

BORA Experience Days – Voller Erfolg zur Küchenmeile

Unter dem Motto ‚Gemeinsam essen‘ hatte Willi Bruckbauer die Branche zu den BORA Experience Days 2024 nach Herford eingeladen. In nur zwei Worten beschreibt es das Ziel des Unternehmens, die täglichen Themen Kochen und Essen als rundum positives Erlebnis zu gestalten – nicht nur zur Hausmesse für die Handelspartner, sondern mit durchdachten Portfolioerweiterungen für jeden Küchenkäufer. BORA ergänzt das aktualisiert vorgestellte Kochfeldabzugssystem BORA X Pure und den Profi-Dampfbackofen BORA X BO mit einer App und erweitert sein Sortiment mit der selbstreinigenden BORA Sink um eine neue Innovation. Zeitgleich widmet das Unternehmen dem Thema Essen eine ganze Buchreihe, die druckfrisch in Herford vorgestellt wurde.



Zum ersten Mal während der Küchenmeile im Herbst 2024 vorgestellt, steht die Signature Kitchen für das gesamte System aus BORA Produkten, das dem Endkunden im Küchenfachhandel zur Verfügung steht und findet sich in der visuellen Marken-Kommunikation und in den Händlermaterialien für 2025 wieder. Fotos: BORA

Mit seinem Team hatte Willi Bruckbauer in diesem Herbst während der Küchenmeile zu den BORA Experience Days eingeladen, um wieder eine Vielzahl an Neuheiten zu präsentieren. Nach einer Guided Tour mit den Trainern der BORA Academy überzeugten sich die internationalen Handelspartner im direkten Gespräch mit den Produktmanagern und Vertriebskollegen von den Weiterentwicklungen im Sortiment. Die Stimmung während der Abendveranstaltungen im weithin als Flügel sichtbaren ikonischen Markengebäude stand der des gleichzeitig stattfindenden Münchner Oktoberfestes in nichts nach. Wie im letzten Jahr zur Eröffnung übernahm das Team aus dem Hauptsitz in Raubling und dem nahen Niederndorf gemeinsam mit dem lokalen Flagship Store Team die gesamte Organisation und Bewirtung. Ohne externen Dienstleister standen die Kollegen zusammen für Catering, Service und Logistik. Dieser Teamgeist und die Begeisterung waren ansteckend. „Das ist kein Unternehmen, sondern eine Bewegung.“ hörte man aus den Reihen der Gäste, die in der lockeren und sehr persönlichen Atmosphäre nach den intensiven Messetagen gemeinsam den Productlaunch auf der BORA Wiesn feierten. Komplett in Dirndl und Lederhosen. „Wir hatten nicht damit gerechnet und es hat uns sehr berührt, dass viele unserer langjährigen Partner tatsächlich in Tracht gekommen sind.“ freut sich Willi Bruckbauer über diesen Ausdruck spürbarer Verbundenheit.

BORA live zu erleben, machte bei Handelspartnern wie auch bei den Planungstagen für Endkunden am Wochenende der Experience Days wieder einmal den großen Unterschied. So auch beim angebotenen Coffee Ride mit dem Rennrad und im nagelneuen Red Bull - BORA - hansgrohe Rad-Outfit.

Innovationen im Gepäck

Live Experience ist ein wichtiges Stichwort, denn auch in den Showrooms des Küchenfachhandels dreht sich alles um die Erfahrung, die der Kunde während der Beratung zu seiner Traumküche erfährt. So bietet die neu vorgestellte BORA Sink den Küchenprofis nun die Möglichkeit, auch das Thema Spülen in die Customer Journey einzubauen: durch eigenhändiges Drücken des Auslöseknopfes an der Armatur erlebt der Kunde wie die selbstreinigende Spüle den Alltag vereinfacht. So mühelos, so intuitiv – und ohne lange Erklärungen.



Genau diesem Ansatz folgt auch die BORA JOY App, mit der in das Kocherlebnis nun das Zusammenspiel der BORA Geräte integriert wird. In einer Live Vorführung zeigte das Produktmanagement die Verwendung der neuen App mit zunächst zwei Produkten – dem neuen Kochfeldabzugssystem BORA X Pure und dem per Softwareupdate aktualisierten Profi-Dampfbackofen BORA X BO – die nicht mehr nur per Hand bedient werden können. Handelspartner, Pressevertreter und Endkunden waren sich über die Zukunftsfähigkeit einig und sahen den Nutzer im Mittelpunkt dieser BORA Eigenentwicklung: Das Smartphone wird zum verlängerten Arm, die Koch-Inspiration verschmilzt mit der tatsächlichen Zubereitung, die zeitliche Abstimmung der Tätigkeiten für ein perfektes Kochergebnis übernimmt die App, in der ein Nutzer zudem auch seine BORA Geräte registrieren kann. Definitiv zeitgemäß und klar ausbaufähig für weitere BORA Kücheneinbaugeräte.



BORA Herford inspiriert Handelspartner und Endkunden

Ein Besuch bei BORA Herford zeigt sich ähnlich vielfältig wie die Eindrücke, die man im Raublinger Werkhaus sammelt, Bruckbauers Blaupause für exklusiven Innenausbau am bayerischen Heimatstandort. Hier findet das interessierte Publikum die neuesten Trends im Bereich Wohnen und Einrichten, um sich für eigene Wohnprojekte inspirieren zu lassen. Wie in Raubling geht es neben der kompetenten BORA Produktberatung im Herforder Flagship Store nicht allein um die Traumküche und ihre Elektro-Komponenten, sondern mit den Partnern Janua und Freifrau auch um die attraktive Ausstattung des Wohnbereichs. Gleichzeitig profitieren – und das hat man speziell bei den Experience Days auch in diesem Jahr wieder an vielfach geschlossenem Handschlag gesehen – auch die Handelspartner von den Ideen, die XAL mit seinen Licht- und Poet Audio mit Audiolösungen zu bieten haben. Lichtambiente und Soundmasking beispielsweise gestalten nicht nur im privaten Heim eine angenehme Lebensatmosphäre, sondern können auch im Showroom des Küchenhändlers den Entscheidungsprozess der Endkunden maßgeblich beeinflussen.

Genau wie die unterjährigen BORA Live Cookings bei vielen Hundert internationalen Handelspartnern tragen zahlreiche Messeauftritte und die jährliche Hausmesse ‚Experience Days‘ mit Aktivitäten rund um den Produktlaunch dazu bei, die Marke und ihre außergewöhnlichen Produkte mit außergewöhnlichen Erlebnissen zu verknüpfen.

Zum Unternehmen

BORA entwickelt und produziert innovative Premium-Kücheneinbaugeräte mit hohem Designanspruch. Die deutsch-österreichische Unternehmensgruppe positioniert ihr Portfolio international mit dem Claim ‚More than cooking.‘ Seit Willi Bruckbauer BORA 2007 gründete, hat das Unternehmen den Anspruch, Gewohntes in Frage zu stellen. Die Mission: ‚Wir revolutionieren den Lebensraum Küche. Mit außergewöhnlichen Produkten für außergewöhnliche Erlebnisse.‘

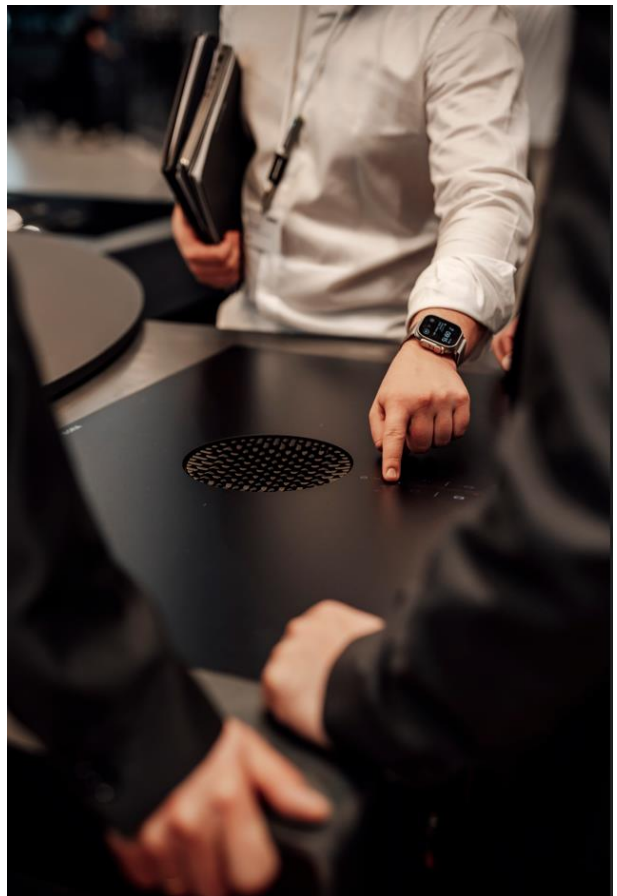
Begonnen hat alles mit den innovativen Kochfeldabzugssystemen, die dank intelligenter Technik den Kochdunst nach unten abziehen und mit dem BORA eigenen Anspruch an Perfektion laufend weiterentwickelt werden. Das Produktportfolio wurde um den BORA X BO, einen Profi-Dampfbackofen für zuhause und die dazu passende Multischublade erweitert, es folgten Kühl- und Gefriersysteme sowie Beleuchtung und die BORA Sink. Am Sortiment und der Live Experience wird laufend gearbeitet, um BORA Fans und Kunden auch zukünftig das beste Kocherlebnis bieten zu können. Produkte von BORA zeichnen sich durch höchste Performance, leichte Reinigung und einfache Bedienung aus. Dank ihres zeitlosen Designs fügen sie sich problemlos in jede Küche ein und sorgen für frische Luft und freie Sicht im Lebensraum Küche.

BORA beschäftigt über 650 Mitarbeiter weltweit, insbesondere an den Standorten in Raubling, Niederndorf und Sydney sowie in den Flagship Stores in München und Herford. Vertrieben werden BORA Produkte mittlerweile weltweit in mehr als 40 Ländern.

Die BORA Unternehmensgruppe ist ein vielfach ausgezeichneter, attraktiver Arbeitgeber dessen Produkte zahlreiche international bedeutende Design Awards gewinnen konnten.

Weitere Informationen unter bora.com

BORA





A group of people are gathered around a table, clinking wine glasses in a toast. The setting is a modern, dimly lit interior space, likely a restaurant or event hall. In the background, there are decorative elements like string lights and a banner that reads "BORA Experience Days 2024". The atmosphere is festive and social.

