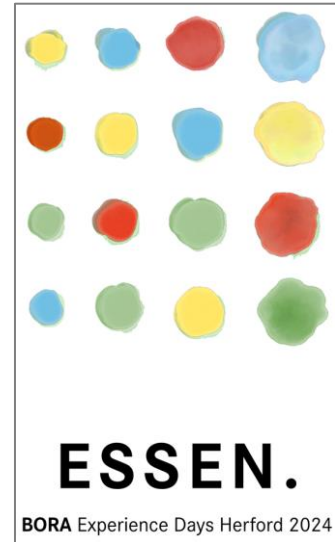


## Een vaste datum op de kalender van de keukenbranche: BORA Experience Days in Herford

De opening van BORA Herford net op tijd voor de vakbeurs area30 ligt bij velen nog vers in het geheugen. Vorig jaar verwelkomden BORA CEO en eigenaar Willi Bruckbauer en zijn team meer dan 7.500 bezoekers op dit event, en dit jaar hopen ze dit cijfer naar nog grotere hoogten te tillen. Van 21 tot 29 september wordt in de BORA flagship store, die het hele jaar door geopend is, opnieuw een productpresentatie gehouden boordevol spannende innovaties die zowel BORA retailpartners als toekomstige eindklanten zullen inspireren. Onder het motto 'Samen eten' zal BORA opnieuw zorgvuldig bedacht productnieuws verbinden met verfijnde cuisine en de eigen tentoonstelling met de naam 'BORA Experience Days' vestigen als een belangrijk jaarlijks evenement voor de branche.



Over de showroom van BORA: direct aan de Bundesstraße 239 trekt het gebogen, dynamische gebouw van BORA Herford ieders aandacht, en niet alleen door de avondverlichting.

### 9 dagen BORA Experience Days

Het interieur van het 13 meter hoge gebouw met zijn glazen gevels en indrukwekkende open indeling wordt voor de BORA Experience Days volledig opnieuw ontworpen om een geschikt podium te bieden voor de productinnovaties van 2024/25. Net als vorig jaar, toen BORA zijn productportfolio aanzienlijk uitbreidde tot een holistisch ontworpen 'keuken-ecosysteem' met koel- en vriessystemen en verlichting, kunnen BORA retailpartners ook dit jaar weer innovatieve nieuwe producten en geraffineerde aanvullingen op het assortiment verwachten. De productlancering zal spannend worden geënceneerd, waarbij gasten worden ontvangen en verzorgd volgens het motto 'Samen eten'.

Op zaterdag 21 september gaan de deuren van BORA's huisshow aan de Ahmser Straße al om 9 uur 's ochtends open. Dit betekent dat, in tegenstelling tot vorig jaar toen het sculpturale gebouw slechts van 12 uur 's middags tot laat in de avond geopend was, het BORA team dit najaar de hele dag beschikbaar zal zijn voor productpresentaties en om vragen van bezoekers te beantwoorden. Het zal ook weer zijn eigen catering verzorgen voor de avondevenementen - dit jaar in de stijl van een BORA Oktoberfest, of 'Wiesn' zoals de lokale bevolking zou zeggen.

Tijdens een rondleiding door het gebouw zal de BORA Academy veel van de nieuwste inzichten van het Duits-Oostenrijkse bedrijf delen. De trainers zijn bekend bij de managers en medewerkers van de retailpartners omdat BORA Herford door zijn locatie het hele jaar door een centrale locatie is voor BORA Academy installatie- en verkooptrainingen om de retailpartners voortdurend op de hoogte te houden van de nieuwste kennis.



BORA staat bekend om het uitdagen van de status quo met een mentaliteit van pure vastberadenheid om de keuken als leefruimte opnieuw uit te vinden. Tijdens de BORA Experience Days zijn het dagelijkse streven naar perfectie en de waarden van het bedrijf duidelijk zichtbaar voor de bezoekers door de collegiale en waarderende interacties.

### **Productkennis voor eindklanten in de BORA flagshipstore**

De BORA planningsdagen op zaterdag 28 en zondag 29 september zullen vooral lokale detailhandelaren ten goede komen, omdat dit het Experience Days weekend is dat in het teken staat van de belangen van de eindklant. Op deze twee dagen kunnen BORA partners uit de regio hun projectklanten naar de producttentoonstelling sturen voor advies of zelfs gezamenlijk de BORA flagship store bezoeken om zich specifiek te richten op planningsaspecten. Eindklanten zijn van harte welkom, ook zonder connectie met een BORA dealer. De BORA ervaring blijkt vooral voordelig te zijn omdat alle nieuwste producten permanent live kunnen worden ervaren in de flagship store - niet alleen tijdens de in-house tentoonstelling in september.

Geïnteresseerden uit de sectoren bouw, wonen en inrichting kunnen op elk moment van het jaar gratis en persoonlijk advies krijgen van het BORA-team. Vier productadviseurs staan van maandag tot en met zaterdag van 10.00 tot 18.00 uur op de beurs klaar om bezoekers zowel op afroep als op afspraak te woord te staan voor planningsadvies en demonstraties. De bezoekers worden getrakteerd op een persoonlijke productervaring: tijdens de consulten wordt gezamenlijk een verrassingshapje bereid op de BORA kookveldafzuigsystemen. Wie een van de wekelijkse BORA kookavonden voor een intieme groep deelnemers boekt, kan business met pleasure combineren en over de schouder van een BORA professionele chef-kok meekijken tijdens de bereiding van een viergangenmenu.

De gloednieuwe installaties van keukenmeubelfabrikanten zullen zeker een hoogtepunt zijn van de beurs voor eindklanten. De sterke partners van BORA bieden opnieuw met innovatieve product- en uitvoeringsideeën inspiratie voor keukens als holistische leefruimtes. De zorgvuldig samengestelde selectie uit de assortimenten van eggersmann, Häcker, Leicht, Nobilia, Nolte, Poggenpohl, Pronorm en next125 (Schüller) maakt het aanbod voor BORA Herford compleet.

Net als het concept van het “werkhaus” van Willi Bruckbauer bij het hoofdkantoor in Raubling, vinden bezoekers ook in BORA Herford aanvullende ideeën voor inrichting, meubilair en toebehoren. Zelfs de geraffineerde displays met massief houten tafels van JANUA, de Freifrau zitmeubelcollectie en de indrukwekkende licht- en geluidsoplossingen van XAL en POET Audio worden opnieuw ontworpen ter voorbereiding op de Experience Days 2024.

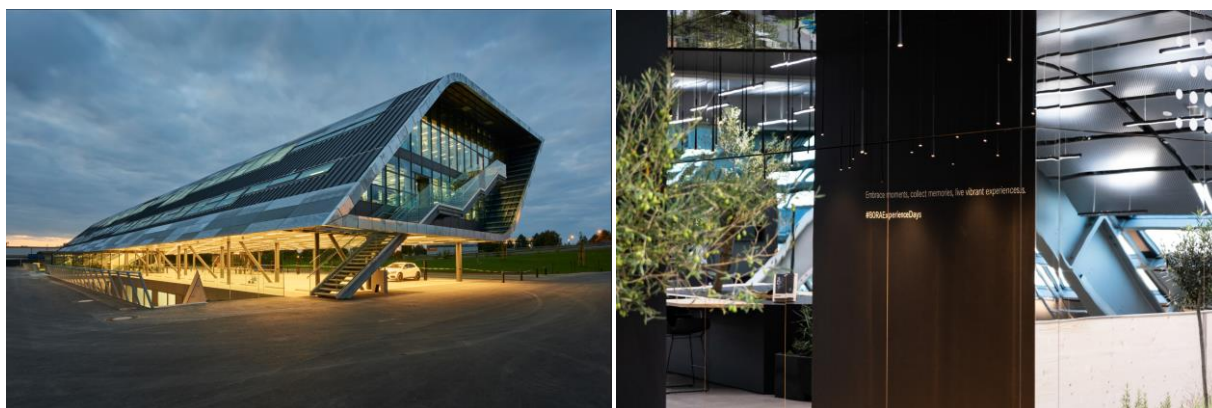


## Gastronom voor restaurants en evenementen

Net als vorig jaar zal BORA tijdens de Experience Days weer zijn eigen chefs en een uitgekiend foodconcept ter beschikking stellen. Naast de speciale in-house beursdagen zijn fijne culinaire diensten gegarandeerd door een nieuw afgesloten partnerschap met Fred Breipohl. De gerenommeerde gastronom en cateraar breidt zijn werkterrein uit vanuit Bielefeld, waar hij sinds 2019 niet alleen zijn restaurant 'Kocherei' runt, maar ook meerdere bedrijfs- en privé-evenementen en bruiloften organiseert. Hij zal zijn idee van een verse, internationale en eerlijke keuken ook implementeren in het BORA Herford restaurant, waar hij vanaf augustus met maximaal acht medewerkers smakelijk eten en verfijnde evenementen zal aanbieden onder de restaurantnaam Cloud's. Als eerste stap zijn er ontbijt- en lunchmenu's ontworpen en het concept groeit door de positieve feedback van zowel buurtbewoners als bedrijven uit de regio. Voor grotere gezelschappen wordt het restaurant met 34 plaatsen uitgebreid met de grote ruimte op de tweede verdieping. De open indeling wordt gekenmerkt door de minimalistische inrichtingsstijl van BORA en het restaurant profiteert met name van het unieke uitschuifbare dak.

## BORA Experience Days 2024 – key informatie

In-house vakbeurs voor zakelijke klanten	21-27/09/2024	09:00 – 18:00, 28-29/09/2024	09:00 – 17:00
Avondevenement voor zakelijke klanten	21-27/09/2024	18:00 – 23:00	
BORA planningsdagen voor eindklanten	28-29/09/2024	09:00 – 17:00	
Digitale productlancering	20/09/2024	19:00 on YouTube	



Omarm momenten, creëer herinneringen, geniet van levendige ervaringen. #BORAExperienceDays, van 21 tot 29 september 2024



Iedereen die ooit van een BORA-ervaring heeft genoten, blijft onder de indruk van de effectiviteit van de neerwaartse afzuiging. Dit en nog veel meer op de BORA in-house beurs in Herford.



Permanent open: bezoekers van het dynamische gebouw vinden het hele jaar door niet alleen een exclusieve expositieruimte voor evenementen, bedrijfsexposities en trainingen, maar ook een chique restaurant plus productconsultaties voor eindklanten in de BORA flagshipstore.

Foto's: BORA

Downloadbare afbeeldingen: <https://www.bora.com/nl/nl/onderneming/persruimte/>

## Over ons bedrijf

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

---

## Perscontact

Hanny Kremers  
[hanny@homecomfortpress.nl](mailto:hanny@homecomfortpress.nl)

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

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