

Grote opening van gebouw van BORA Herford met tal van nieuwe producten

BORA opent de spectaculaire nieuwe flagshipstore in het hart van de Duitse keukenbranche in Oost-Westfalen en de hele branche heeft het erover: in het kader van de eerste BORA Experience Days van 16 tot 21 september konden bijna 7.500 bezoekers tijdens Live Cooking Events en een gezellig samenzijn kennismaken met de nieuwe producten van BORA, waaronder koel- en vriessystemen en verlichting.



Buitengewone ervaringen op het gebied van koken: daarvoor biedt het nieuwe BORA gebouw in Herford het perfecte decor. Foto: BORA

De nieuwe BORA Flagship Store is meteen te zien als je Herford binnenrijdt. Het gebouw dat midden september, vlak voor de herfst, is opgeleverd en feestelijk is geopend, trekt alle aandacht: de spectaculaire gevelconstructie van staal en glas, die van veraf uit ziet als de vleugel van een vliegtuig, zweeft op filigrane balken zo'n drie meter boven de grond. Een klassieke begane grond is er niet. In plaats daarvan is er gekozen voor een grote parkeerplaats onder het gebouw. De bezoekers komen via een trap uit op de eerste etage van de overhellende constructie in de vorm van een ruit. De nok van het gebouw reikt bijna tot aan de snelweg. Architectuur met een uitroep teken die het merk BORA zo goed mogelijk vertegenwoordigt in het hart van de Duitse keukenbranche. Dat was de wens van Willi Bruckbauer, de oprichter en directeur van BORA. Hij liet de bouw in een recordtijd van slechts 18 maanden realiseren. Tijdens de openingsavond werd het gebouw feestelijk geopend door het lint door te branden met vuur in plaats van het door te knippen. De opmaat voor een spectaculaire opening die bol staat van de nieuwe BORA producten.

Met Live Cooking Events wordt de constant positieve kookervaring met BORA gevierd

Vuur, water, ijs: met de koel- en vriessystemen BORA Cool en BORA Freeze die in het kader van de BORA Experience Days voor het eerst zijn gepresenteerd, is voor de aanbieder van innovatieve premium keukeninbouwapparatuur de cirkel rond – van het fornuis en water en stoom tot kou en ijs. Het uitgebreide assortiment biedt de gebruiker een complete kookervaring die uit meer bestaat dan alleen het bereiden van eten

op BORA kookvelden en in de BORA X BO, de professionele stoomoven voor thuis. De bezoekers van de BORA beurs stond een wereld van vuur, water en ijs te wachten. Daarbij konden ze de producten van dichtbij beleven in drie showkeukens in de Food Mile op de eerste etage van de flagshipstore, die aan een hal doet denken. Door de imposante hoogte lijkt het gebouw vanbinnen nog groter dan vanbuiten. Goed eten is niet alleen bij de opening van het BORA Herford gebouw een van de publiekstrekkers. Ook na 25 september worden er regelmatig Life Cooking Events georganiseerd voor bezoekers. Indrukwekkend is naast het gebouw en de presentatie tijdens de eerste Experience Days ook het feit dat het team van Willi Bruckbauer de organisatie en catering van het achtdaagse evenement alleen met eigen medewerkers heeft georganiseerd, zonder hulp van buitenaf. Het team van BORA Herford en zijn partners zijn blij dat ze nu van maandag tot zaterdag van 10.00 tot 18.00 uur de gelegenheid hebben om geïnteresseerden op het gebouw van bouwen, wonen en inrichting de hoogtepunten van het nieuwe gebouw en het uitgebreide productassortiment te laten zien.

BORA producten maken indruk met keukenpresentaties van sterke partnerbedrijven

Naast de showkeukens aan de linkerkant bevindt zich aan de rechterkant de 'Product Mile' waarin BORA zijn nieuwe producten presenteert. Deze zijn na de digitale productlancering overigens ook online te vinden, op de vernieuwde website bora.com. Bij de opening onthulde Willi Bruckbauer het nieuwe geïntegreerde vacumeerapparaat BORA QVac, de functionele en sfeervolle verlichting met BORA Stars en BORA Horizon en, als bijzonder hoogtepunt, verschillende varianten van de nieuwe koel- en vriessystemen BORA Cool en BORA Freeze. Het tijdloze design van alle BORA premium apparaten, zo ook het nieuwe kookveldafzuigstelsel M Pure als uitbreiding van het Pure-assortiment, is minimalistisch en toch aantrekkelijk. Het hele productassortiment is visueel zo ingetogen mogelijk en de apparaten passen zo perfect in allerlei verschillende omgevingen en inrichtingsstijlen. Zo zorgen ze voor maximale designvrijheid in de leefkeuken. In de nieuwe BORA Flagship Store wordt dit onder andere bij de partnerpresentaties op een indrukwekkende manier bewezen. In acht even grote stands van hout – die als rode draad in het interieur van het gebouw symbool staan voor de meubelmakerij, waarmee het voor BORA allemaal is begonnen – laten acht keukenfabrikanten steeds hun eigentijdse interpretatie van de leefkeuken zien. De premium keukeninbouwapparatuur van BORA past perfect in de meest uiteenlopende ontwerpen.

Topgastronomie en BORA fanshop onder het grootste cabriodak van Duitsland

Op de bovenste etage van de nieuwe BORA flagshipstore met weids uitzicht over de omgeving vinden de bezoekers naast een fanshop ook een virtual-reality-zone, waar BORA producten in de meest uiteenlopende scenario's zichtbaar worden gemaakt. Bovendien verwelkomt het restaurant 'Mirror' van de bekende tv-kok Timo Hinkelmann hier vanaf begin oktober gasten – met goed eten, kookcursussen en een 'chef's table' als extravagante kookbeleving voor geïnteresseerden. Dit deel van het gebouw wordt bekroond met het grootste cabriodak van Duitsland. Daarbij kunnen de twee grote glazen raampartijen van elk 63 vierkante meter met één druk op de knop worden geopend – om onder de vrije hemel te genieten. De bijna 7.500 bezoekers van de eerste BORA Experience Days waren zichtbaar onder de indruk van de totaalbeleving in het nieuwe gebouw van BORA Herford. De succesvolle BORA beurs heeft daarmee een vaste plek veroverd op de kalender, ook voor de toekomst. Van nu af aan worden de BORA Experience Days bij de vestiging in Herford jaarlijks georganiseerd als onderdeel van de vakbeurs 'Küchenmeile' in Oost-Westfalen.

Downloadbare 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, gevolgd door koel- en vriessystemen en verlichting. 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