

BORA Experience Days – een groot succes tijdens de Küchenmeile

Onder het motto 'Samen eten' nodigde Willi Bruckbauer spelers uit de branche uit voor de BORA Experience Days 2024 in Herford. Dit motto vat in slechts twee woorden het doel van het bedrijf samen: het creëren van een positieve ervaring rondom de alledaagse onderwerpen koken en eten, niet alleen tijdens de huisbeurs voor handelspartners, maar ook met doordachte portfolio-uitbreidingen voor elke keukenkoper. BORA heeft een app ontwikkeld ter aanvulling op het vernieuwde BORA X PURE kookplaatafzuigstelsysteem en de BORA X BO professionele stoomoven, en heeft haar assortiment uitgebreid met een nieuwe innovatie: de zelfreinigende BORA Spoelbak. Tegelijkertijd heeft het bedrijf een hele boekenreeks gewijd aan het onderwerp voedsel, dat in Herford vers van de pers werd gepresenteerd.



Voor het eerst gepresenteerd tijdens de Küchenmeile vakbeurs in de herfst van 2024, staat de Signature Kitchen voor het complete systeem van BORA-producten dat beschikbaar is voor eindklanten via keukenwinkels en centraal staat in de visuele communicatie van het merk en de materialen voor retailers in 2025.

Foto's: BORA

Willi Bruckbauer en zijn team nodigden deze herfst tijdens de Küchenmeile vakbeurs wederom spelers uit de industrie uit voor de BORA Experience Days om diverse innovaties te presenteren. Na een rondleiding met de trainers van de BORA Academy werden de internationale handelspartners in directe gesprekken met de productmanagers en verkoopcollega's overtuigd van de verdere ontwikkelingen in het assortiment. De sfeer tijdens de avondbijeenkomsten in het iconische merkgebouw, herkenbaar aan zijn vleugelvormige ontwerp, was net zo levendig als die van het tegelijkertijd plaatsvindende Oktoberfest in München. Net als bij de opening van vorig jaar nam het team van het hoofdkantoor in Raubling, samen met het team van de nabijgelegen locatie in Niederndorf en het team van de lokale flagshipstore, de volledige organisatie en gastvrijheid op zich. De collega's bundelden hun krachten voor de catering, service en logistiek zonder externe dienstverleners in te schakelen. De teamgeest en het enthousiasme waren aanstekelijk. "Dit is niet zomaar een bedrijf, het is een beweging", riepen de gasten, die samen de productlancering vierden op de BORA Wiesn in een ontspannen en zeer persoonlijke sfeer – compleet met Lederhosen en Dirndl – na de intensieve beursdagen. "We waren echt ontroerd dat veel van onze langjarige partners in traditionele Oktoberfest-kleding verschenen – dat hadden we niet verwacht", vertelt Willi Bruckbauer enthousiast, terugdenkend aan het voelbare gevoel van saamhorigheid.

Het live ervaren van BORA maakte wederom een groot verschil voor zowel handelspartners als eindklanten tijdens de planningsdagen die plaatsvonden in het weekend van de Experience Days. Dit gold ook voor de Coffee Ride op racefietsen, waarbij de deelnemers de gloednieuwe Red Bull - BORA - hansgrohe fietskleding droegen.

Innovaties aan boord

Live-ervaring is key, aangezien alles in de keukenwinkel draait om de beleving van de klant tijdens het adviesgesprek voor hun droomkeuken. De recent geïntroduceerde BORA spoelbak biedt keukenprofessionals nu de mogelijkheid om het thema spoelbakken in de klantreis te integreren: door op de activatieknop van de kraan te drukken, kunnen klanten zelf zien hoe de zelfreinigende spoelbak het dagelijks leven kan vereenvoudigen. Zo moeiteloos, zo intuïtief – en dat zonder lange uitleg.



Dezelfde aanpak geldt voor de BORA JOY-app, die nu de interactie van BORA-apparaten integreert in de kookervaring. Tijdens een live demonstratie toonden productmanagers hoe de nieuwe app werkt, te beginnen met twee producten – het nieuwe BORA X Pure kookplatafzuigstelsysteem en de BORA X BO professionele stoomoven met geüpdatete software – die nu zowel via de app als handmatig kunnen worden bediend. Retailpartners, persvertegenwoordigers en eindklanten waren unaniem over de toekomstbestendigheid en zagen gebruikers centraal staan in deze BORA-ontwikkeling: de smartphone wordt een verlengstuk van de hand van de gebruiker, waarbij kookinspiratie naadloos samensmelt met de daadwerkelijke bereiding. De app beheert de timing van taken voor een perfect kookresultaat, en gebruikers kunnen ook hun BORA-apparaten registreren. Het is zonder twijfel modern en duidelijk schaalbaar voor andere BORA inbouwkeukenapparaten.



BORA Herford inspireert handelspartners en eindklanten

Een bezoek aan BORA Herford is net zo divers als de indrukken die je opdoet in het Raubling werkhaus, Bruckbauer's blauwdruk voor exclusief interieurdesign op de thuisbasis in Beieren. Hier kunnen geïnteresseerde bezoekers de nieuwste trends op het gebied van wonen en interieurontwerp ontdekken om inspiratie op te doen voor hun eigen woonprojecten. Net als in Raubling ligt de focus in de flagshipstore in Herford niet alleen op deskundig BORA-productadvies voor droomkeukens en hun elektronische componenten. Met partners zoals Janua en Freifrau gaat de aandacht ook uit naar aantrekkelijke inrichting voor de leefruimte. Tegelijkertijd profiteren handelspartners – zoals dit jaar opnieuw bleek door de vele handdrukken tijdens de Experience Days – van de ideeën die XAL biedt met zijn verlichtingsoplossingen en Poet Audio met zijn audiosystemen. Lichtambiance en geluidsmaskering creëren niet alleen een prettige sfeer in huis, maar kunnen ook een aanzienlijke invloed hebben op het besluitvormingsproces van eindklanten in de showrooms van keukenwinkels.

Net als de het hele jaar door georganiseerde BORA Live Cooking-evenementen met honderden internationale handelspartners, dragen de talrijke beursoptredens en de jaarlijkse 'Experience Days'-huisbeurs met activiteiten rondom productlanceringen bij aan de associatie van het merk en zijn bijzondere producten met buitengewone ervaringen.

Over BORA

BORA ontwikkelt en produceert innovatieve premium 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 het bekende in twijfel te trekken. Onze missie: 'Wij brengen een revolutie teweeg in de leefkeuken. Dankzij 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 X BO, een professionele stoomoven voor thuis, en de bijpassende multilade, gevolgd door koel- en vriesystemen en verlichting. We werken voortdurend aan het productassortiment en onze Live Experiences, zodat we BORA fans en klanten ook in de toekomst de beste kookervaring kunnen bieden. 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 650 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 40 landen verkocht.

De BORA bedrijvengroep is een meermaals bekroonde, aantrekkelijke werkgever en de producten hebben talrijke belangrijke internationale designprijzen gewonnen.

Meer info op bora.com

Perscontact

Hanny Kremers
hanny@homecomfortpress.nl

Home Comfort Press B.V.
Brabantplein 30, 5401 GS Uden
Noord – Brabant, Nederland

bora.com

BORA



