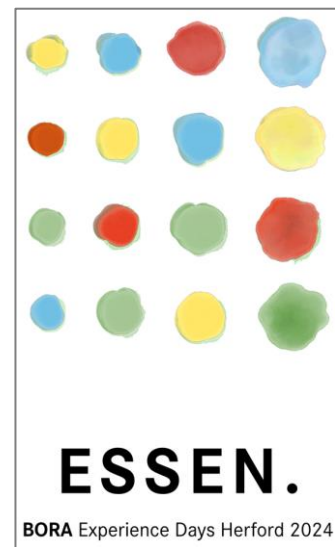
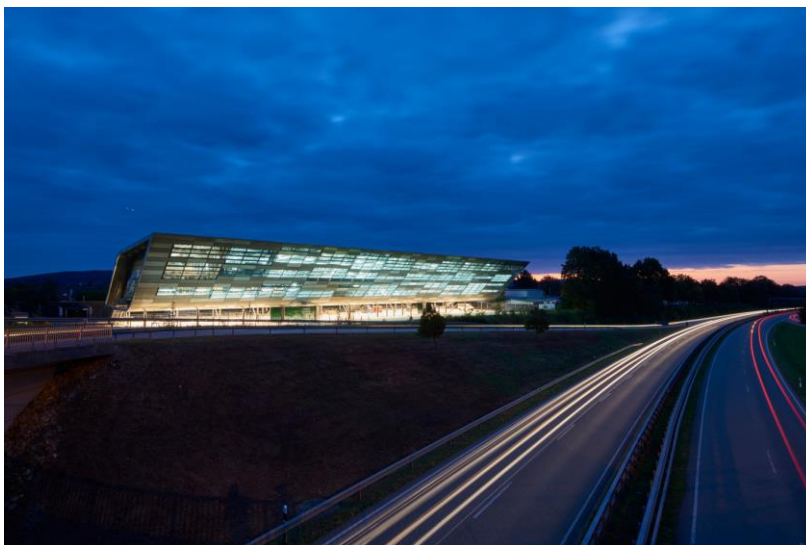


Un appuntamento fisso nel calendario del settore cucina: BORA Experience Days a Herford

L'apertura di BORA a Herford appena in tempo per la fiera area30 è ancora fresca nella memoria di molte persone. Lo scorso anno il CEO e proprietario di BORA, Willi Bruckbauer insieme al suo team hanno accolto oltre 7.500 visitatori alla presentazione dei nuovi prodotti, un numero che quest'anno sperano di superare. Dal 21 al 29 settembre, il flagship store di BORA, aperto tutto l'anno, ospiterà nuovamente la presentazione di prodotti con interessanti innovazioni, fonte d'ispirazione sia per i partner commerciali di BORA che per i potenziali clienti finali. Seguendo il motto 'Mangiare insieme', BORA leggerà ancora una volta la presentazione delle novità di prodotto attentamente concepite ad una proposta culinaria raffinata, trasformando la presentazione dei prodotti dei 'BORA Experience Days' in uno degli eventi annuali chiave per il settore.



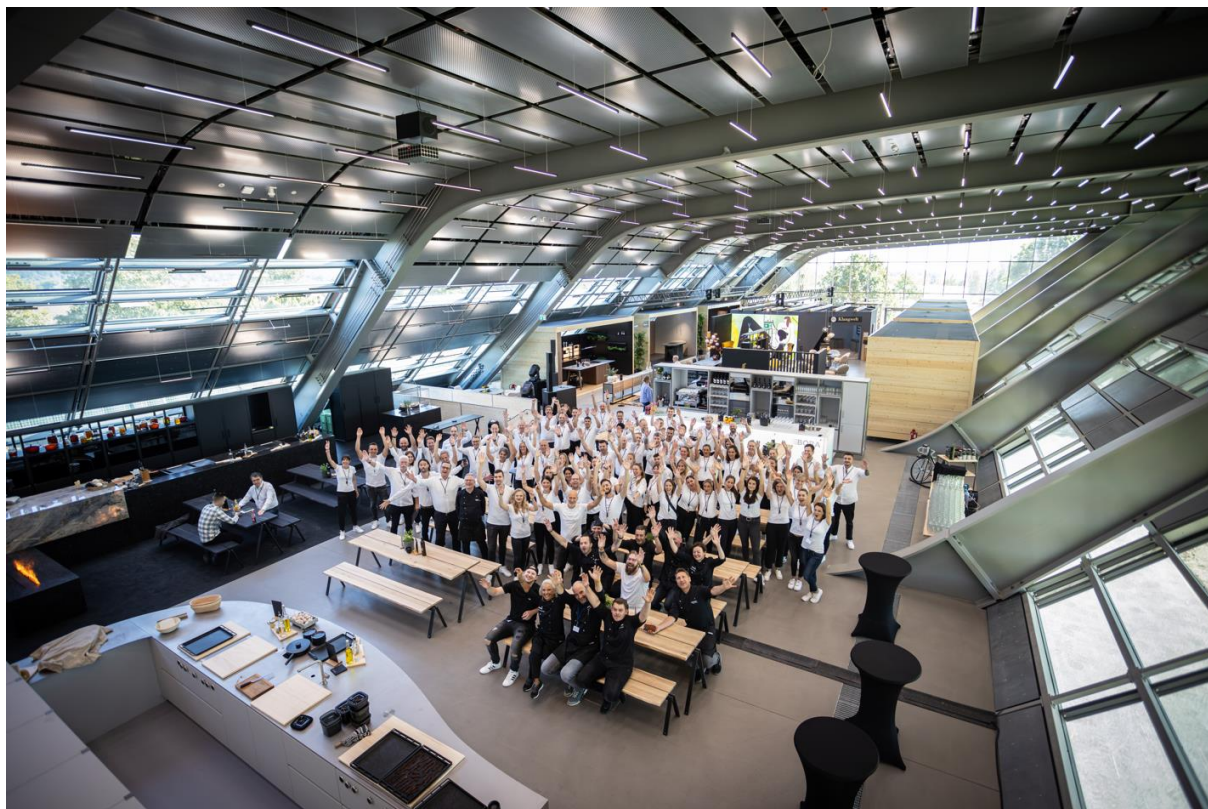
Il centro espositivo in-house di Bora: ubicato accanto alla Bundesstraße 239, non è solo l'illuminazione notturna della dinamica struttura curva dell'edificio di BORA Herford a catturare l'attenzione.

9 giorni di BORA Experience Days

L'interno dell'edificio alto 13 metri con le sue facciate vetrate e l'impressionante layout open space sarà completamente ridisegnato per i BORA Experience Days per diventare palcoscenico ideale per il lancio delle novità di prodotto 2024/25. Proprio come l'anno scorso, quando BORA ha significativamente ampliato il suo portafoglio prodotti dando vita ad un "ecosistema cucina" concepito in modo olistico con i sistemi di refrigerazione e congelamento fino alle proposte di illuminazione, i partner commerciali di BORA possono aspettarsi ancora innovative nuove proposte. La presentazione sarà entusiasmante, con gli ospiti accolti e ristorati in linea con il motto 'Mangiare insieme'.

Le porte del centro espositivo interno di BORA in Ahmser Straße apriranno presto alle 9 di sabato 21 settembre. Questo significa che, a differenza dell'anno scorso, quando lo scultoreo edificio era aperto solo da mezzogiorno fino a tarda sera, quest'autunno il team BORA sarà disponibile tutto il giorno per presentazioni di prodotto e per rispondere alle domande dei visitatori. Come l'anno scorso ci sarà un servizio di catering per gli eventi serali – tema di quest'anno sarà l'Okttoberfest BORA, o 'Wiesn' come direbbero i locali.

Durante le visite, la BORA Academy racconterà le ultime intuizioni del gruppo tedesco-austriaco. I manager e i dipendenti dei partner commerciali conoscono già molto bene i trainer: la sede di BORA Herford ospita infatti tutto l'anno i corsi di installazione e vendita della BORA Academy pensati per mantenere costantemente aggiornati i partner commerciali.



BORA è nota per sfidare lo status quo con una mentalità di pura determinazione nel reinventare la cucina come spazio abitativo. Durante i BORA Experience Days, la ricerca quotidiana della perfezione e i valori aziendali sono chiaramente visibili ai visitatori attraverso interazioni collegiali e di apprezzamento.

Presentazione di prodotto per i clienti finali nel flagship store BORA

I planning days BORA di sabato 28 e domenica 29 settembre dedicati ai clienti finali saranno particolarmente utili per i rivenditori locali: i partner locali di BORA potranno infatti invitare i loro clienti alla presentazione per una consulenza o per visitare insieme il flagship store BORA per fare un focus sui loro progetti. I consumatori finali sono i benvenuti anche senza il tramite di un rivenditore BORA. La visita del flagship BORA è particolarmente interessante in quanto consente di scoprire dal vivo tutte le proposte della gamma, tutto l'anno non solo durante la presentazione di settembre.

Il team BORA offre in qualsiasi periodo dell'anno consulenze gratuite personalizzate al pubblico interessata come progettisti, interior designer e arredatori. Quattro consulenti sono a disposizione per consulenze sui prodotti e dimostrazioni da lunedì a sabato, dalle 10:00 alle 18:00, assistendo i visitatori con o senza appuntamento. Ai visitatori viene offerta un'esperienza di prodotto personalizzata, cucinando insieme un piccolo spuntino utilizzando i sistemi di aspirazione per piano cottura BORA. Chiunque prenoti una delle serate settimanali di cucina BORA per gruppi privati può parlare di affari in un ambiente piacevole osservando da vicino uno degli chef di BORA durante la preparazione di una cena di quattro portate.

La nuova esposizione di mobili da cucina è senza dubbio di grande interesse per i clienti finali privati. I noti produttori partner di BORA propongono sempre interessanti soluzioni, fonte di ispirazione per progettare cucine intese come spazi abitativi olistici. L'attenta selezione delle proposte di Eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm e next 125 (Schüller) completa la proposta di BORA Herford.

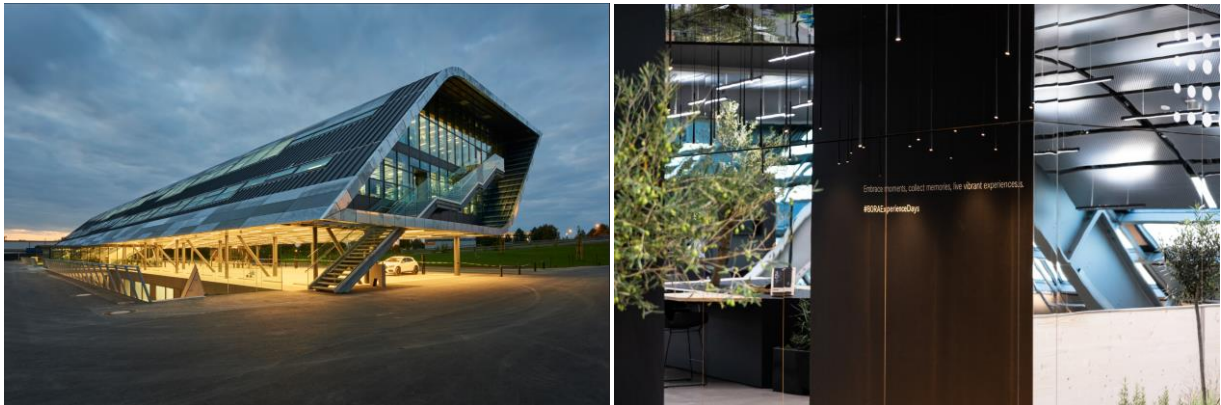
Analogamente al concept della Werkhaus di Willi Bruckbauer, ubicata vicino alla sede centrale dell'azienda a Raubling, i visitatori di BORA Herford troveranno anche interessanti proposte per l'arredamento, gli infissi e la rubinetteria. Tra queste anche i sofisticati tavoli in legno massello di JANUA, la collezione di sedute Freifrau e le accattivanti soluzioni di luci e suoni di XAL e POET Audio, tutti presentati in un inedito allestimento in occasione dei BORA Experience Days 2024.

Ristorante gastronomico e servizio catering

Proprio come l'anno scorso, durante i BORA Experience Days, BORA metterà a disposizione del pubblico i propri chef offrendo una proposta culinaria sofisticata. Oltre al momento particolare della fiera, la nuova partnership con Fred Breipohl assicura un'esperienza culinaria di alto livello. Il rinomato chef e catering sta espandendo il suo campo d'azione da Bielefeld, dove gestisce dal 2019 il proprio ristorante 'Kocherei' dal 2019, location che ospita anche numerosi eventi aziendali e privati, oltre a matrimoni. Con l'insegna del ristorante Cloud's porterà la sua idea di cucina fresca, internazionale e semplice anche all'interno del ristorante di BORA Herford, dove lavorerà a partire da agosto con un team che includerà fino a otto collaboratori per offrire proposte gustose dando vita ad eventi sofisticati. In questa prima fase sono stati elaborati menu dedicati per la colazione e il pranzo; la proposta si arricchirà in seguito ai feedback positivi già ricevuti sia dai residenti che dalle aziende locali. Per gruppi più numerosi, il ristorante che ha una capienza di 34 posti può essere ampliato sfruttando l'ampia area al secondo piano. Lo spazio con una pianta aperta si caratterizza per l'arredamento minimalista di BORA; grande plus è rappresentato dal tetto retrattile che contraddistingue l'edificio.

BORA Experience Days 2024 – key information

Esposizione fieristica in-house per clienti professionali	21-27/09/2024	9 a.m. – 6 p.m.
	28-29/09/2024	9 a.m. – 5 p.m.
Evento serale per clienti professionali	21-27/09/2024	6 p.m. – 11 p.m.
BORA planning days per clienti finali	28-29/09/2024	9 a.m. – 5 p.m.
Lancio prodotti digitale	20/09/2024	7 p.m. on YouTube



Condividi momenti, crea ricordi, vivi esperienze uniche. #BORAExperienceDays, dal 21 al 29 Settembre 2024



Chiunque abbia vissuto la BORA experience rimane colpito dall'efficacia dell'aspirazione dei vapori verso il basso. Questo e molto altro in mostra in occasione della fiera in-house di BORA a Herford.



Sempre aperto: i visitatori del dinamico edificio che ospita il flagship store BORA trovano tutto l'anno non solo un'esclusiva sala espositiva per eventi, presentazioni aziendali e corsi di formazione ma anche un ristorante esclusivo oltre al servizio di consulenza sui prodotti per i clienti finali.

Photos: BORA

Download immagini: <https://www.bora.com/it/it/azienda/area-stampa/>

Chi siamo

BORA sviluppa e produce innovativi elettrodomestici da cucina da incasso con elevati standard di design. Con il payoff "More than cooking" il gruppo aziendale austro-tedesco inserisce il proprio portfolio di prodotti in un contesto internazionale. Da quando Willi Bruckbauer ha fondato BORA nel 2007, l'azienda punta a mettere in discussione tutto ciò che conosce. La missione: "Rivoluzioniamo l'ambiente cucina. Con prodotti straordinari per esperienze straordinarie."

Tutto è iniziato con gli innovativi sistemi di aspirazione per piano cottura che aspirano il vapore verso il basso grazie a una tecnologia intelligente e vengono costantemente perfezionati secondo lo standard BORA. Il portfolio di prodotti è stato ampliato con BORA X BO, un forno a vapore professionale per la casa, e con il cassetto multiplo in abbinamento, a cui si sono poi aggiunti i sistemi di refrigeramento e congelamento e l'illuminazione. Il lavoro per sviluppare l'assortimento e la live experience è costante e permette di offrire anche in futuro la miglior esperienza culinaria possibile ai fan e ai clienti BORA. I prodotti BORA si contraddistinguono per le loro prestazioni al top, la facilità di pulizia e la facilità d'uso. Grazie al loro design senza tempo s'inseriscono perfettamente in ogni tipo di cucina assicurando un ambiente cucina senza odori e con massima libertà visiva. Nelle sedi BORA di tutto il mondo sono impiegate più di 650 persone, gran parte di esse lavorano a Raubling, Niederndorf, Sydney e nei Flagship Store di Monaco e di Herford. I prodotti BORA oggi sono distribuiti in oltre 40 paesi di tutto il mondo.

Il gruppo aziendale BORA è un datore di lavoro pluripremiato e ambito, i suoi prodotti si sono aggiudicati numerosi e prestigiosi Design Awards a livello internazionale.

Ulteriori informazioni sul sito [bora.com](https://www.bora.com)

Ufficio Stampa Italia

Alessia Vallarino
av@share-pr.it, +39 3288986056

SHARE

Via Pietrasanta, 12
20141 Milano, Italia

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