



EVENTMANAGEMENT heinreichsberger

lädt ein zum freitäglichen W.O.R.D.R.A.P

#71 | Christine Friedreich | Friedreich Hospitality

Mit großer Freude schließen wir heuer mit der charmanten Christine Friedreich von Friedreich Hospitality unsere Wordrap Serie im Jahr 2020 ab. Ab 01.01.2021 geht es dann wieder weiter. Heute erfahren wir einiges über das Thema Hospitality. Sie ist eine Expertin auf diesem Gebiet! Viel Spaß beim Lesen.

„Hospitality ist die Extrameile, die für Ihr Unternehmen den Unterschied macht“. Mit diesem Leitsatz begeistern Sie seit wann als Friedreich Hospitality Ihre Kunden?

Genau seit dem 1. Oktober 2012 – heute (18.12.2020) genau 3.000 Tage. Wie verrückt ist das bitte?!

Menschen in den Mittelpunkt zu rücken, hat für Sie welche Bedeutung?

Bei uns ist das keine Floskel, sondern wir leben es tagtäglich. Bei uns dreht sich alles um den Menschen im Mittelpunkt. Menschen sind immer schon Gastgeber bzw. Gast – nur verlernen wir das irgendwann. Unsere Mutter ist für uns von klein auf Gastgeberin und wir ihr Gast. Wir sehen jede Person immer als Gast – sei es ein Mitarbeiter im Unternehmen, der Kunde beim Termin oder den Sponsor auf einer Veranstaltung.

Erzählen Sie uns bitte mehr über Ihr Team, welche wundervollen Charaktere unterstützen Sie tatkräftig?

Derzeit ist mein Team voller Frauenpower. Zwei Julias, die eine ist seit mittlerweile über drei Jahren der Fels in der Brandung an meiner Seite



und die zweite hat im Mai dieses Jahrs unsere Marketingagenden übernommen und überrascht uns immer wieder mit ihrer Fähigkeit, mit Worten zu jonglieren. Vor Kurzem konnte ich noch weitere spannende Charaktere einbinden – Lisa ist ein Organisationstalent und wird die 2021 erstmalig stattfindende Eigenveranstaltung facettenreich (mehr Infos folgen asap) abwickeln, Selina unterstützt uns bei der Akquise und der Entwicklung neuer Projekte und last but not least wird Timea, mit der wir unsere Liebe zum Detail teilen, ab Februar als Praktikantin unser Team komplettieren.

Wir bedanken uns recht herzlich bei Ihnen, für den abwechslungsreichen Online Adventkalender auf Facebook & Instagram. Mit welchen Hintergedanken haben Sie diesen konzeptioniert?

Durch unsere neue Kollegin Julia hatten wir in diesem Jahr wieder mehr Zeit für Social Media und sind nun auch mit unseren Unternehmensaccounts auf den Plattformen präsenter. Daher ganz ehrlich: Fans zu gewinnen ist heute nicht leicht – und mit dank einem so tollen Netzwerk und entsprechenden Geschenken ist uns das bisher ganz gut gelungen! Wir freuen uns sehr über eine Verlinkung.

Seit 2012 unterrichten Sie mit Leidenschaft am IMC Krems und an der WU Wien. Was geben Sie Ihren Studenten gerne mit auf den Weg?

Neben den Inhalten, die im Curriculum stehen, versuche ich stets Begeisterung und Leidenschaft für die Hospitality und Event Branche zu vermitteln. Was mir darüber hinaus besonders wichtig ist, ist der Praxisbezug, den ich durch meine eigenen Erfahrungen herstelle und durch zahlreiche Gastvortragende aus der Branche ergänze.

„I werd narrisch“, das ist einer Ihrer Vortragstitel, wenn man Sie als Unternehmerin für Vorträge bucht! Welche Erfahrungen haben Sie in Russland bei der Fußball WM gemacht?

Puh, mit dieser Antwort könnte ich Bücher oder Bände füllen! Eine Erfahrung möchte ich konkret erwähnen, da dies auch anderen einen Mehrwert bringt: die Bedeutung von interkultureller Weiterbildung bzw. das Einbeziehen dieser Aspekte - das hatte ich bis zu diesem Zeitpunkt nicht als so wichtig wahrgenommen. Bis dahin dachte ich oft „was ich mache ist Hausverstand“. Doch 12 Stadien, 24 V/VIP Bereiche und tausende Menschen, die in den Hospitality Bereichen tätig waren, auf eine Linie zu bringen und die Grundwerte und Kenntnisse zu übermitteln, habe ich vollkommen unterschätzt. Das sind Kleinigkeiten – die allerdings immer den Unterschied ausmachen.

Viennacontemporary 2020, die Corona Edition? Mit welchen Herausforderungen hatten Sie heuer 2020 zu kämpfen?

Es gab in diesem Jahr natürlich extrem viele und kurzfristige Änderungen, die es uns nicht immer leicht gemacht haben. Man konnte wenig vorausplanen und dadurch erst spät mit Partnern und



Lieferanten in Kontakt treten. Da wir als Messe sehr international sind, hatten wir durch die Beschränkungen auch weniger Aussteller – das hat aber der Qualität der diesjährigen Messe keinen Abbruch getan! Mit einem großartigen Messe- und Hospitality-Team konnten wir trotz allen Steinen, die uns in den Weg gelegt wurden, eine einmalige, hochwertige Messe auf die Beine stellen. Die Galerien waren ausnahmslos begeistert und viele haben bereits zugesagt, auch im kommenden Jahr wieder mit dabei zu sein. Das herausragende Feedback lässt uns schon mit voller Vorfriede auf mein 10. Jubiläum 2021 blicken.

Wir mögen Ihre Blogbeiträge sehr. Gibt es Ihrerseits ein Projekt, welches Sie nie vergessen werden?

Vielen lieben Dank, das freut uns sehr zu hören! Es gibt eines, über das wir noch nicht schreiben durften bzw. eine Aussage nach einem Projekt, die mir noch heute Gänsehaut bringt, wenn ich daran denke. Im letzten Jahr waren wir in Indien für die Hochzeit des Sohnes eines der reichsten Männer der Welt (Forbes Top 10 der reichsten Menschen) und waren dort für das gesamte Catering und die Hospitality vor Ort verantwortlich. Trotz unserer Erfahrungen in dem Bereich hatten wir unglaublich viele „Korrekturschleifen“, da unser Auftraggeber seine eigenen Vorstellungen hatte, die aber nicht immer umsetzbar waren. Es war unglaublich anstrengend und nervenaufreibend, aber auch spannend wie ein Krimi ;) Über die 5 Tage der Hochzeit wurden letztendlich ca. 30.000 Gäste mit der Hilfe von 5.000 Service Mitarbeitern bewirtet. Am Ende kam dieser Herr auf mich zu, blieb in 5m Abstand stehen (stets begleitet von unzähligen Securities) und sagte „Christine, you were right and I was wrong. I am sorry for all the trouble I caused you“. Man hörte zu diesem Zeitpunkt wohl in der näheren Umgebung eine Stecknadel fallen und mein Herz hielt kurz inne.

Sie legen großen Wert auf Qualität. Welchen Wein, würden Sie uns zu einem klassischen Beef Tartar empfehlen?

Ich würde zu einer Flasche Burgunder Cuvée vom Weingut Goedwinemakers aus der Südsteiermark oder einem eleganten Blaufränkisch vom Weingut Kirnbauer greifen - zwei Flaschen, die in meinem Keller immer in mehrfacher Ausführung vorrätig sind ☺

Ihre Streifzüge durch die heimische Gastronomie zeigen immer wieder neue Hotspots auf. Gibt es momentan einen Lieblingsverweilplatz für Sie (auch wenn es momentan vielleicht nur die „TO GO“ Variante ist)?

Das ist die schwierigste Frage bisher. Mich bei Kulinarik Empfehlungen auf eine zu beschränken ist für mich sehr schwer, da ich hier sehr gerne umtrieblich bin und immer Neues ausprobieren. In diesem Sommer war ich viel unterwegs und habe zum Beispiel das Monte Ofelio beim Augartenspitze in Wien für mich entdeckt oder in Niederösterreich sollte man unbedingt zum Esslokal in Hadersdorf am Kamp schauen.



Wie unterstützen Sie und Ihr Team momentan Ihre Kunden in dieser Zeit der Herausforderung?

Wir sind gemeinsam mit unseren langjährigen Kunden ein gutes Team und konnten uns somit gegenseitig unterstützen, motivieren und aufbauen. In der ersten Hälfte des Jahres hatten wir viel telefonischen Kontakt und haben auch Hospitality Pakete verschickt. Wir stehen immer gerne mit Rat und Tat zur Seite und sind für neue Inputs und Gedanken sehr dankbar, da das oft zu neuen Lösungen und Ideen führt. Genau dieser Austausch hat uns zu einem sehr interessanten Projekt in einer Branche gebracht, die wir schon lange erschließen wollten.

Gibt es für Sie Zukunftsprojekte, von denen wir 2021 erfahren werden?

Ein Schlagwort, mit dem wir uns aktuell intensiv beschäftigen ist „Hospitality im Bauwesen“, um den bedeutenden Aspekt der Gastfreundschaft, der langfristig den Unterschied macht, bereits bei der Planung zu berücksichtigen. Hier schlummert sehr viel Potential, das auf lange Sicht eine hohe Kostenersparnis bringt langfristig begeistert. Es gibt viele international bekannte Projekte, wo der Nutzer, der Kunde und der Gast übersehen wurde. Außerdem wird auch erstmalig unser eigenes Forum, facettenreich - der Treffpunkt für Hospitality und Serviceorientierung, stattfinden, auf das wir uns schon sehr freuen.

Wenn Sie eine Social Media Detox Kur machen, findet man Sie meistens wo?

In der Natur und dann am liebsten am Berg oder wenn das nicht möglich ist, im Wald oder an einem Platz mit Aussicht auf unser schönes Land. Im Sommer beim Wandern und im Winter bei einer Skitour oder beim Skifahren. Hauptsache frische Luft und Handy aus. Oder Podcast an!