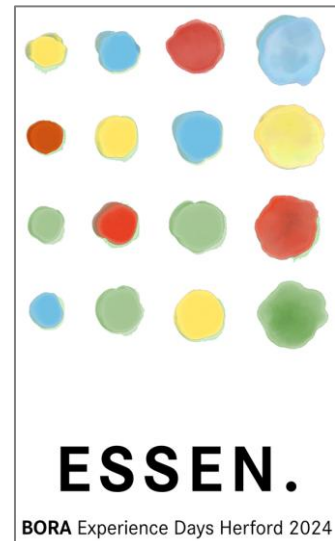
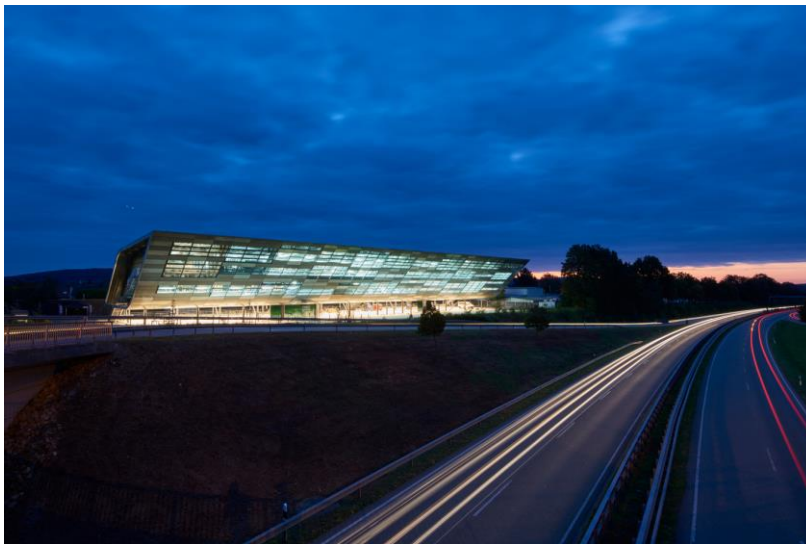


Un rendez-vous annuel incontournable dans le secteur de la cuisine : les BORA Experience Days à Herford

L'ouverture du site Bora à Herford, au moment du salon Area30, est encore fraîche dans les mémoires. L'an dernier, le PDG et propriétaire de BORA, Willi Bruckbauer, et son équipe, ont accueilli plus de 7500 visiteurs à cet événement de présentation des nouveaux produits. Ils espèrent cette année augmenter encore le visitorat. Du 21 au 29 septembre, le showroom phare de BORA accueillera à nouveau une exposition de produits innovants, qui inspireront et séduiront aussi bien les partenaires commerciaux de BORA que les futurs clients potentiels. Autour de la thématique « Manger Ensemble », BORA associera une nouvelle fois des produits intelligemment pensés à une cuisine raffinée, et présentera son exposition interne « BORA Experience Days », un événement annuel incontournable dans le secteur de la cuisine.



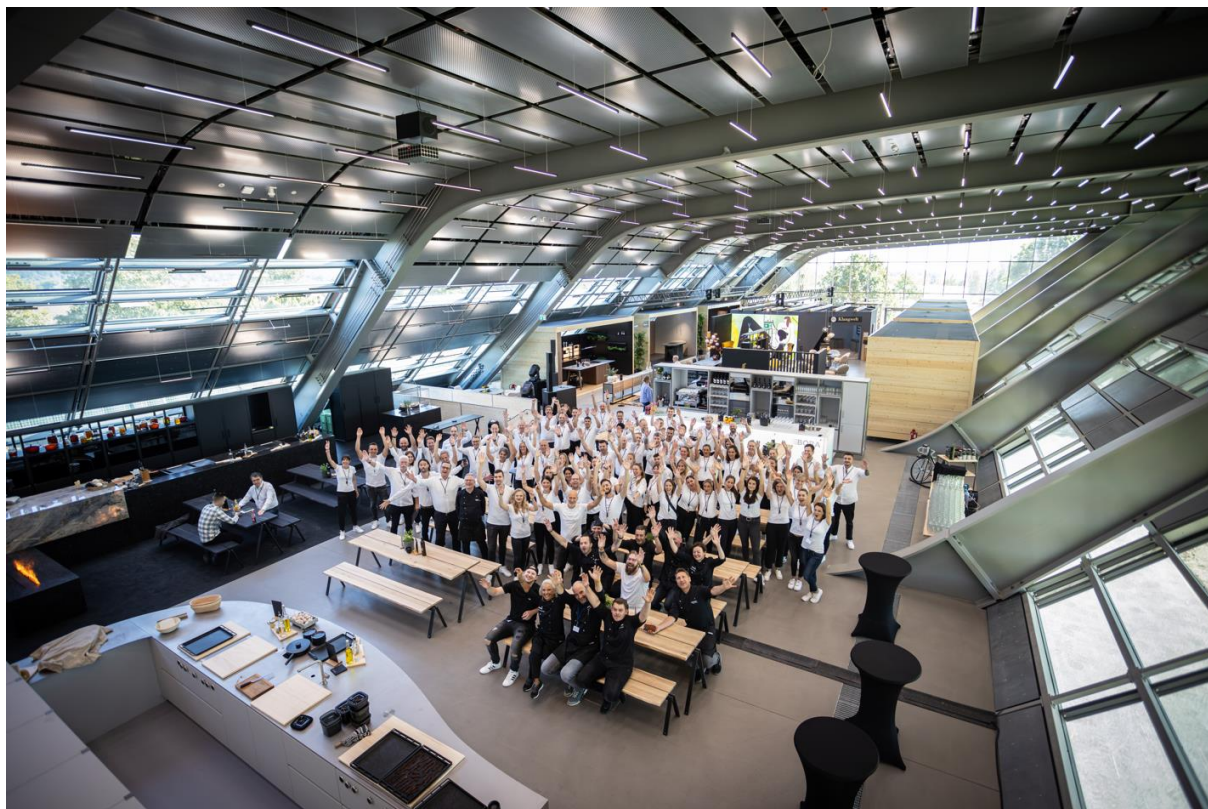
Exposition interne de BORA : située juste à côté de Bundesstraße 239, la structure dynamique et incurvée attire le regard, et pas uniquement lorsqu'elle est illuminée.

9 jours de "BORA Experience Days"

L'intérieur du bâtiment de 13 mètres de haut, avec ses façades vitrées et son impressionnant plan ouvert, sera entièrement repensé pour les BORA Experience Days, afin d'offrir un espace de démonstration idéal pour les innovations produits 2024/2025. Tout comme l'année dernière, lorsque BORA a étendu sa gamme de produits pour créer un « écosystème de cuisine » complet avec le lancement de systèmes de réfrigération et de congélation et de l'éclairage, les partenaires commerciaux de BORA peuvent à nouveau s'attendre à des produits innovants et sophistiqués. Le lancement des nouveautés sera mis en scène de manière inspirante et créative, autour de la thématique « Manger ensemble ».

Les portes du site de BORA, situé Ahmser Straße, s'ouvriront plus tôt que l'an passé, dès 9h le samedi 21 septembre. Ainsi, contrairement à l'année dernière, où le bâtiment sculptural n'était ouvert que de 12h jusqu'à tard dans la soirée, l'équipe de BORA sera disponible tout au long de la journée pour des présentations de produits et pour répondre aux questions des visiteurs. Elle proposera également à nouveau son propre service de restauration pour les soirées – cette année dans le style d'une BORA « Wiesen » comme diraient les locaux.

Lors de la visite du bâtiment, l'Académie BORA partagera les dernières idées de l'entreprise germano-autrichienne. Les formateurs sont bien connus des dirigeants et des employés des partenaires revendeurs, le site de BORA à Herford étant un lieu central toute l'année pour les formations de la BORA Academy dédiées à l'installation et à la vente. Ainsi, les revendeurs sont toujours au courant des dernières nouveautés.



BORA est connu pour remettre en question le statu quo, avec une détermination sans mesure pour réinventer la cuisine en tant qu'espace de vie. Lors des BORA Experience Days, la recherche quotidienne de la perfection et les valeurs de l'entreprise sont clairement remarquables par les visiteurs à travers des interactions collégiales et appréciées.

Découverte des produits dédiés aux clients finaux dans le showroom de BORA

Les journées de planification BORA des samedi 28 et dimanche 29 septembre intéresseront particulièrement les détaillants locaux, car il s'agit du week-end Experience Days dédié aux clients finaux. Durant ces deux jours, les partenaires BORA de la région peuvent inviter leurs clients pour échanger autour d'un futur projet et visiter le showroom de BORA. Les clients finaux peuvent aussi se rendre aux Experience Days sans l'intermédiaire d'un revendeur. D'ailleurs, le showroom de BORA à Herford leur est ouvert toute l'année, pour découvrir les innovations produits.

Toute l'année, l'équipe BORA est disponible pour donner des conseils gratuits et personnalisés aux personnes intéressées par les domaines de la construction, de l'habitat et de l'aménagement. Quatre consultants sont présents du lundi au samedi, de 10h00 à 18h00, pour accueillir les visiteurs, avec ou sans rendez-vous, et leur faire profiter d'une expérience produit personnelle avec des démonstrations et la dégustation d'une recette préparée sur les systèmes de cuisson à aspiration intégrée de BORA. Il est aussi possible de s'inscrire aux soirées culinaires hebdomadaires de BORA en comité restreint. L'occasion de découvrir les produits, d'assister à la démonstration du chef professionnel BORA et de déguster les quatre plats qu'il aura préparés.

Le point fort de l'exposition destinée aux clients finaux est certainement la présence des toutes nouvelles installations des fabricants de meubles de cuisine. Les partenaires solides sur lesquels s'appuie BORA proposent des produits qui inspirent un espace de vie de cuisine réussi à tous les niveaux avec des idées de produits et de mise en œuvre innovantes. Ainsi, une sélection soigneusement choisie complète la gamme BORA Herford, via des partenaires tels que Eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm et next125 (Schüller).

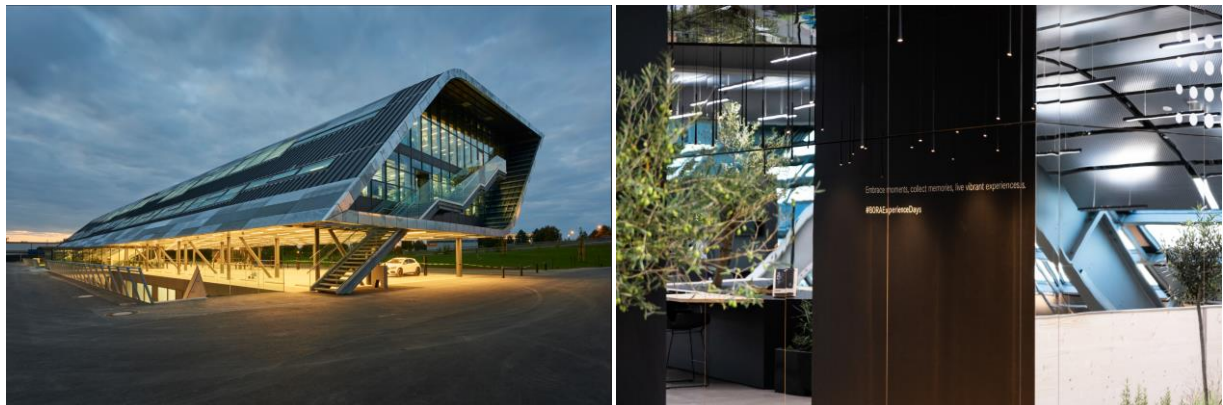
À l'instar du concept utilisé dans l'atelier de Willi Bruckbauer situé à proximité du siège social de l'entreprise à Raubling, les visiteurs de BORA Herford trouveront également des idées complémentaires en matière d'ameublement, d'aménagements et d'équipements. Seront notamment présentées aux Experience Days 2024 les tables en bois massif JANUA, la collection de sièges Freifrau et les impressionnantes solutions lumineuses et sonores de XAL et POET Audio, repensées pour l'évènement.

Restaurant et évènement gastronomiques

Tout comme l'année dernière, BORA proposera à nouveau lors des Experience Days un concept gastronomique sophistiqué avec ses propres chefs. Au-delà des journées d'exposition spéciales, des expériences culinaires raffinées sont garanties, avec le chef Fred Breipohl, nouvellement partenaire de BORA. Le célèbre restaurateur et traiteur étend son champ d'activité depuis Bielefeld, où il gère non seulement son restaurant « Kocherei » et où il propose également depuis 2019 de nombreux événements d'entreprise et privés ainsi que des mariages. Il mettra ici en scène son concept de cuisine « fraîche, internationale et honnête » au restaurant BORA Herford, où il travaillera avec une brigade jusqu'à huit collaborateurs. Dès le mois d'août, il proposera une cuisine savoureuse et des événements sophistiqués dans le restaurant nommé « Cloud's ». Dans un premier temps, le chef a conçu des menus pour le petit-déjeuner et le déjeuner. Son concept se développe grâce aux retours positifs des résidents locaux et des entreprises de la région. Pour les grands groupes, le restaurant BORA d'une capacité de 34 places s'étend au vaste espace du deuxième étage. L'agencement décloisonné se caractérise par le style d'ameublement minimaliste de BORA et le restaurant bénéficie du toit rétractable unique.

Informations pratiques BORA Experience Days 2024

Salon pour les clients professionnels	21-27/09/2024 9h à 18h, 28-29/09/2024 9h à 17h
Soirées événement pour les clients professionnels	21-27/09/2024 18h à 23h
Journées projet pour les clients finaux	28-29/09/2024 9h à 17h
Lancement de produits numériques	20/09/2024 19h sur YouTube



Embrassez des moments, créez des souvenirs, vivez des expériences vibrantes. #BORAExperienceDays, du 21 au 29 septembre 2024



Quiconque a déjà vécu l'expérience BORA est convaincu par l'efficacité de l'aspiration des vapeurs vers le bas. Ceci et bien plus encore à l'exposition de BORA à Herford.



Ouvert en permanence : les visiteurs du bâtiment dynamique trouveront toute l'année non seulement une salle d'exposition exclusive pour des événements, des expositions d'entreprise et des formations, mais aussi un restaurant haut de gamme ainsi que des conseils sur les produits destinés aux clients finaux dans le magasin phare de BORA.

Photos: BORA

Téléchargement des images : <https://www.bora.com/fr/fr/entreprise/presse/>

À propos de l'entreprise

BORA développe et produit des appareils de cuisine encastrables 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*. La mission : Nous révolutionnons l'espace de vie de la cuisine. Avec 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 qui l'accompagne, puis de l'éclairage et des systèmes de réfrigération et congélation de la marque. Nous travaillons constamment notre gamme et notre live experience afin de continuer à offrir la meilleure expérience culinaire aux fans et clients BORA à l'avenir. 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 650 collaborateurs dans le monde, en particulier sur ses sites de Raubling, Niederndorf et Sydney, ainsi que dans les Flagship Stores à Munich et Herford. À ce jour, les produits BORA sont commercialisés dans plus de 40 pays du monde.

Le groupe BORA est un employeur attrayant lauréat de nombreux prix, dont les produits ont remporté de nombreuses récompenses de design plébiscitées à l'international.

Pour plus d'informations, accédez à [bora.com](https://www.bora.com)

Contact presse

Alexandra Renaud
alexandra@relationpresse.com

Delprat Relation Presse
33, rue du Faubourg Saint-Antoine
75011 Paris, France

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