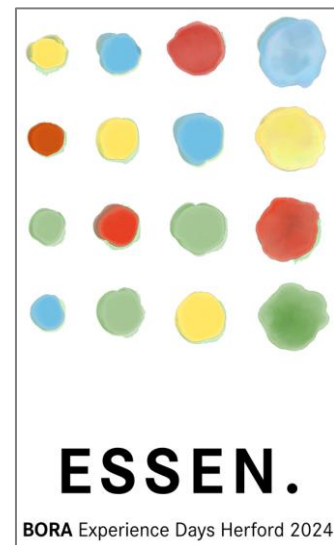


## Una cita ineludible en el calendario de la industria de la cocina: los BORA Experience Days en Herford

La inauguración de BORA Herford justo a tiempo para la feria area30 aún está fresca en la memoria de muchos. El año pasado, el director general y propietario de BORA, Willi Bruckbauer y su equipo dieron la bienvenida a más de 7.500 visitantes en este evento de presentación de las últimas novedades, y este año esperan elevar esta cifra aún más. Del 21 al 29 de septiembre, la flagship store de BORA, abierta todo el año, acogerá de nuevo una exposición de productos repleta de interesantes innovaciones que inspirarán tanto a los socios minoristas de BORA como a los futuros clientes finales. Bajo el lema "Eating together" (Comer juntos), BORA volverá a unir novedades de producto cuidadosamente concebidas junto con una cocina de alto nivel y establecerá la exposición interna "BORA Experience Days" como un acontecimiento anual clave para el sector.



En la exposición interna de BORA: situada justo al lado de la carretera 239, no es solo la iluminación nocturna de BORA Herford lo que llama la atención, sino que la estructura curvada del edificio también atrae miradas.

### 9 días de BORA Experience Days

El interior del edificio de 13 metros de altura, con sus fachadas acristaladas y su impresionante distribución diáfana, se rediseñará por completo para los BORA Experience Days con el fin de ofrecer un escenario adecuado para las novedades de 2024/25. Al igual que el año pasado, cuando BORA amplió significativamente su cartera de productos para crear un "ecosistema de cocina" concebido holísticamente con sistemas de refrigeración y congelación, así como iluminación, los socios minoristas de BORA pueden esperar una vez más nuevos productos innovadores y sofisticadas adiciones a la gama. El lanzamiento de los productos tendrá una puesta en escena emocionante, y los invitados serán recibidos y atendidos de acuerdo con el lema "Eating together".

Las puertas de la feria interna de BORA se abrirán el sábado 21 de septiembre a las 9 de la mañana. Esto significa que, a diferencia del año pasado, cuando el edificio escultórico sólo estuvo abierto desde el mediodía hasta bien entrada la noche, este otoño el equipo de BORA estará disponible para realizar presentaciones de productos y responder a las preguntas de los visitantes durante todo el día. La firma también volverá a ofrecer su propio catering para los eventos nocturnos, este año al estilo de una Oktoberfest BORA, o "Wiesn", como dirían los locales.

Durante la visita al edificio, la BORA Academy compartirá muchos de los conocimientos más recientes de la empresa germano-austriaca. Los instructores son bien conocidos por los gerentes y empleados de los socios minoristas, ya que la ubicación de BORA Herford lo convierte en un lugar idóneo para los cursos de formación sobre instalación y ventas para mantener a los socios minoristas constantemente al día de los últimos conocimientos.



BORA es conocida por desafiar el statu quo con una mentalidad de pura determinación para reinventar la cocina como espacio vital. Durante los BORA Experience Days, la búsqueda diaria de la perfección y los valores de la empresa son claramente visibles para los visitantes a través de las interacciones entre compañeros.

### **Conocimiento del producto para clientes finales en la flagship store de BORA**

Las jornadas de planificación de BORA del sábado 28 y el domingo 29 de septiembre beneficiarán especialmente a los minoristas locales, ya que se trata del fin de semana de los Experience Days dedicado a los intereses de los clientes finales. Durante estos dos días, los socios de BORA de la región podrán enviar a sus clientes de proyecto a la exposición de productos para ser consultados o incluso visitar conjuntamente la tienda insignia de BORA para centrarse específicamente en aspectos de planificación. Los consumidores finales son muy bienvenidos a la visita incluso sin estar conectados por un distribuidor BORA. La experiencia BORA resulta especialmente beneficiosa, ya que en la flagship store se pueden experimentar en directo y de forma permanente todos los productos más novedosos, y no sólo durante la exposición interna de septiembre.

Los interesados de los sectores de la construcción, la vivienda y la decoración pueden obtener asesoramiento gratuito y personalizado del equipo de BORA en cualquier momento del año. De lunes a sábado, de 10.00 a 18.00 horas, cuatro asesores de producto atienden a los visitantes en la exposición, tanto sin cita previa como con cita concertada, para orientarles en la planificación y realizar demostraciones. Los visitantes disfrutarán de una experiencia personal con el producto: durante las consultas se preparará conjuntamente un pequeño tentempié sorpresa en los sistemas de extracción de las placas de cocción BORA. Además, quien reserve una de las veladas culinarias semanales de BORA para un grupo íntimo, podrá combinar negocios con placer y disfrutar de una comida de cuatro platos preparada por un chef profesional de BORA.

Las nuevas instalaciones de los fabricantes de muebles de cocina serán sin duda uno de los puntos fuertes de la feria para los clientes finales privados. Una vez más, los potentes socios de BORA inspiran las cocinas como espacios vitales integrales con innovadores productos e ideas de aplicación. La cuidada selección de las gamas ofrecidas por eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm y next125 (Schüller) completan la oferta de BORA Herford.



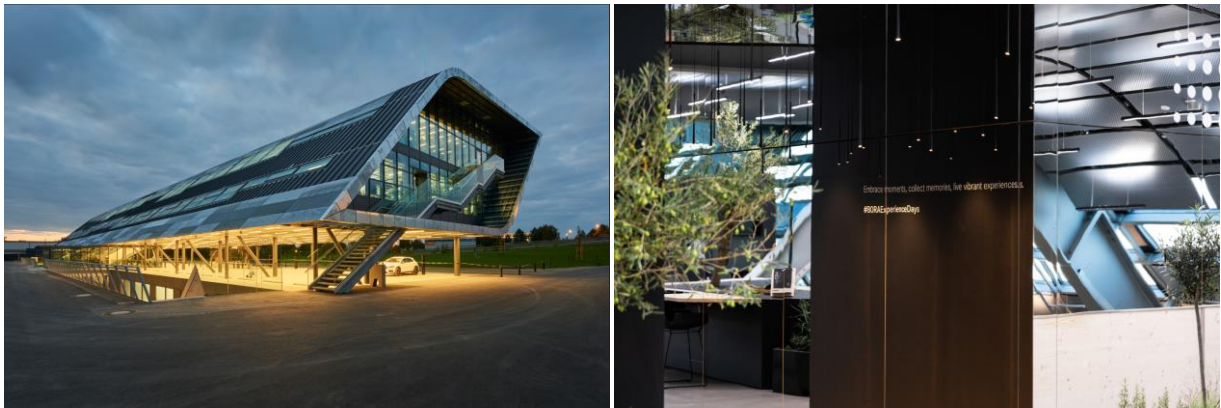
De forma similar al concepto utilizado en la casa taller de Willi Bruckbauer cerca de la sede central de la empresa en Raubling, los visitantes de BORA Herford también encontrarán ideas complementarias para el mobiliario, las instalaciones y los accesorios. Incluso los sofisticados expositores de mesas de madera maciza JANUA, la colección de asientos Freifrau y las impresionantes soluciones de luz y sonido de XAL y POET Audio se están rediseñando para preparar los Experience Days 2024.

## Restaurante y catering para eventos gastronómicos

Al igual que el año pasado, BORA volverá a proporcionar sus propios chefs y un sofisticado concepto gastronómico durante los Experience Days. Aparte de las jornadas especiales de exposición en la propia empresa, se garantizan servicios culinarios de alta calidad gracias a una asociación recientemente sellada con Fred Breipohl. El reputado gastrónomo y proveedor de catering amplía su ámbito de actividad desde Bielefeld, donde no solo dirige su restaurante "Kocherei" desde 2019, sino que también lo utiliza para acoger múltiples eventos corporativos y privados, así como bodas. Pondrá en práctica su idea de cocina fresca, internacional y honesta también en el restaurante BORA Herford, donde trabajará con hasta ocho empleados para ofrecer comida sabrosa y eventos sofisticados a partir de agosto bajo el nombre de restaurante Cloud's. Como primer paso se han diseñado menús de desayuno y almuerzo, y el concepto está creciendo con la respuesta positiva tanto de los residentes locales como de las empresas de la región. Para fiestas más grandes, el restaurante, con capacidad para 34 comensales, se amplía para incluir la amplia zona de la segunda planta. La distribución diáfana se caracteriza por el estilo minimalista del mobiliario de BORA y el restaurante se beneficia especialmente del exclusivo techo retráctil.

## BORA Experience Days 2024 – información de interés

Feria interna para clientes del sector	21–27/09/2024 9:00h – 18:00h. 28–29/09/2024 9:00h 17:00h
Evento de noche para clientes del sector	21–27/09/2024 18:00h – 23:00h
Jornadas planificación BORA clientes finales	28–29/09/2024 9:00h 17:00h
Lanzamiento digital de producto	20/09/2024 19.00h en YouTube



Abrace momentos, cree recuerdos, disfrute de experiencias vibrantes. #BORAExperienceDays, del 21 al 29 de septiembre de 2024.



Cualquiera que haya disfrutado de una experiencia BORA sale impresionado por la eficacia de la extracción de vapor hacia abajo. Esto y mucho más en la feria interna BORA de Herford.



Permanentemente abierto: los visitantes del dinámico edificio durante todo el año no sólo encontrarán una exclusiva sala de exposiciones para eventos, exposiciones de empresas y cursos de formación, sino también un restaurante de lujo y consultas de productos a clientes finales en la flagship store de BORA.

Fotos: BORA

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

## Sobre la empresa

BORA desarrolla y produce innovadores electrodomésticos integrables 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. La misión: “Revolucionamos la cocina como espacio vital. Con 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 complementario, seguidos de los sistemas de refrigeración y congelación y la iluminación. Con el objetivo de continuar ofreciendo en el futuro la mejor experiencia culinaria a fans y clientes de BORA, se trabaja constantemente tanto en la gama como en la *live experience* ofrecida. 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 650 empleados alrededor del mundo, distribuidos, en particular, entre sus sedes de Raubling, Niederndorf y Sídney, así como en las tiendas Flagship Store de Múnich y Herford. Actualmente, los productos de BORA se venden por todo el mundo, en más de 40 países.

El grupo empresarial BORA es un interesante empleador, merecedor de múltiples galardones, cuyos productos han recibido numerosos premios de diseño de renombre internacional.

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

---

## Contacto de prensa

Katy Adell  
[katy@klipping.net](mailto:katy@klipping.net)

KLIPPING Comunicación y marketing digital  
Bonaplata, 20 local 1  
08034 Barcelona, Spain

[bora.com](https://www.bora.com)