

Projektthema: Filmcatering

Im Rahmen unseres Catering-Projektes haben wir uns für das Filmcatering entschieden. Um einen Anfang zu machen, haben wir prompt die Filmstudios in Babelsberg angerufen, um zu erfahren, welche Filmcaterer dort ein- und ausgehen. Somit hatte man uns Matthias Fehrenbach empfohlen; Inhaber und Gründer von „Star’s Dinner Express“.

Kurz darauf haben wir uns mit Matthias in Kontakt gesetzt, ihm vom Projekt erzählt und überzeugt. Ein paar Wochen später hatten wir dann das Vergnügen, ihn persönlich kennenzulernen und ihn einen Tag bei seiner Tätigkeit als Filmcaterer über die Schultern zu schauen.

Mitten in Berlin wurden auf dem Dach eines Hotels Szenen für einen koreanischen Film gedreht. Die Crew empfing uns herzlich und sofort waren wir im Gespräch mit den Mitarbeitern. Es war sehr interessant, um es wörtlich zu sagen: „hinter die Kulissen zu schauen“. Wir hatten einen Einblick in die verschiedenen Speisewagen, die jeweils unterschiedlich eingerichtet sind und waren erstaunt darüber, was alles in so einen Wagen Platz findet. Der Fuhrpark ist der wichtigste Bestandteil eines Filmcaterers.

Matthias geht auf die individuellen Speiseangebote ein, die er auf die Wünsche des Auftraggebers ausrichtet. Je nach Größe der Veranstaltung, können bis zu acht Speisewagen bereit gestellt werden. In diesen bietet er diverse Speisen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen an.

Im Anschluss stand er uns noch für ein Interview zur Verfügung, welches wir für unsere Präsentation aufgezeichnet haben. Der Besuch am Set war sehr informationsreich und hat uns viel Spaß bereitet.

