

CORONA-KRISE

# Wie ein Berliner Caterer die Weihnachtsfeier retten will **M+**

Wegen Corona ist geselliges Beisammensein keine Option. Berlin Cuisine sieht das als Chance – und verlagert die Glühwein-Party ins Netz

Aktualisiert: 22.11.2020, 17:00 **Dominik Bath**

Berlin-Cuisine-Gründer Max Jensen in seiner Showküche: Mit dem technischen Equipment und der Box will er Firmen-Weihnachtsfeiern retten.

Foto: Sergej Glanze / FUNKE  
Foto Services

**Berlin.** Der Caterer Berlin Cuisine ist für gewöhnlich das ganz Jahr über gefragt. Und so hat das Unternehmen vor der Corona-Krise etwa für guten Geschmack und satte Teilnehmer bei Events Galas oder auch Sportveranstaltungen gesorgt. Zu den Kunden zählten laut Homepage unter anderem Vodafone, Porsche und auch Hertha BSC. Besonders im Dezember hatte die Firma vom Gründer Max Jensen gut zu tun. „Es kam vor, dass wir acht Weihnachtsfeiern pro Tag organisieren haben“, sagt Jensen. Doch in diesem Jahr ist alles anders.

Die Corona-Krise und damit verbundene Kontakt-Beschränkungen haben dafür gesorgt, dass Vort-Ort-Veranstaltungen im Grunde nicht möglich sind. Viele Unternehmen, die damit ihr Geld

verdienten, gehen derzeit durch ihre schwerste Zeit. Auch Max Jensen musste einen Teil seiner Belegschaft entlassen oder in Kurzarbeit schicken. Doch nun ist Jensen angetreten, um wenigstens eine liebgewonnene Gewohnheit der Deutschen am Jahresende zu retten: die Weihnachtsfeier.

### Coronavirus: Aktuelle Informationen als Newsletter

Wir informieren Sie täglich über die neuesten Entwicklungen.

Jetzt anmelden

Mit meiner Anmeldung zum Newsletter stimme ich der [Werbevereinbarung](#) zu.

## Firma versendet Weihnachtsboxen – Mitarbeiter öffnen gemeinsam per Videostream

Etwa 50 Anfragen am Tag erhalte Berlin Cuisine derzeit. Nahezu alle drehen sich um die Frage, das gesellige Beisammensein in diesem Jahr wohl doch noch möglich wäre. Jensen hat dafür bei Berlin Cuisine mehrere Angebote parat. Eines – und das ist das derzeit gefragteste – ist das Versenden von Weihnachtsboxen. Unternehmen können darin für ihre Mitarbeiter zum Beispiel Stollen, Glühwein und auch Grußkarten verpacken lassen. Die kleinste Box beginnt preislich bei 10 Euro.

Ist eine Firma bereit, 100 Euro pro Box auf den Tisch zu legen, ist auch ein echtes Premium-Preispaket möglich: Dann gibt es Champagner anstatt Wein und zum Gin-Tonic noch ein Kristall-Glas, sagt Jensen. Berlin Cuisine liefert die Box an jeden Mitarbeiter. Auspacken und Verkostung findet dann zu einem festen Termin per Videocall statt.

**Alle Nachrichten zum Coronavirus in Berlin, Deutschland und der Welt:** In unserem [Newsblog](#) berichten wir über die aktuellen Corona-Entwicklungen in Berlin und Brandenburg. Die deutschlandweiten und internationalen Coronavirus-News können Sie hier lesen. Welche Coronaregeln im Teil-Lockdown in Berlin gelten, erfahren Sie hier. Zudem zeigen wir in einer [interaktiven Karte](#), wie sich das Coronavirus in Berlin, Deutschland, Europa und der Welt ausbreitet.

## Im Kochstudio muss der Chef seine Künste zeigen

Für die – so Jensen – weitaus unterhaltsamere Variante der digitalen Weihnachtsfeier hat Berlin Cuisine das firmeneigene Kochstudio mit Kameras, Mischpult und Internetverbindung ausgestattet. So ist es möglich eine eigene Kochshow zu produzieren. Der Chef eines Unternehmens kocht, verwechselt Zucker mit Salz, erzählt allerhand Anekdoten und die Mitarbeiter an den Bildschirm zu Hause lachen und haben eine gute Zeit, erzählt Jensen.

„Das ist ein Highlight. Der Chef geht die Extra-Meile und sorgt vielleicht für Lacher. Genau das wollen die Belegschaft sehen“, so Jensen. Auch bei dieser Form der Weihnachtsfeier können die

Mitarbeiter eine Box geliefert bekommen. Letztlich sei alles möglich, was der Kunde sich wünscht erzählt der Firmenchef.

### **Berlin Cuisine macht dennoch deutlich weniger Umsatz als sonst im Dezember**

Das gewöhnliche Dezember-Geschäft lässt sich nach Angaben des Unternehmens durch die Weihnachtsfeier-Variante im Netz allerdings nicht auffangen. Der Umsatz liege derzeit nur bei 20 Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. Berlin Cuisine habe sein Geschäft dennoch erweitern können. Vorher sei der Caterer regional festgelegt gewesen. Neben Berlin hat das Unternehmen noch eine Zweigstelle in München. Durch das Internet sei nun ganz Deutschland ein denkbarer Markt. 3000 Weihnachtsboxen hatte Berlin Cuisine Mitte November bereits verkauft. Während der Pandemie hatten die Berliner auch andere Formate ausprobiert: So bot Berlin Cuisine etwa auch Käse- Weinverkostungen über das Internet an.

Max Jensen ist gebürtiger Münchner, aber in Berlin aufgewachsen. 2006 begann er eine Lehre bei TV-Koch Kolja Kleeberg, später arbeitete er im Zwei-Sterne-Restaurant Reinstoff. Jensen aber fühlte sich schon immer den Drang, über den eigenen Tellerrand hinauszuschauen. In seinen Urlauben mischte er deshalb stets als Praktikant in anderen Küchen mit. „Ich habe schon in Restaurants auf der ganzen Welt gearbeitet“, sagt Jensen. Mit seinem Geschäftspartner Felix Metzger machte er auf einer Asien-Reise 18 Praktika in 13 Ländern. Später entstand daraus der Dokumentarfilm „Guerre der Köche“.

### **Berlin-Cuisine-Gründer Jensen betreibt auch Clärchens Ballhaus in Mitte**

Zurück in der deutschen Hauptstadt gründeten Jensen und Metzger im November 2012 Berlin Cuisine. Ursprünglich wollten beide ein Restaurant eröffnen. Doch als Jensen und sein Geschäftspartner immer wieder an verschiedenen Orten und für unterschiedliche, mögliche Investoren kochten, gründeten sie schließlich ein Catering-Unternehmen.

Mittlerweile allerdings hat sich für Jensen und Metzger doch noch der Traum vom stationären Gourmet-Tempel erfüllt. Im Sommer übernahmen sie mithilfe des Investors Yoram Roth die Gastronomie in Clärchens Ballhaus in der Auguststraße in Mitte. Im Nachhinein habe sich die Übernahme des Betriebs als Glücksfall erwiesen, vor allem für die Belegschaft von Berlin Cuisine sagt Max Jensen. Ein Teil der Angestellten wechselte aus dem kriselnden Catering in den Restaurant-Betrieb und konnte – auch mithilfe des Instruments Kurzarbeit – gehalten werden. Wegen Corona musste sich die Firmengruppe aber dennoch von einem Teil der Mitarbeiter trennen. Von zuvor 80 Kräften seien derzeit noch etwa 60 bei den Firmen tätig.

### **Schade um den Tätowierer**

Jensen will nun abwarten, wie sich die Lage entwickelt. Ein ursprünglich geplanter Weihnachtsn auf dem Hof von Clärchens Ballhaus sei zunächst auf Eis gelegt. Dafür dient das stationäre Restaurant nun mitunter als Hub. Mitarbeiter von Firmen, die bei Berlin Cuisine, ein Weihnachtsessen gebucht haben, können sich dort ihr Essen abholen. Bei einer großen Belegs richte das Unternehmen mehrere Abholmöglichkeiten dieser Art in Berlin ein, so Jensen.

Der Unternehmer geht davon aus, dass sich ein Teil des Internetgeschäfts auch über die Coron: Pandemie hinaus durchsetzen wird. „Digitale Veranstaltungsformate werden nicht mehr weggeh weil sie günstiger sind und den Teilnehmern Zeit sparen“, sagt Jensen. Angebote wie die von B Cuisine werden dazu gebraucht, glaubt der gelernte Koch.

Nur mit Blick auf die diesjährige Weihnachtsfeier seines eigenen Unternehmens spürt Jensen ei bisschen Wehmut: Bei den Zusammentreffen würden ja schon immer ganz lustige Dinge passie Berlin Cuisine habe etwa seit drei Jahren immer einen Tätowierer dabei gehabt. Vier oder fünf Mitarbeiter hätten sich bereits das Berlin-Cuisine-Firmenlogo auf die Haut stechen lassen. Dies: Jahr allerdings wird niemand Neues dazukommen.

## Polizeimeldungen

**AKTUALISIERT**

Verfolgungsfahrt mit der Polizei:Zwei Festnahmen

Tödlicher Unfall in Spandau: Fußgänger von Auto überrollt

Seniorin in Kaulsdorf niedergeschlagen und ausgeraubt

Von Lastwagen angefahren: Radfahrer stirbt im Krankenhaus

Autofahrerin fährt Fußgänger mit zwei Kindern an

Vermisster aus Lichtenberg wohl Opfer von Kannibalismus

Frau durch Metallkugel verletzt - Nachbar verdächtigt

Maskenverweigerer versprüht Reizstoff in Schnellrestaurant

## Newsticker

Wie ein Berliner Caterer die Weihnachtsfeier retten will **NT+**

Chefredakteurin Tanit Koch verlässt RTL – nach 20 Monaten **NT+**

Zwei weitere Tote und 436 Neuinfektionen in Berlin

Lockdown und Co.: Welche Regeln verschärft werden könnten

Müller: Corona-Maßnahmen können noch nicht aufgehoben werden

**AKTUALISIERT**

Verfolgungsfahrt mit der Polizei:Zwei Festnahmen

Müller: Aufhebung des Teil-Lockdowns noch nicht möglich

G20: Trump nennt Pariser Klimaabkommen „sehr unfair“