

Grande inauguration du bâtiment BORA à Herford et feu d'artifice de nouveautés

Avec l'ouverture de sa nouvelle boutique spectaculaire au cœur de l'industrie allemande du mobilier de cuisine, BORA est le sujet de toutes les discussions dans le secteur : à l'occasion des premiers BORA Experience Days qui se sont déroulés du 16 au 21 septembre, près de 7 500 visiteurs ont découvert les nouveautés de l'univers des produits et de la marque, notamment les systèmes de réfrigération et congélation ainsi que les solutions d'éclairage, mais également le « principe BORA » lors d'événements Live Cooking et de moments de convivialité.



Le nouveau bâtiment BORA à Herford : le théâtre parfait pour accueillir des expériences exceptionnelles sur le thème de la cuisine.
Crédit photo : BORA

Achevée et inaugurée en grande pompe mi-septembre – juste à temps pour le lancement des cuisines d'automne –, la nouvelle boutique BORA Flagship Store à l'entrée de la ville de Herford est le centre de toutes les attentions : sa structure spectaculaire en acier et en verre qui, vue de loin, rappelle les ailes d'un avion repose sur des minces pieds hauts d'environ trois mètres. Ici, pas de rez-de-chaussée classique, c'est un grand parking qui a été aménagé sous le bâtiment. Un escalier mène les visiteurs jusqu'au premier étage de cette bâtisse inclinée en forme de losange, dont la pointe est tournée vers la voie rapide avoisinante. Pour cette nouvelle boutique, le fondateur et directeur de BORA, Willi Bruckbauer, souhaitait une architecture avec un grand A, parfaitement à l'image de la marque BORA et au cœur de l'industrie allemande du mobilier de cuisine, projet qu'il a réussi à mener à bien en un temps record, à savoir 18 mois. Lors de la soirée d'inauguration, il a préféré brûler le ruban plutôt que le couper aux ciseaux, ce qui n'a pas manqué de préparer les visiteurs au véritable feu d'artifice de nouveautés produits BORA.

Les événements Live Cooking mettent à l'honneur une expérience culinaire positive du début à la fin avec BORA

Feu, eau et glace : avec les systèmes de réfrigération et congélation BORA Cool et BORA Freeze présentés pour la première fois lors des BORA Experience Days, le fabricant d'appareils de cuisines innovants haut de gamme complète un cercle débuté par les tables de cuisson, poursuivi par l'eau et la vapeur, et clos par le froid et la glace. La gamme complète l'offre de préparation des aliments sur les tables de cuisson et dans BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, pour offrir à l'utilisateur une expérience harmonieuse en cuisine. Les visiteurs de ce salon interne ont pu découvrir les thèmes du feu, de l'eau et de la glace, et ainsi vivre une expérience produit totale en direct dans trois cuisines d'exposition du Food Mile, situé au premier étage de cette boutique grandiose avec son impressionnante hauteur sous plafond, qui la fait paraître encore plus grande de l'intérieur qu'elle n'y paraît de l'extérieur. Si l'inauguration de la boutique BORA à Herford a été l'occasion de bien manger, les visiteurs pourront continuer à profiter de ce point fort dans le cadre d'événements Live Cooking à partir du 25 septembre. Outre le bâtiment et son aménagement intérieur pendant ces premiers Experience Days, l'équipe de Willi Bruckbauer a également été grandiose : cette dernière a réussi à gérer l'organisation et l'accueil de cet événement de huit jours en exploitant uniquement les ressources locales et sans faire appel à aucun prestataire de services. L'équipe de BORA Herford et ses partenaires sont ravis de pouvoir continuer à présenter à toutes les personnes intéressées issues des secteurs de la construction, de l'habitat et de l'aménagement intérieur les points forts de ce nouveau site, ainsi que les nouveautés du portefeuille de produits de la marque du lundi au vendredi, pendant les horaires d'ouverture (de 10 h 00 à 18 h 00).

Intégrés aux cuisines de nos entreprises partenaires, les produits BORA attirent tous les regards

Outre la cuisine d'exposition côté gauche, le coin « Product Mile » situé à droite accueille les présentations des nouveautés BORA, qui seront proposées en ligne de façon permanente sur le nouveau site Internet [bora.com](https://www.bora.com) une fois le Product Launch numérique effectué. Lors de l'inauguration, Willi Bruckbauer a levé le voile sur le nouvel appareil sous vide encastrable BORA Qvac, les éclairages à la fois fonctionnels et émotionnels BORA Stars et BORA Horizon, et, surtout, sur les différentes versions des nouveaux systèmes de réfrigération et congélation, BORA Cool et BORA Freeze. Tout comme le nouveau système d'aspiration sur table de cuisson M Pure qui vient compléter la gamme Pure, le design intemporel de tous les appareils haut de gamme BORA séduit par son minimalisme chic : très discrets, les appareils de la gamme de produits s'accordent parfaitement avec les différents environnements et styles d'aménagement, pour ainsi offrir une liberté d'agencement optimale dans l'espace de vie de la cuisine. Cet atout est démontré avec brio dans la nouvelle boutique BORA Flagship Store, notamment dans le cadre des présentations partenaires. Dans huit cubes en bois de taille égale, symboles des liens intimes de BORA avec le métier de menuisier dans tout l'intérieur du bâtiment, huit fabricants de mobilier de cuisine présentent chacun leur interprétation actuelle et personnelle de l'espace de vie de la cuisine. Les appareils de cuisine hauts de gamme BORA s'intègrent parfaitement aux concepts les plus variés.

Grande gastronomie et boutique souvenir BORA réunies sous le plus grand toit escamotable d'Allemagne

L'étage le plus haut de la nouvelle boutique BORA Flagship Store : offre un large panorama sur les environs et abrite une boutique souvenir ainsi qu'un coin réalité virtuelle pour permettre aux visiteurs de visualiser les produits BORA dans différents environnements. En outre, le restaurant « Mirror » du célèbre chef Timo Hinkelmann ouvrira ses portes début octobre. Les visiteurs pourront y savourer des plats succulents, suivre des cours de cuisine et vivre éventuellement une expérience culinaire extravagante, appelée « Chef's Table ». Cet espace est surplombé du plus grand toit escamotable d'Allemagne, composé de deux éléments en verre de 63 m² chacun. À la simple pression d'un bouton, le toit s'ouvre pour permettre aux personnes présentes de savourer leur repas au grand air. Les quelque 7 500 visiteurs venus célébrer les premiers Experience Days ont fait part de leur satisfaction concernant l'ensemble de l'expérience sur ce nouveau site BORA à Herford. Après ce succès, le salon interne s'impose désormais comme une date importante du calendrier : à partir de maintenant, les BORA Experience Days auront lieu chaque année sur le site d'Herford à l'occasion du salon « Küchenmeile » qui se déroule en Westphalie orientale.



À propos de l'entreprise

BORA développe et produit des appareils de cuisine innovants au design haut de gamme. Le groupe austro-allemand présente son portefeuille à l'international sous le slogan « More than cooking. » Depuis sa fondation par Willi Bruckbauer en 2007, l'entreprise s'est donné pour ambition de mettre en question le *statu quo* pour révolutionner l'espace de vie de la cuisine. La mission : proposer des produits d'exception pour une expérience d'exception.

Tout a commencé par les systèmes innovants qui, grâce à une ingénieuse technologie, aspirent les vapeurs de cuisson vers le bas depuis la table de cuisson, et dont le développement continu se poursuit selon les exigences perpétuelles de perfection de BORA. L'offre de BORA s'est ensuite étendue avec l'arrivée de BORA X BO, le four à vapeur professionnel chez vous, et le multitiroir BORA qui l'accompagne, puis de l'éclairage et des systèmes de réfrigération et congélation de la marque. Les produits BORA se distinguent par leurs performances maximales et leur facilité d'utilisation et de nettoyage. Grâce à leur design intemporel, ils se fondent dans l'espace de vie de toutes les cuisines pour y garantir air pur et vue dégagée.

BORA emploie aujourd'hui plus de 500 collaborateurs dans le monde, en particulier sur ses sites de Raubling, Niederndorf et Sydney, ainsi que dans les BORA Stores à Munich et Herford. À ce jour, les produits BORA sont commercialisés dans plus de 60 pays du monde.

Dès 2009, l'entreprise recevait sa première distinction dans le cadre du concours d'innovation « 365 Orte im Land der Ideen », du Deutscher Gründerpreis et de nombreux prix Red Dot Awards, Plus X Awards, German Design Awards, Iconic Awards, German Brand Awards, Good Design Awards et iF Design Awards, entre autres.

Pour plus d'informations, accédez à bora.com

Contact presse de l'entreprise BORA

neumann communication

Partenaire de communication pour l'inauguration du site de BORA à Herford

bora@neumann-communication.de

BORA Public Relations

pr@bora.com

BORA Vertriebs GmbH & Co KG

Innstrasse 1

6342 Niederndorf

Austria

bora.com