

Catering

Englisch: Craft Services

PRODUKTION/BEGRIFFE

Dauerhafte Verpflegung am Set mit Snacks, Getränken und warmen Mahlzeiten für Cast und Crew während der Dreharbeiten.

Technische Details Craft Services umfassen kontinuierlich verfügbare Snacks, Kaffee, Softdrinks und leichte Speisen in einem Radius von maximal 150 Metern zum Set. Meal Services liefern warme Mahlzeiten in definierten 6-Stunden-Intervallen, wobei Breakfast Call um 6:00 Uhr standardmäßig 90 Minuten vor First Shot erfolgt. Mobile Küchen (Catering Trucks) verfügen über 2-4 Kochstellen, Kühlkapazitäten von 800-1.200 Litern und Warmhaltesysteme für bis zu 500 Portionen. Location Catering erfordert Stromversorgung von mindestens 32 Ampere und Wasseranschlüsse mit 200-400 Litern Tagesverbrauch. Geschichte & Entwicklung Hollywood-Studios führten 1934 systematisches Catering ein, nachdem Gewerkschaften regelmäßige Verpflegungspausen durchsetzten. MGM etablierte 1938 den ersten Studio-eigenen Commissary mit 24-Stunden-Betrieb für Nachtdrehs. In den 1960ern entstanden spezialisierte Location-Caterer wie "Craft Service Unlimited", die mobile Lösungen entwickelten. Seit den 1990ern dominieren diätetische Anforderungen: glutenfreie, vegane und keto-konforme Optionen gehören zum Standard, wobei 40% der Produktionen mindestens drei Ernährungsformen parallel anbieten. Praxiseinsatz im Film "Apocalypse Now" (1979) beschäftigte sechs Vollzeit-Köche für die 238-tägige Drehzeit auf den Philippinen. "Mad Max: Fury Road" nutzte solar betriebene Kühlcontainer in der Namib-Wüste mit 15.000 Litern Wassertransport täglich. Nachtdrehs erfordern erweiterte Services bis 4:00 Uhr morgens, wobei der Kalorienverbrauch um 25% steigt. Underwater-Productions wie "Aquaman" benötigen spezielle salzwasserresistente Verpackungen und erwärmte Getränke zwischen den Tauchgängen. Vergleich & Alternativen Craft Services unterscheiden sich vom regulären Event-Catering durch permanente Verfügbarkeit und angepasste Portionsgrößen (150-200g statt 300-400g). Studio-Commissaries bieten À-la-carte-Service, während Location-Catering auf Buffet-Systeme setzt. Per Diem-Zahlungen (20-60 Euro täglich) ersetzen bei Low-Budget-Produktionen das organisierte Catering, reduzieren jedoch die Effizienz um durchschnittlich 15% durch verlängerte Pausen.