

EIN KRIMI AUS PASSAU

VERPFLLEGUNG

GREEN PRODUCING

Katja, Martina, Roman – 2023

TOLLE IDEE!

**GRÜNER
WERKZEUGKASTEN**

Kontext: 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen



1 NO POVERTY

2 ZERO HUNGER

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING

4 QUALITY EDUCATION

5 GENDER EQUALITY

6 CLEAN WATER AND SANITATION

7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH

9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE

10 REDUCED INEQUALITIES

11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

13 CLIMATE ACTION

14 LIFE BELOW WATER

15 LIFE ON LAND

16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS

17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS

Unsere Handlungsfelder:

TEAM

UMWELTSCHUTZ

ENERGIE

MOBILITÄT

AUSSTATTUNG + BAU + BÜRO + POSTPRODUKTION + SZENENBILD

KOSTÜM + MASKE

VERPFLEGUNG

AUSWERTUNG + VERBESSERUNG

Wie können **wir** die
17 globalen
Nachhaltigkeitsziele
erreichen?

nur gemeinsam





green motion



KLIMASCHONEND PRODUZIERT

Ökologische Mindeststandards für deutsche Kino-, TV- und Online-/ VoD-Produktionen

Die Mindeststandards sind in 15 Bereiche unterteilt. Diese Bereiche enthalten Muss- und Soll-Vorgaben:

1. Green Consultant
2. Bilanzierung
3. Abschlussbericht
4. Ökostrom
5. Generatoren
6. Wiederaufladbare Akkus
7. Licht
8. Reisen und Transportmittel
9. Unterbringung
10. Verpflegung
11. Papier
12. Materialien
13. Kostüme
14. Plastik
15. Mülltrennung

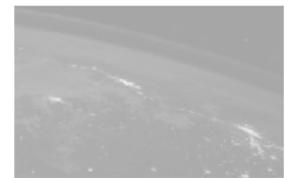


Ökologische Mindeststandards für deutsche Kino-, TV- und Online-/ VoD-Produktionen

10. Verpflegung

Die derzeitige Produktion von Lebensmitteln verursacht einen erheblichen Anteil der weltweiten Treibhausgas-Emissionen. Insbesondere gilt dies für die Produktion von Fleisch, aber auch für den weltweiten Transport von Lebensmitteln und den Einsatz von künstlichen Düngemitteln und von Pestiziden.

1. Muss-Vorgabe: Catering mit Lebensmitteln, gemessen am Einkaufspreis, mindestens 50 % regionaler Herkunft = bis 100 km vom jeweiligen Produktionsort
2. Muss-Vorgabe: Catering mit Lebensmitteln, gemessen am Einkaufspreis, mindestens 30 % bio
3. Soll-Vorgabe: Fleisch-Konsum reduzieren
4. Muss-Vorgabe: 1 x pro Woche 1 Tag rein vegetarisch
5. Muss-Vorgabe: Team zu Drehbeginn über ökologisch ausgerichtete Verpflegungsauswahl informieren + in diese Auswahl durch u.a. Befragung zum Thema Fleischkonsum einbinden

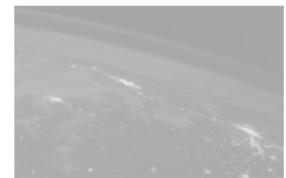




Ökologische Mindeststandards für deutsche Kino-, TV- und Online-/ VoD-Produktionen

10. Verpflegung

- 6. Muss-Vorgabe: Einweggeschirr und -flaschen vollständig durch wiederverwendbare Mehrweggefäße ersetzen
- 7. Soll-Vorgabe: durch bedarfsgerechte Essensausgabe Verschwendung vermeiden

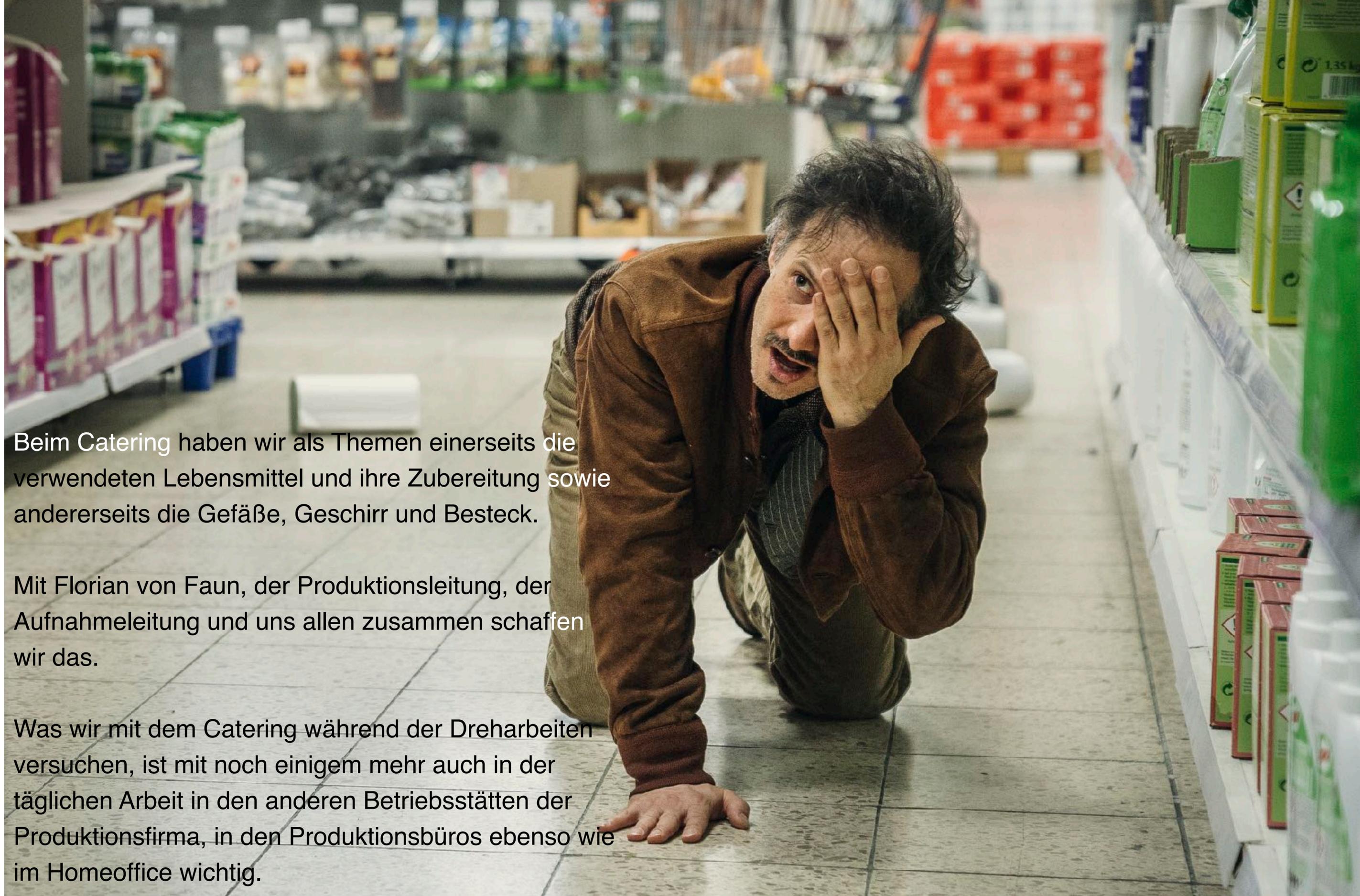




VERPFLEGUNG

Essen + Trinken
Behältnisse

Bäckerei Herndl



Beim Catering haben wir als Themen einerseits die verwendeten Lebensmittel und ihre Zubereitung sowie andererseits die Gefäße, Geschirr und Besteck.

Mit Florian von Faun, der Produktionsleitung, der Aufnahmeleitung und uns allen zusammen schaffen wir das.

Was wir mit dem Catering während der Dreharbeiten versuchen, ist mit noch einigem mehr auch in der täglichen Arbeit in den anderen Betriebsstätten der Produktionsfirma, in den Produktionsbüros ebenso wie im Homeoffice wichtig.



VERPFLEGUNG

Essen + Trinken

Behältnisse

Unser Ziel

- regional + saisonal
- kontrolliert biologisch angebaut
- fair gehandelt
- vegetarisches + veganes Angebot
und wenn Fleisch, dann aus
artgerechter Tierhaltung

Der Gehalt an Pflanzenschutzmitteln ist in konventionell erzeugtem Gemüse 320-fach höher als in dem aus Bio-Aufzucht. Herkömmlich produziertes Obst ist 80-mal stärker belastet als Öko-Obst. (Öko-Test, 1/2016)

- **Lebensraum**
- **Trinkwasser**
- **Nutzung**
- **Transport**
- **Grau- und Regenwasser**



Lebensmittel

Essen und Trinken aus regionaler, biologischer, artgerechter und fairer Produktion besorgen; denn:

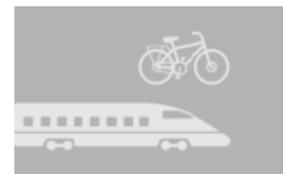
- Regionale und saisonale Produkte bedeuten kurze Transportwege und unterstützen gleichzeitig örtliche Produzent*innen
- Fair gehandelte Produkte, z.B. Kaffee, Tee oder Kakao gewährleisten einen gerechten Preis für (Klein-)Bauern in den Ursprungsländern.
- Kontrolliert biologisch angebaute Lebensmittel sind bedeutend weniger mit Pflanzenschutzmitteln belastet als konventionell angebaute. Zudem sind die Treibhausgasemissionen geringer.

Für die Entscheidung, ob bio oder regional besser ist, helfen drei Faustregeln aus dem „greenpeace magazin“ 5.16:

1. Bei tierischen Produkten und auch bei Getreide ist in der Regel bio besser für die Umwelt als regional [...]
2. Bei Obst und Gemüse Saisonales wählen, das vermeidet Gewächshaus-, Flug- und Lagerware [...]
3. Wasser aus dem Wasserhahn ist hundertmal umweltfreundlicher als Flaschenwasser aus einer regionalen Quelle und tausendmal besser als importiertes.

Vegetarische Gerichte als Standard einplanen

Wenn den Hygienestandards entsprechend, übriggebliebene Nahrungsmittel spenden





VERPFLEGUNG

Essen + Trinken

Behältnisse

Beim Catering, ob am Set oder im Büro, fällt eine Menge Abfall an, der bei guter Organisation und unserer Mitarbeit auf ein Minimum reduziert werden kann, indem

- wir wiederverwendbares Geschirr und Besteck einsetzen +
- ausschließlich Mehrwegflaschen und Mehrwegbecher nutzen.

Beim TATORT-Green-Shooting-Pilotprojekt konnten so 6.480 Einwegbecher eingespart werden.



Beim Catering, ob am Set oder im Büro, fällt eine Menge Abfall an, der bei guter Organisation und unserer Mitarbeit auf ein Minimum reduziert werden kann.

Behältnisse, Besteck und Geschirr

- wiederverwendbares Geschirr und Besteck einsetzen. Geschirr aus Porzellan, Steingut, Metall sowie Metallbesteck sind zudem gut zu reinigen.
- Getränke aus Spendern zum Selbstabfüllen zur Verfügung stellen – wegen der Pandemie geht das aktuell nur für Heißgetränke
- ausschließlich Mehrweg-Flaschen und Mehrweg-Becher nutzen
- auf Einweg-Plastikwasserflaschen verzichten
- Leitungswasser ist hierzulande meistens sehr gut
- Kaffeemaschinen: keine Verwendung von Kapseln, außer sie sind biologisch abbaubar, Kaffeefilter aus recyceltem und chlorfrei gebleichtem Material, Netzstecker ziehen, wenn Maschine nicht im Gebrauch ist
- Tee: Ein Samowar ist eine feine Bereicherung

Take-away-Ware

- eigene Glasboxen mit Deckel zum Abholen mitbringen
- nach Pfandgefäßen fragen bzw. Pfandsysteme nutzen, ReCup oder Vytal
- essbare oder biologisch abbaubare Verpackungen fordern

Sobald die Sondersituation durch die Pandemie überstanden sein wird, sich erkundigen, was wieder möglich ist.



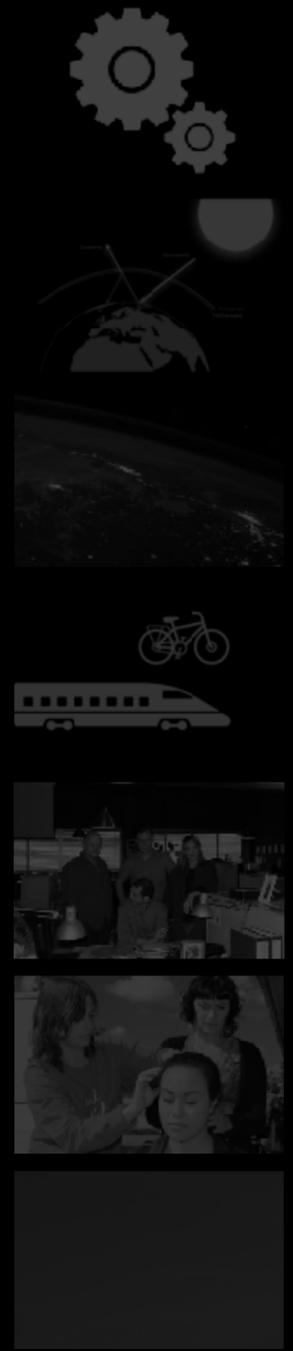
Auch WIR können das Catering organisatorisch unterstützen. Am nachhaltigsten und mit am wenigsten Verpackungsmüll funktioniert es, wenn

- möglichst alle konzentriert Essenszeiten am Wagen wahrnehmen
- keine Set-Tische benötigt werden;

denn damit

- vermeidet man Umverpackungen
- hat die perfekte Kühlkette
- ist kein Aufwärmen nötig
- fällt Plastik-Verpackung weg
- schmeckt es am besten





AUSWERTUNG + VERBESSERUNG





Mit dem „carbon footprint“ lassen sich erstaunlich viele Faktoren und Zusammenhänge unserer Umweltauswirkungen darstellen:

z.B. der Unterschied in Treibhausgas-Emissionen – CO_{2e}, wenn zehn Personen an zehn Drehtagen

Mischkost mit Fleisch 180,70 kg CO_{2e}

rein vegetarische Mahlzeiten essen 120,80 kg CO_{2e}

WIR SPAREN EIN DRITTEL EIN!

Das Gesamtergebnis von 180,70 kg entspricht...

Das Gesamtergebnis von 120,80 kg entspricht...



... einer Strecke von 559 km mit dem PKW



... 194 Waschgängen einer Waschmaschine bei 60°C



... einer Strecke von 373 km mit dem PKW



... 129 Waschgängen einer Waschmaschine bei 60°C



... der jährlichen CO₂-Bindung von 14 Buchen



... der Produktion von 11 Paar Laufschuhen



... der jährlichen CO₂-Bindung von 10 Buchen



... der Produktion von 7 Paar Laufschuhen



... der Herstellung von 15 kg Rindfleisch



... dem Schmelzen von 1 qm sommerlicher Eisfläche in der Arktis



... der Herstellung von 10 kg Rindfleisch



... dem Schmelzen von 0 qm sommerlicher Eisfläche in der Arktis



... 1 Economy-Flügen von München nach Berlin



... dem jährlichen CO₂-Fußabdruck von 0 europäischen Bürgern



... 1 Economy-Flügen von München nach Berlin



... dem jährlichen CO₂-Fußabdruck von 0 europäischen Bürgern



Unterschied in Treibhausgas-Emissionen – CO_{2e}, wenn 40 Personen an zehn Drehtagen

Mischkost mit Fleisch
722,80 kg CO_{2e}

WIR SPAREN EIN DRITTEL EIN!

rein vegetarische Mahlzeiten essen
483,20 kg CO_{2e}

Das Gesamtergebnis von 722,80 kg entspricht...



... einer Strecke von 2.242 km mit dem PKW



... 776 Waschgängen einer Waschmaschine bei 60°C



... der jährlichen CO₂-Bindung von 58 Buchen



... der Produktion von 43 Paar Laufschuhen



... der Herstellung von 59 kg Rindfleisch



... dem Schmelzen von 2 qm sommerlicher Eisfläche in der Arktis

Das Gesamtergebnis von 483,20 kg entspricht...



... einer Strecke von 1.500 km mit dem PKW



... 519 Waschgängen einer Waschmaschine bei 60°C



... der jährlichen CO₂-Bindung von 39 Buchen



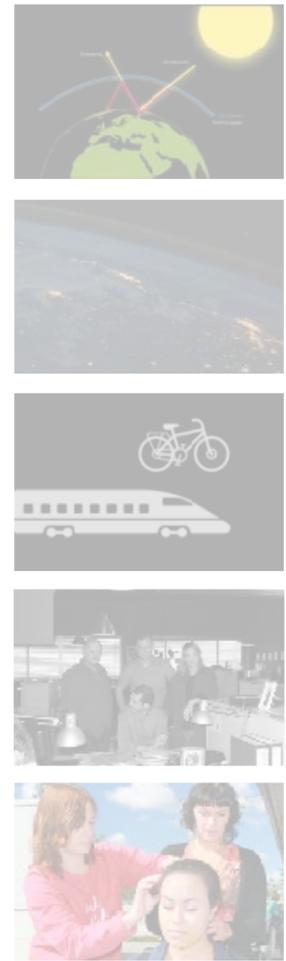
... der Produktion von 29 Paar Laufschuhen



... der Herstellung von 39 kg Rindfleisch



... dem Schmelzen von 1 qm sommerlicher Eisfläche in der Arktis



z.B. Unterschiede in Treibhausgas-Emissionen – CO_{2e} bei Butter und Speiseöl

NUR 1/10 DER EMISSIONEN, WENN ES GESCHMACKLICH PASST, MIT REGIONALEN, PFLANZLICHEN BIO-FETTEN!

10 kg Butter
regional
78,7 kg CO_{2e}

Europa
84,1 kg CO_{2e}

regional
11,7 kg CO_{2e}

10 l Speiseöl
Europa
17,2 kg CO_{2e}

bio + regional
7,7 kg CO_{2e}



... einer Strecke von 242 km mit dem PKW



... einer Strecke von 261 km mit dem PKW



... einer Strecke von 34 km mit dem PKW



... einer Strecke von 53 km mit dem PKW



... einer Strecke von 22 km mit dem PKW



... der jährlichen CO₂-Bindung von 6 Buchen



... der jährlichen CO₂-Bindung von 7 Buchen



... der jährlichen CO₂-Bindung von 1 Buchen



... der jährlichen CO₂-Bindung von 1 Buchen



... der jährlichen CO₂-Bindung von 1 Buchen



... der Herstellung von 6 kg Rindfleisch



... der Herstellung von 7 kg Rindfleisch



... der Herstellung von 1 kg Rindfleisch



... der Herstellung von 1 kg Rindfleisch



... der Herstellung von 1 kg Rindfleisch



... 1 Economy-Flügen von München nach Berlin



... 1 Economy-Flügen von München nach Berlin



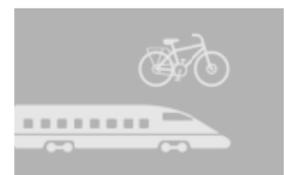
... 0 Economy-Flügen von München nach Berlin



... 0 Economy-Flügen von München nach Berlin



... 0 Economy-Flügen von München nach Berlin



Unterschiede in Treibhausgas-Emissionen – CO_{2e} bei Butter und Speiseöl

NUR 1/10 DER EMISSIONEN, WENN ES GESCHMACKLICH PASST, MIT REGIONALEN, PFLANZLICHEN BIO-FETTEN!

10 kg Butter
regional
78,7 kg CO_{2e} **Europa**
84,1 kg CO_{2e}

10 l Speiseöl
regional
11,7 kg CO_{2e} **Europa**
17,2 kg CO_{2e} **bio + regional**
7,7 kg CO_{2e}



... einer Strecke von 242 km mit dem PKW



... einer Strecke von 261 km mit dem PKW



... einer Strecke von 34 km mit dem PKW



... einer Strecke von 53 km mit dem PKW



... einer Strecke von 22 km mit dem PKW



... der jährlichen CO₂-Bindung von 6 Buchen



... der jährlichen CO₂-Bindung von 7 Buchen



... der jährlichen CO₂-Bindung von 1 Buchen



... der jährlichen CO₂-Bindung von 1 Buchen



... der jährlichen CO₂-Bindung von 1 Buchen



... der Herstellung von 6 kg Rindfleisch



... der Herstellung von 7 kg Rindfleisch



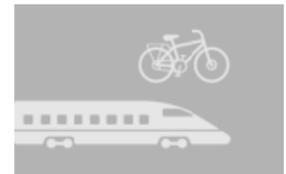
... der Herstellung von 1 kg Rindfleisch



... der Herstellung von 1 kg Rindfleisch



... der Herstellung von 1 kg Rindfleisch



z.B. der Unterschied in Treibhausgas-Emissionen – CO_{2e}, wenn wir mit Schweinefleisch in Bio-Qualität kochen

10 kg Schweinefleisch regional 80,76 kg CO_{2e}

10 kg Bio-Schweinefleisch regional 41,70 kg CO_{2e}

WIR STOSSEN NUR DIE HÄLFTE AUS!

Das Gesamtergebnis von 80,76 kg entspricht...



... einer Strecke von 248 km mit dem PKW



... 86 Waschgängen einer Waschmaschine bei 60°C



... der jährlichen CO₂-Bindung von 6 Buchen



... der Produktion von 5 Paar Laufschuhen



... der Herstellung von 7 kg Rindfleisch



... dem Schmelzen von 0 qm sommerlicher Eisfläche in der Arktis



... 1 Economy-Flügen von München nach Berlin



... dem jährlichen CO₂-Fußabdruck von 0 europäischen Bürgern

Das Gesamtergebnis von 41,70 kg entspricht...



... einer Strecke von 127 km mit dem PKW



... 44 Waschgängen einer Waschmaschine bei 60°C



... der jährlichen CO₂-Bindung von 3 Buchen



... der Produktion von 2 Paar Laufschuhen



... der Herstellung von 3 kg Rindfleisch



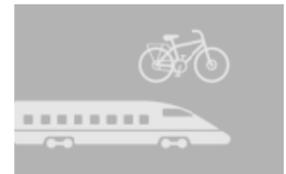
... dem Schmelzen von 0 qm sommerlicher Eisfläche in der Arktis



... 0 Economy-Flügen von München nach Berlin



... dem jährlichen CO₂-Fußabdruck von 0 europäischen Bürgern



z.B. der Unterschied in Treibhausgas-Emissionen – CO_{2e}, wenn wir mit Hähnchenfleisch in Bio-Qualität kochen

10 kg 50:50 regional + Europa
39 kg CO_{2e}

OHNE BIO SIND ES GLEICH 20 % MEHR!

10 kg Bio 50:50 regional + Europa
32,6 kg CO_{2e}

Das Gesamtergebnis von 38,95 kg entspricht...



... einer Strecke von 118 km mit dem PKW



... 41 Waschgängen einer Waschmaschine bei 60°C



... der jährlichen CO₂-Bindung von 3 Buchen



... der Produktion von 2 Paar Laufschuhen



... der Herstellung von 3 kg Rindfleisch



... dem Schmelzen von 0 qm sommerlicher Eisfläche in der Arktis



... 0 Economy-Flügen von München nach Berlin



... dem jährlichen CO₂-Fußabdruck von 0 europäischen Bürgern

Das Gesamtergebnis von 32,64 kg entspricht...



... einer Strecke von 99 km mit dem PKW



... 34 Waschgängen einer Waschmaschine bei 60°C



... der jährlichen CO₂-Bindung von 3 Buchen



... der Produktion von 2 Paar Laufschuhen



... der Herstellung von 3 kg Rindfleisch



... dem Schmelzen von 0 qm sommerlicher Eisfläche in der Arktis



... 0 Economy-Flügen von München nach Berlin



... dem jährlichen CO₂-Fußabdruck von 0 europäischen Bürgern



Routinen updaten.

**Angebot durch
Nachfragen verändern.**

Alles ist Storytelling.





Katja + Martina + Roman

tolleidee.net

katja@tolleidee.net

0174 3050075

Thanks to

