiada por primera vez en 2009, en el marco del concurso de innovación «365 Orte im Land der Ideen». Luego seguirían el Deutscher Gründerpreis y numerosos Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards e iF Design Awards, entre otros.

Más información en [bora.com](http://bora.com)

### **Contacto de prensa con la empresa BORA**

neumann communication

Socio de comunicación en relación con la apertura de la sede de BORA en Herford

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

Relaciones públicas de BORA

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

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

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