



**TROTZ CORONA:  
BACKKURSANBIETER BAKENIGHT VERDOPPELT MIT DIGITALEN  
WEIHNACHTSFEIERN SEINEN UMSATZ**

**Berlin, 25. November 2020. Zum Ende des vierten Quartals legen die Verkäufe des Berliner Startups BakeNight im Vergleich zu 2019 um 100 Prozent zu. Der Anbieter für Backworkshops unterstützt Firmen in ganz Deutschland mit der Umsetzung digitaler Weihnachtsfeiern – und verdoppelt damit im Vergleich zum Vorjahr seinen Umsatz.**

Für die Mitarbeiter vieler Unternehmen ist die Weihnachtsfeier immer ein besonderes Ereignis, doch Corona macht dem festlichen Zusammentreffen unter Kollegen dieses Jahr einen Strich durch die Rechnung. „Das muss nicht sein“, erklärt Leonie Seitz, die Mitte 2019 das Berliner Startup BakeNight mitgründete. BakeNight ist ein Anbieter für Backkurse, bei denen Teilnehmer in über 30 Städten in Deutschland von Meisterbäckern und Konditoren lernen, Torten, Brote oder beispielsweise auch Croissants zu backen. Mehr als 400 Veranstaltungen finden normalerweise jeden Monat statt – dann kam Corona. Seit Beginn der Pandemie setzt BakeNight vermehrt auf digitale Backkurse für zu Hause. „Die beste Lösung für unsere Kunden und unsere Workshopleiter – Bäcker oder Konditoren – war die Digitalisierung unseres Produktes. Unsere Workshopleiter können so in diesen schwierigen Zeiten zusätzliches Einkommen erwirtschaften“, erklärt Seitz. Teilnehmer schalten sich per Videokonferenz zu und verfolgen live, wie Workshopleiter Schritt für Schritt durch den Kurs führen. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Von dem Konzept profitieren mittlerweile auch zahlreiche Firmen. Vermehrt kommen Anfragen von mittelständischen Unternehmen und Großkonzernen. Sie möchten bei einem digitalen Backkurs mit ihren Mitarbeitern zusammenkommen und ihnen so ein Stück Weihnachtsfeier-Normalität schenken. Passend dafür bietet BakeNight Workshops mit Festtags-Feeling an, darunter zum Beispiel Kurse für die Zubereitung von Baumkuchenspitzen, Zimtschnecken oder „Christmas Cookies“. Besonders beliebt ist auch der gesellige „Gin Macarons“ Workshop – ein Bestseller.

Durch Corona, so Seitz, verlor das Unternehmen zwischen März und November zunächst 70 % des geplanten Umsatzes. Doch mit der Vermittlung und Organisation digitaler Weihnachtsfeiern übertrifft der Anbieter den ursprünglich geplanten Umsatz. „Im Vergleich zu Weihnachten 2019 konnten wir unseren Umsatz bereits jetzt verdoppeln“. Besonders wichtig sei es für BakeNight nun, Unternehmen einen Mehrwert zu bieten. Gleichzeitig trägt das Startup mit digitalen Weihnachtsfeiern dazu bei, den Teamgeist und Zusammenhalt unter Mitarbeitern in diesen herausfordernden Zeiten zu stärken. „Das sehen wir als unsere Mission: Wir bringen Menschen digital und sicher zusammen, bieten mit unseren virtuellen Weihnachtsfeiern aber auch eine kostengünstige Alternative, die eine deutliche Planungssicherheit garantiert“, erzählt Seitz.



# BAKENIGHT

Die Nachfrage nach virtuellen Erlebnissen ist groß: Anfang Oktober bearbeitet BakeNight bereits die ersten Anfragen, mittlerweile sind für November und Dezember digitale BakeNight-Weihnachtsfeiern mit mehr als 5000 Mitarbeitern in 300 Unternehmen in ganz Deutschland geplant. Neben zahlreichen Startups buchen auch DAX-Konzerne, die mit BakeNight einzelne Team-Events für bis zu 250 Mitarbeiter organisieren.

Das Prinzip ist einfach: Teilnehmer bekommen vor der Veranstaltung eine Einkaufsliste mit allen benötigten Zutaten und schalten sich am Tag des Events aus ihrer Küche über einen Zoom-Link zum Workshopleiter und den Kollegen. Für Unternehmen, die ein Premium-Paket buchen, ist der Versand der Zutaten an ihre Mitarbeiter inklusive. Bei Veranstaltungen mit über 50 Teilnehmern leiten zwei „Hosts“ durch die BakeNight: Zusammen mit Bäcker oder Konditor übernimmt auch ein Moderator den Ablauf des Kurses, kümmert sich dabei zum Beispiel um Fragen oder Wünsche aus dem im Livestream vorhandenen Chat. So garantiert BakeNight eine reibungslose Kommunikation unter den Workshop-Gästen.

Wer eine Weihnachtsfeier mit BakeNight bucht, füllt [auf der Website des Anbieters](#) das dafür vorgesehene Formular aus. Neben einem „Classic“-Paket (34,00 EUR p. P., Zutaten nicht inbegriffen) gibt es auch das „Premium-Angebot“ (ab 69,00 EUR p. P., inklusive Zutaten und Getränken für die Zubereitung von Cocktails). Eine BakeNight-Weihnachtsfeier dauert ca. 2-3 Stunden. Mehr Informationen auf [bakenight.com](http://bakenight.com)

## **PRESSEKONTAKT**

Miles Zornig

E-Mail: [miles@artnight.com](mailto:miles@artnight.com)

Tel.: +49 151 189 302 41