

Caterer

PRODUKTION/BEGRIFFE

Verpflegungsdienstleister am Filmset — sorgt für warme Mahlzeiten, Craft Service und Getränke während der Dreharbeiten.

Technische Details Mobile Cateringküchen arbeiten mit 32-Ampere-Stromanschlüssen und benötigen Wasseranschluss sowie Abwasserentsorgung. Standardausstattung umfasst Kombidämpfer für 120 Portionen, Kühlcontainer mit -18°C Tiefkühlbereich und +2°C Kühlbereich sowie Warmhaltevittrinen bei konstant 65°C. Food Trucks haben eine Grundfläche von 12-16 Quadratmetern Arbeitsbereich. Bei Außendrehn ohne Infrastruktur kommen Aggregate mit 25 kVA Leistung zum Einsatz. Die Menüplanung berücksichtigt Allergien, religiöse Vorschriften und spezielle Diäten - bei großen Produktionen sind 15-20% vegetarische und 5-8% vegane Alternativen Standard. Geschichte & Entwicklung Professionelles Filmcatering entstand in Hollywood um 1925, als Studios eigene Kantinen einrichteten. In Deutschland etablierte sich der Service erst in den 1970er Jahren - zuvor brachten Produktionsassistenten Brotzeit vom örtlichen Metzger. 1982 gründete Klaus Heindl in München das erste spezialisierte Filmcatering-Unternehmen. Mit der Zunahme internationaler Koproduktionen ab 1990 stiegen die Standards: 24-Stunden-Service, multikulturelle Menüs und Allergiker-Alternativen wurden zur Norm. Praxiseinsatz im Film Bei "Das Boot" (1981) versorgte das Cateringteam 14 Wochen lang die Crew in den Bavaria Studios, wobei täglich 180 Portionen in die beengten U-Boot-Kulissen geliefert wurden. Für Außendrehn wie "Der Untergang" (2004) in Berlin koordinierten Caterer mit der Produktionsleitung 23 verschiedene Drehorte. Bei Nachtdrehn beginnt der Service um 16:00 Uhr mit warmem Abendessen, gefolgt von Midnight Snacks um 24:00 Uhr und Frühstück um 4:00 Uhr. Die Logistik erfordert präzise Zeitplanung: Warme Mahlzeiten müssen innerhalb von 90 Minuten nach Zubereitung serviert werden. Vergleich & Alternativen Craft Service liefert ausschließlich Snacks und Getränke zwischen den Mahlzeiten, während Caterer vollständige Menüs bereitstellen. Hotelcatering bei stationären Drehn kostet 60-70% weniger, bietet aber keine setspezifische Flexibilität. Bei Low-Budget-Produktionen unter 500.000 Euro übernimmt oft die Produktionsleitung die Essensbeschaffung über lokale Restaurants. Premium-Catering für A-List-Produktionen umfasst zusätzlich Personal Chefs für Hauptdarsteller und kostet 25-35 Euro pro Person/Tag gegenüber 12-18 Euro bei Standardservice.