



HOUSE OF HOSPITALITY

PLAN VAN IMPACT

*Samen werk maken van een duurzame hospitality-
arbeidsmarkt in de Metropoolregio Amsterdam*

8 februari 2021



INHOUDSOPGAVE

Voorwoord	3	
Hoofdstuk 1	Introductie & vertrekpunt	4
Hoofdstuk 2	Visie & strategie	18
Hoofdstuk 3	Stichting House of Hospitality	28
Hoofdstuk 4	Partner van House of Hospitality	32
Hoofdstuk 5	Vervolgstappen	42



VOORWOORD

In 2016 hadden wij een droom. Of beter: een ambitie. Met 21 partners begonnen wij aan House of Hospitality, een unieke samenwerking van onderwijs, bedrijfsleven en overheid in de metropoolregio Amsterdam. Ons doel: de kwaliteit en kwantiteit van goed opgeleid hospitalitypersoneel vergroten en zó van onze regio de meest gastvrije regio van Europa maken.

Hoe? Door een nieuw ecosysteem te bouwen voor het opleiden van mbo- en hbo-studenten in verschillende hospitalitydisciplines. Met een focus op on-the-job leren. En ruimte voor innovatie en onderzoek. Ons ambitieuze plan werd ondersteund door een subsidie vanuit het Regionaal Investeringsfonds (RIF) mbo.

Sindsdien is er veel gebeurd. Niet alleen breidde het aantal partners van House of Hospitality snel uit, er kwamen daadwerkelijk fantastische initiatieven van de grond. In twaalf hybride werk/leeromgevingen bij toonaangevende bedrijven in verschillende hospitalitycontexten worden en werden studenten opgeleid. Op verschillende niveaus. Meer dan 500 studenten kozen voor een on-the-job hospitalityopleiding. In 2019 studeerde de eerste groep studenten af. Zij stroomden bijna collectief door naar een baan in de (internationale) hotellerie of kozen een vervolgopleiding.

Met elkaar hebben we in vier jaar tijd een raamwerk neergezet voor innovatief, uitdagend en toekomstgericht hospitalityonderwijs. Onderwijs dat aansluit bij de wensen van de markt. Onderwijs waaraan de markt zelf gedeeltelijk invulling geeft.

Precies nu de coronacrisis een negatief stempel drukt op de hospitalitysector gaat het vierjarig RIF-programma zijn laatste fase in. Hierbij ligt de focus op het verduurzamen van de samenwerking en het opleiden van onze nieuwe generatie hospitalitymedewerkers.

Want hoe treurig het afgelopen halfjaar ook is en hoe onzeker de komende tijd nog zal zijn, er komt een dag dat alles weer normaal is. En ook dan zijn er goed gekwalificeerde en gemotiveerde medewerkers nodig. Onze samenwerking heeft de afgelopen vier jaar klip en klaar aangetoond dat opleiden, bij- en nascholen en onderzoek een kwestie is van gezamenlijke inzet, innovatiekracht en kennisdeling. Daarmee blijft de verduurzaming van House of Hospitality actueel.

In dit Plan van Impact doen wij een voorstel voor de eerste fase van die verduurzaming. Een doorontwikkeling naar een werkend arbeidsmarktprogramma voor de cross-sectorale hospitality in de MRA. Dit is een aanzet tot inzet van alle partners. Als stuurgroep zien wij de meerwaarde van dit Plan van Impact: met elkaar samenwerken aan een vernieuwd hospitality-ecosysteem om economische en maatschappelijke impact te maken. In het belang van opleiden, bij- en nascholen, innoveren en onderzoeken.

Wij gaan daarom de komende tijd graag met u in gesprek over de verschillende onderdelen van dit document. Samen maken we de hospitality beter. Want overal waar gasten komen, blijft hospitality de sleutel tot succes.

Namens de stuurgroep House of Hospitality

Elvire Biegel (ROC van Amsterdam), **Frank Tuhusula** (WestCord hotels), **Edwin van der Pol** (ISS Facility Services), **Eric Holm** (OLVG), **Helene Bakker** (Gemeente Amsterdam), **Caroline Receveur & Douwe Bakker** (DoubleTree by Hilton), **Jeroen Oskam** (Hotelschool The Hague) **Adil Abbach** (Amsterdam & Partners)



Hoofdstuk 1

INTRODUCTIE & VERTREKPUNT

Een overspannen en veranderende arbeidsmarkt was in 2016 aanleiding voor een krachtenbundeling van diverse organisaties om samen de toenemende vraag naar goed geschoolde medewerkers aan te pakken. House of Hospitality was geboren. Vanaf dat moment is door verschillende mensen uit heel veel organisaties op verschillende deelgebieden aan deze samenwerking invulling gegeven.

In dit hoofdstuk geven wij u inzicht in waar we vandaan komen, welke ontwikkelingen in gang gezet zijn, welke resultaten zijn behaald. Wat de effecten zijn van COVID-19 op de gezamenlijke activiteiten, welke oplossingen via House of Hospitality worden ontwikkeld en natuurlijk waar we naartoe op weg zijn. Welke samenwerking en doelen wij voor ogen hebben voor de komende jaren.



REGIOVISIE 2016 -2021

“Hospitality is de mate waarin een gast, bezoeker, reiziger, klant of cliënt zich welkom voelt in een bedrijf en/of omgeving onder invloed van het samenspel tussen de drie belangrijke pijlers die van invloed zijn op deze ervaringen; het product, de omgeving en het gedrag van mensen.”

Regiovisie 2016 -2021 metropoolregio Amsterdam

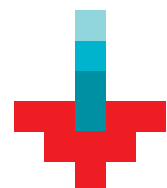
In 2016 is op basis van diverse onderzoeksrapporten een regionale visie ontwikkeld waarin de ontwikkeling van de markt voor toerisme vanuit zakelijk (congressen) en leisure (vrijtijd) oogpunt is beschreven. De onderzoeksrapporten waren afkomstig vanuit de Amsterdam Economic Board, waarin de markt voor toerisme en congressen gezien werd als een kerncluster en belangrijke economische pijler voor de regio.

De metropoolregio Amsterdam (MRA) omvat het grondgebied van het noordelijk deel van de Randstad. De MRA strekt zich uit over 32 gemeenten; van IJmuiden tot Lelystad en van Purmerend tot de Haarlemmermeer.

Economische ontwikkeling: hospitality hotspot ontwikkeling

De toename in zakelijk en leisure reisverkeer richting Amsterdam zorgde ervoor dat de sector zich in de herstelfase na de crisis van 2008 kon ontwikkelen tot een belangrijke sector voor de MRA. Een aantal kenmerken:

- Sector (horeca, reizen, toerisme, cultuur, evenementen en facilitair) goed voor circa 10% van de totale werkgelegenheid in de regio met ruim 75.000 banen.
- Jaarlijkse groei werkgelegenheid rond 4% tot 5% per jaar.
- Toename bezoekersaantallen (waarvan gemiddeld 50% internationaal) aan stad en regio oplopend van 12 miljoen in 2014 tot 25 miljoen in 2025.
- Amsterdam en regio als kartrekker van de verwachte groei van internationale bezoekers aan Nederland.
- 42% van alle hotelovernachtingen in Nederland binnen de MRA met Amsterdam als hotspot.
- Onstuwige groei van andere vormen van accommodatieverschaffing zoals AirBnB met de nodige gevolgen van dien op andere gebieden.
- De metropoolregio Amsterdam als kartrekker van het toerisme in Nederland met een bijdrage met een bijdrage aan BNP van ruim 87 miljard euro en werkgelegenheid aan ruim 800.000 mensen (cijfers 2019)



REGIOVISIE 2016 -2021

Consequenties voor het vinden en binden van talent

De groei van het toerisme in de metropoolregio Amsterdam zorgt voor een toenemende druk op het vinden en binden van beschikbaar talent.

Kwantitatieve vraagstukken

- Groei van de markt zorgde voor een groei in werkgelegenheid in alle betrokken sectoren.
- Concurrentie met andere economische sectoren.
- Imago van- en loopbaanperspectieven binnen de hospitalitysector zorgen voor oplopende personeelstekorten;
- Positie als doorstroommarkt met hoge uitstroomcijfers.
- Primaire en secundaire arbeidsvoorwaarden niet competitief genoeg met consequenties voor talentbehoud.
- Demografische ontwikkeling (minder jongeren, samenstelling beroepsbevolking).

Kwalitatieve vraagstukken

- Hogere verwachtingen over de kwaliteit van de hospitalitybeleving van zakelijke en leisure bezoekers veranderen onder invloed van (internationale) concurrentie en technologie,
- Invloed van technologie op eigen werkzaamheden,
- Effecten van social media op het delen van positieve en negatieve ervaringen
- De (aankomend) medewerker moet een bredere scope hebben op het bedrijf en het eigen werk
- Veranderende organisatiestructuren met noodzaak voor bredere inzetbaarheid en specialisatie (T shape professional)
- De toegevoegde waarde van medewerkers
- Meer focus op soft skills (gedrag, communicatie, service mindset, netwerk, samenwerken, sociaal-emotioneel, adaptief vermogen)





CROSS-SECTORALE HOSPITALITY:

Principes van hospitality en gastvrijheid vormen vandaag de dag een onderdeel van identiteit en/of imago van veel bedrijven, organisaties en regio's. Op deze wijze proberen we allemaal onze producten, onze dienstverlening, de omgeving waarin we opereren en ons gedrag af te stemmen op de ander. In het streven de ander zich welkom, gezien en gehoord te laten voelen. Om bij te dragen aan memorabele ervaringen van de ander.

Er zijn talloze beschrijvingen te geven van het begrip hospitality.

Het publiek private samenwerkingsverband House of Hospitality hanteert het motto;

“Overal waar gasten of bezoekers komen is hospitality een sleutel tot succes”

Onze focus is gericht op mensen die een loopbaan in de hospitality sector ambiëren of daarin willen doorgroeien. Hun hospitality skills en kwaliteiten willen (door)ontwikkelen door middel van opleiding en training. Jong talent in beroepsopleidingen, zij-instromers of huidige professionals.

Het publiek private samenwerkingsverband House of Hospitality heeft haar basis in een wereld waar hospitality en gastvrijheid de primaire focus vormen. Waar gasten en bezoekers vanwege vrijetijd en/of zakelijke redenen gebruik maken van de hospitality infrastructuur van een bedrijf, een stad, een regio. Waar professionals werken in bedrijven en organisaties die behoren tot deze (internationale) toeristische infrastructuur. Voor jongeren in beroepsopleidingen, die een loopbaan voorzien in toerisme, horeca, evenementen en/of facilitaire services. Zij vormen het human capital van een duurzame hospitality sector.

Hospitality is ook een zogenaamd cross sectoraal fenomeen. Hospitality- en gastvrijheidsprincipes vormen ook in andere sectoren een belangrijke waarde en discipline. In de sectoren zorg, zakelijke dienstverlening, cultuur, retail en meer.

Het publiek privaat samenwerkingsverband House of Hospitality in de metropoolregio Amsterdam draagt daarom bij aan duurzame ontwikkeling van hospitality talent, talentbehoud in het gezamenlijke streven om de metropoolregio regio te laten uitgroeien tot de meest gastvrije regio in Europa. Vanuit de hospitality sector als basis met oog voor een cross sectorale impact.



DRIE PROGRAMMALIJNEN VAN 2016-2020

HOSPITALITY SCHOOL

In de periode 2016-2020 zijn mbo opleidingen vormgegeven, waarbij groepen studenten hun opleiding volgen op de werkvloer van hospitality bedrijven. Onder begeleiding van docenten in het bedrijf en de praktijkbegeleiders van het bedrijf. De werkelijke beroepspraktijk als uitgangspunt voor het (zogenaamde) hybride leren. Kennisontwikkeling in (online) projecten, workshops en seminars afgestemd op de dagelijkse realiteit van hun

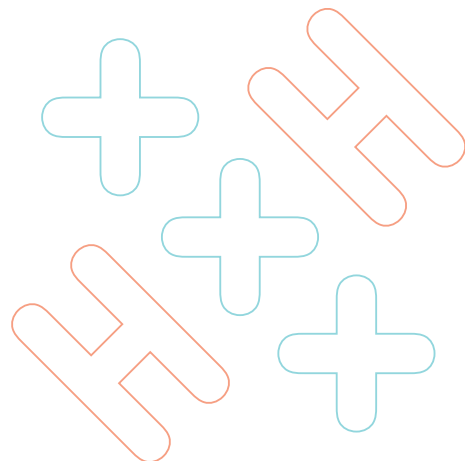
praktijkomgeving. Met oog voor de gehele persoon; persoonlijke groei, leren samenwerken, maatschappelijke ontwikkeling en professionele groei. Samengevat: de student ontwikkelt zich (verder) tot een aardig, waardig en vaardig mens!

In de full hybride opleidingsomgevingen van bedrijfspartners doorlopen de studenten alle facetten van het werk in het bedrijf. Vanaf dag 1 zijn zij onderdeel van het bedrijf. Gedurende hun opleiding gaan studenten ook stages volgen. De stages vinden daarbij plaats in andere partnerbedrijven van House of Hospitality. Zo kunnen studenten bredere ervaringen opdoen. Door samen op te leiden hebben de partnerbedrijven een cruciale invloed op de persoonlijke- en professionele ontwikkeling van jong talent. De samenwerking tussen bedrijven heeft hierdoor ook een stevig fundament gekregen. Het hybride leren in de hospitality school betekent ook dat er tal van professionaliseringsmogelijkheden zijn ontwikkeld. Voor docenten en voor praktijkopleiders. Samen opleiden betekent immers ook samen leren en samenwerken.

HOSPITALITY LAB

Het hospitality LAB is het innovatie- en onderzoeksgedeelte van House of Hospitality. Onder regie van de hbo partners en begeleiding van professionals wordt onderzoek gedaan naar tal van innovatievraagstukken voor de hospitality sector. Het onderzoeksnetwerk kan daarbij onderzoeksopdrachten aannemen van House of Hospitality partners.

Innovatie en onderzoek voor de hospitality sector is van belang voor een duurzame ontwikkeling van de sector. In House of Hospitality Lab onderzoeken ook mbo- en hbo-studenten continu innovatievraagstukken die door de partners worden aangedragen en krijgen getalenteerde studenten de mogelijkheden om een eigen bedrijf te starten. Het Hospitality Lab onderzoekt ook nieuwe onderwijsvormen, vanuit bijvoorbeeld technologie en gamification, waarbij spelelementen in de les worden ingezet (blended learning).



TALENT RECRUITMENT

De partners van House of Hospitality hebben samen de opdracht om ervoor te zorgen dat de sector aantrekkelijk is voor mensen om in te leren en te werken. De partners werken daarbij samen aan het bieden van loopbaanperspectieven voor talent. Samenwerken aan verbeteren en versterken van identiteit en imago.

Vanuit goed werkgeverschap, prachtige opleidingen en een vernieuwende marketing en communicatie aanpak willen wij mensen enthousiasmeren voor een loopbaan in de cross sectorale hospitality, met aandacht voor een leven lang ontwikkelen. Het praktische marketingplan vormt hiervoor de basis. Dat betekent dat de sector laat zien welke loopbaanperspectieven er zijn of worden ontwikkeld voor verschillende doelgroepen.

VERSCHIL HYBRIDE LEREN EN STAGE

Bij het hybride leren volgen groepen studenten hun opleiding op de werkvloer van een hospitality bedrijf. Zij zijn geen stagiaires, maar de full hybride omgeving is hun praktijkomgeving voor gemiddeld drie dagen in de week. De full hybride bedrijfspartner is nauw betrokken bij het werven, selecteren en opleiden van deze studenten.

Bij een stage gaat iedere student uit de hybride omgeving een periode werken en leren in een ander partnerbedrijf (stage- en praktijkpartner) dan de hybride omgeving. Zo komt de student (als stagiaire) dus in het stagebedrijf met de opgedane praktijkervaring uit de hybride omgeving. Tijdens de stage doet de student meer ervaring op in een (mogelijk) ander type bedrijf.

Ook studenten uit de reguliere opleidingen (school/stage) kunnen gebruik maken van het netwerk van bedrijfspartners House of Hospitality voor hun stages

HYBRIDE LEREN

HOSPITALITY-STUDENTEN AAN HET WOORD...



BEAU

”Horeca is zo lekker. Je zorgt voor geluukmomentjes. Het is gewaardeerd werk.”



JULIUS

”Ik leer sneller in de praktijk. Ik ben iemand die liever iets doet. En bovendien in een boek staat vaak de beste optie, maar de werkelijkheid is anders. Ik leer nu situaties in te schatten, te improviseren.”



ROSA

”De servicedesk vond ik het leukst. Mensen komen met allerlei vragen bij je. Je moet er vergaderkamers boeken, de post behandelen, mailtjes beantwoorden. Het is anders dan een feestje organiseren, maar je bent ook de hele dag aan het faciliteren en regelen.”





”Ik heb Hotelmanagement on the job gedaan, bij The College Hotel. Je kunt bij deze opleiding theorie meteen gebruiken in de praktijk. Tegen nieuwe studenten wil ik meteen zeggen: dit is een uitstekende opleiding, waar je veel aan gaat hebben in de toekomst.”



MIO

TOFANO

”Ik heb heel veel geleerd, niet alleen over horeca, maar ook veel over hospitality in het algemeen. En dingen als stressbestendigheid, assertiviteit en flexibel zijn. En natuurlijk rekenen, burgerschap en Nederlands. Ik loop twee dagen per week mee bij Podium Mozaïek, een theater waar ik meewerk in de keuken, maar ook in de bediening. En verder ga ik drie dagen per week naar school.”

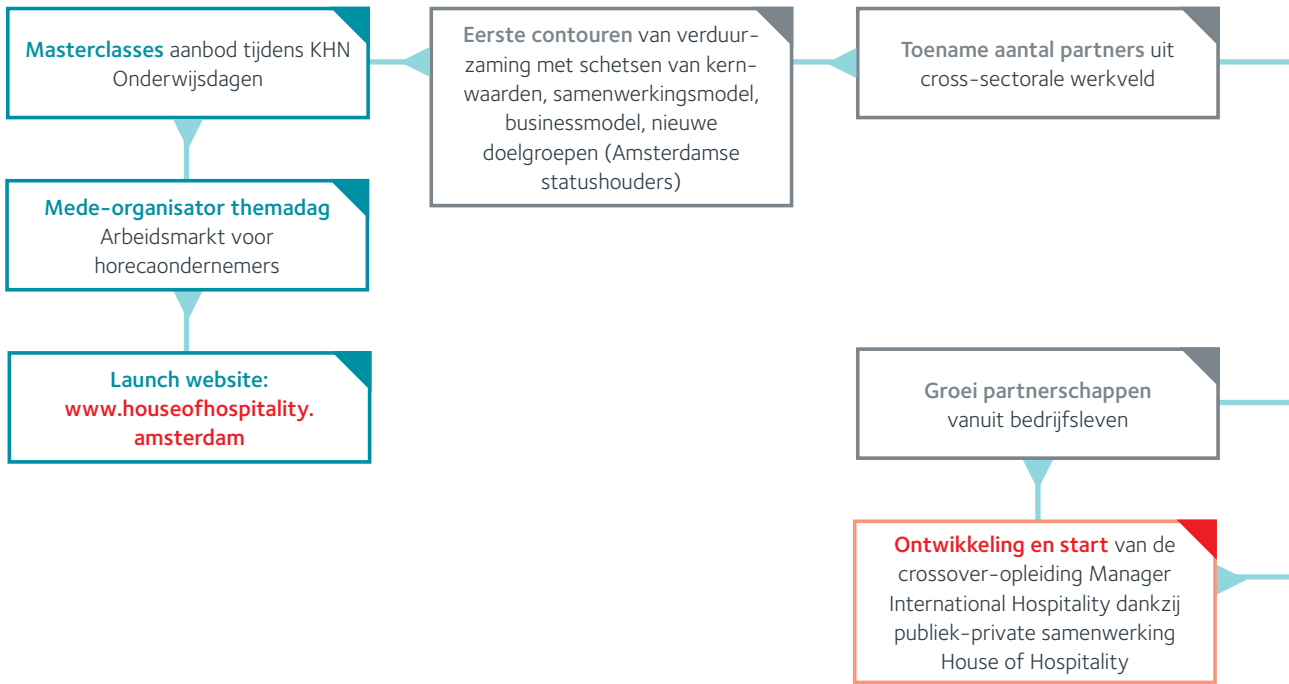
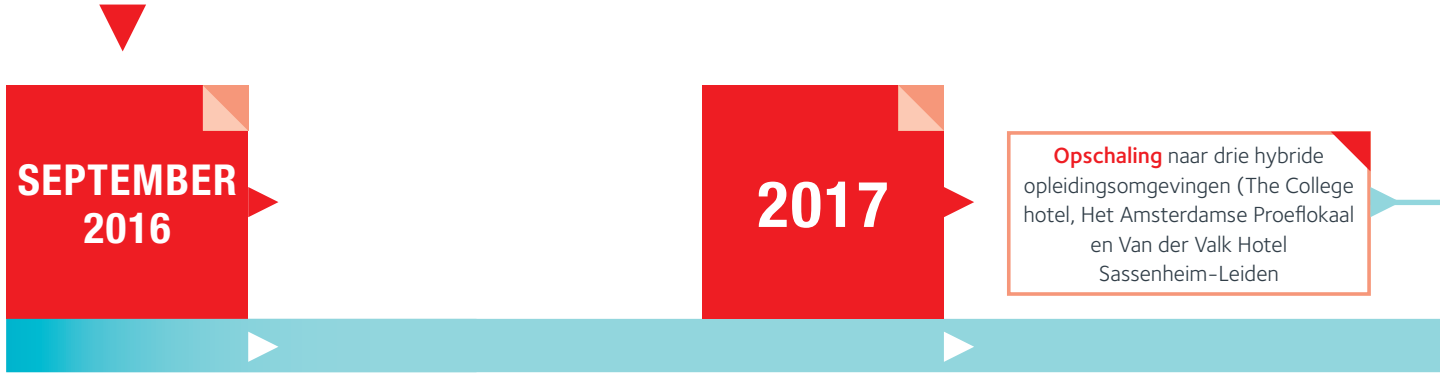


KIRSTEN

”Ik wil later een eigen onderneming starten. Een restaurant, misschien een hotel, of een B&B. Het liefst niet al te groot, zodat ik veel contact heb met de gasten. Dat maakt het persoonlijker. Ik wil graag mensen helpen.”

HET VERHAAL VAN HOUSE OF HOSPITALITY: WAAR KOMEN WE VANDAAN...? EN HOE HEBBEN

De eerste pilotgroep studenten gaat hybride leren in The College hotel, onderdeel van Corendon hotel & resorts. In aanwezigheid van minister Bussemaker (OC&W) en wethouder Ollongren (EZ) ontvangt House of Hospitality de goedkeuring van het Regionaal Investeringsfonds mbo



LEGENDA



WIJ HET AANGEPAKT?

Onderzoek en pilots met studenten Welcome-teams in Amsterdam ter bevordering hospitality in publieke ruimte en bezoekersspreiding

Groei naar 150 studenten voor hybride trajecten, betrokkenheid van meer dan 40 docenten en praktijkkopleiders

Onderzoek naar de eerste ervaringen van studenten, docenten en praktijkkopleiders over hybride leren in de bedrijfsomgevingen

Partnerbetrokkenheid wordt vergroot via events.

Introductie eerste modulen voor blended leren rond hospitality en gamification bij matching

Professionalisering van betrokken docenten en praktijkkopleiders via studiedagen en trainingen

Opschaling van drie naar zes hybride bedrijfsomgevingen

Groei in studentenaantallen voor hybride trajecten.

Innovatieconcepten door studenten ontwikkeld voor de stadsregio Amsterdam Noord

Onderzoeken via Hospitality LAB via drie communities: voor Beleving, Ontmoeting en SMART hospitality

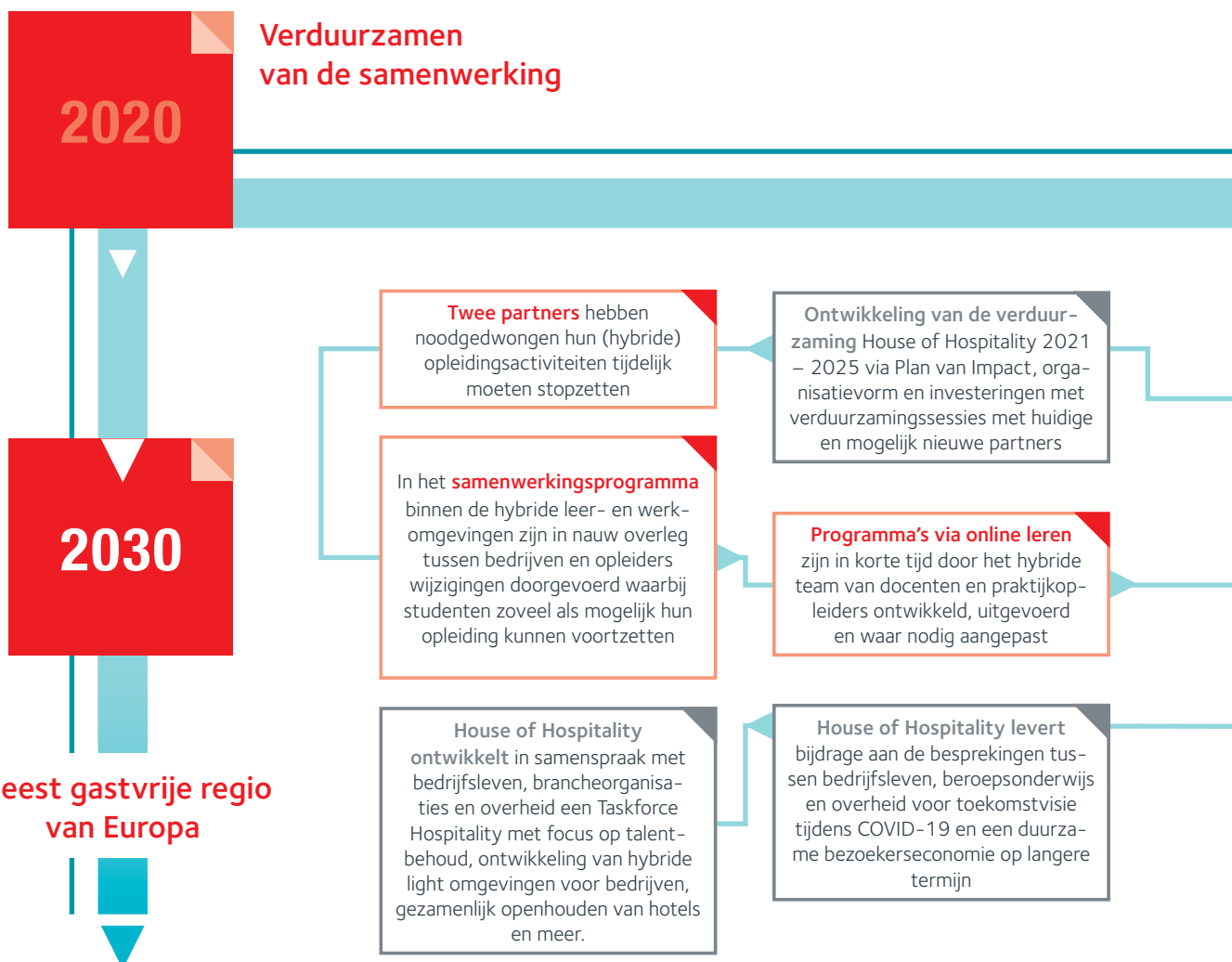
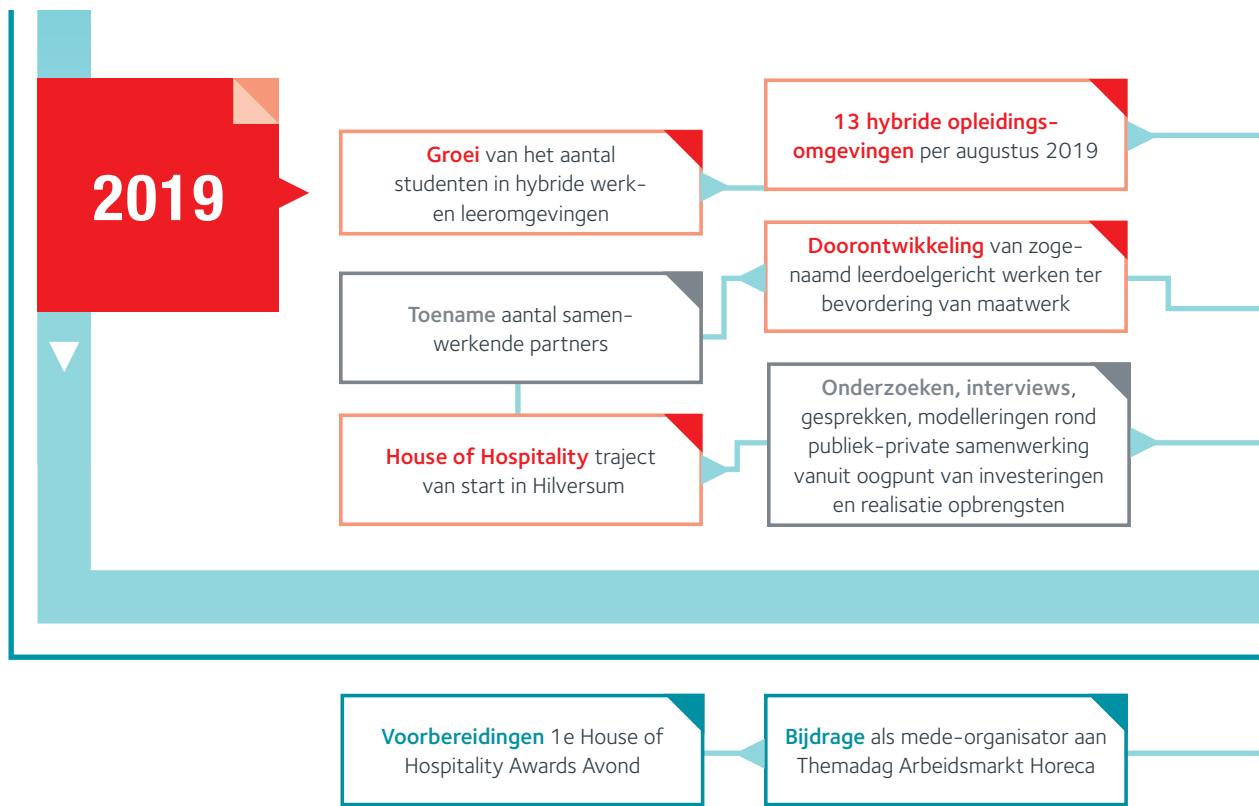
2018

2e onderzoek naar bevindingen en tevredenheid van studenten, docenten en praktijkkopleiders naar de kracht van hybride leren met positieve uitkomsten

Mede-organisator van tweede themadag Arbeidsmarkt horeca werkgevers in metropoolregio Amsterdam



HET VERHAAL VAN HOUSE OF HOSPITALITY: WAAR KOMEN WE VANDAAN...? EN HOE HEBBEN



WIJ HET AANGEPAKT?



We staan nu hier

2020

2020

Maart tot heden

De COVID-19 crisis en de landelijke maatregelen hebben een ongekende impact op de hospitality sector in Amsterdam en de metro-poolregio Amsterdam. Ook de publiek-private samenwerking binnen House of Hospitality ontkomt niet aan de effecten van COVID-19

Examens voor studenten hebben kunnen plaatsvinden binnen de bedrijfsomgevingen

Gezamenlijke werving en selectie van nieuwe studenten via online kanalen

1e House of Hospitality awards avond in het nieuwe Nhow hotel in Amsterdam

Mede-organisator Themadag Arbeidsmarkt – talentbehoud in Amsterdam RAI

Groei studentenaantallen hybride opleidingen

LEGENDA



DUURZAAM HERSTEL EN LOOPBAAN PERSPECTIEVEN.

De brede hospitality sector in de metropoolregio Amsterdam is economisch hard geraakt door de gevolgen van de COVID-crisis in 2020 en 2021. Waar de cross sectorale hospitality arbeidsmarkt in de jaren daarvoor ongekende economische groei kende, zullen de effecten van de maatregelen nog een aantal jaren voelbaar zijn. Hoe groot de schade exact zal zijn voor de verschillende bedrijven (horeca, toerisme, hotellerie, travel, congressen, events en cultuur) is nu niet direct te zeggen.

Duidelijk is wel dat het herstel tijd zal vergen. De sterke relatie met internationaal reisverkeer maakt dat, in tegenstelling tot andere regio's het herstel in de metropoolregio Amsterdam langer zal duren. Daarnaast spelen de vraagstukken die te maken hebben met de ontwikkelingen rond een duurzame bezoekerseconomie. Al enige jaren is er discussie over de groei van het toerisme in de Amsterdamse regio en de daarmee samenhangende negatieve effecten op het leefklimaat in stad en regio. Duidelijk is dat onder invloed van deze discussie het herstel van de sector gepaard zal gaan met een focus op een herontwerp van een meer duurzame bezoekerseconomie. Op verzoek van beleidsbepalers heeft Amsterdam & Partners in november 2020 onderzoek gedaan naar dat herontwerp van een duurzame bezoekerseconomie in 2025. Ook House of Hospitality is hierbij betrokken geweest om haar visie op het belang van human capital, onderwijs, leren en ontwikkelen in te brengen.

Het is de verwachting dat de uitgebrachte (zeven) adviezen door een breed panel uit het publieke- en private domein richtsnoer zullen worden voor de toeristische ontwikkeling in post-corona tijd.

VISIE 2025

HERONTWERP BEZOEKERSECONOMIE AMSTERDAM

I amsterdam.



amsterdam & partners





De economische crisis van 2020 en 2021 in de sector leidt er ook toe dat er sprake is van uitstroom van talent uit de sector. Talent dat de weg heeft gevonden naar werk in andere sectoren. Het is de verwachting dat een significant deel van deze groep mensen niet meer zal terugkeren in de sector vanwege aanhoudende onzekerheden.

Tot slot is ook de instroom van jong talent via beroepsopleidingen nog meer onder druk komen te staan. In de jaren voorafgaand aan de COVID-19 crisis was al duidelijk dat de hospitality sector genoeg worstelingen had met het vinden en binden van jong talent. De COVID-19 crisis en de daarmee samenhangende onzekerheden zal de instroom van jong talent vooralsnog geen goed doen.

Een duurzaam herstel zal zich aandienen in de komende periode. En dat maakt het noodzakelijk om nieuw perspectief te bieden voor huidige- en toekomstige professionals.

De hospitality sector in de metropoolregio zal zich herstellen en daarbij ook aanpassen aan de ontwikkeling van een duurzame bezoekerseconomie. De hospitality sector zal ook opnieuw het vraagstuk naar gekwalificeerd personeel ervaren. Urgentie gaan voelen naar het vinden en binden van talent.

Daarom is publiek private samenwerking meer dan ooit hard nodig.

Partners van het netwerk House of Hospitality hebben gemeenschappelijke belangen om:

- Om in deze internationale concurrerende regio de kwaliteit van hospitality en gastvrijheid met elkaar op een hoger niveau te brengen
- Loopbaanperspectieven te bieden aan mensen met ambities in hospitality
- Samenwerking te optimaliseren tussen publieke- en private partijen om training en opleiding gezamenlijk mogelijk te maken
- De hospitality sector tot belangrijke economische pijler van de regio te (her)ontwikkelen met oog voor duurzaamheid. Ook op het gebied van duurzame arbeidsmarktprogramma's
- Bij te dragen aan een gezond hospitality ecosysteem, waar de gehele regio op maatschappelijk en economisch gebied van zal profiteren



Hoofdstuk 2

VISIE & STRATEGIE 2021-2025

Het 4-jarige programma van de RIF-financiering gaat haar laatste fase in waarbij voor House of Hospitality dit jaar de focus ligt op het bestendigen van de samenwerking en het verduurzamen van de activiteiten. Het wegvallen van de RIF-financiering vraagt om een nieuwe visie en strategie die ook op langere termijn voor alle betrokkenen haalbaar is en de gewenste resultaten oplevert. In dit hoofdstuk zijn de visie, strategie en doelstellingen uitgewerkt.



House of Hospitality is in 2017 met behulp van subsidie vanuit het Regionaal Investeringsfond (RIF) mbo van start gegaan. Onderwijs, bedrijfsleven en de overheid hebben de afgelopen jaren de handen ineen geslagen waardoor dwars door de traditionele triple helix-structuur heen een nieuw ecosysteem is ontstaan. Dankzij dit nieuwe ecosysteem weten onderwijs, bedrijven en overheid elkaar beter te vinden, én zijn er gezamenlijke nieuwe producten ontwikkeld die bijdragen aan de missie van House of Hospitality.

“De missie van House of Hospitality is om bij te dragen aan de ontwikkeling van een duurzame bezoekerseconomie in de metropoolregio Amsterdam, in het streven om uit te groeien tot de meest gastvrije regio van Europa.”

Samenwerken vanuit kernwaarden en principes van hospitality

De partners van House of Hospitality metropoolregio Amsterdam werken vanuit een duurzaam commitment samen. Vanzelfsprekend geldt voor alle partners dat er een individueel belang is om te participeren in de samenwerking. Een belangrijk individueel belang is het vinden en binden van goed gekwalificeerd personeel in een wereld die continue verandert.

Om het individuele belang van iedere partner en de gemeenschappelijke ambities in balans te houden, werken de partners vanuit de volgende kernwaarden samen:

Eigenaarschap	Wij zijn samen eigenaar, als partner, als individu
Verantwoordelijk	Wij nemen samen verantwoordelijkheid, als partner, als individu
Vertrouwen	Wij vertrouwen op elkaars kracht, kunde en inbreng
Innovatief	Wij durven anders te zijn



DE GEMEENSCHAPPELIJKE AMBITIE VAN HOUSE OF HOSPITALITY

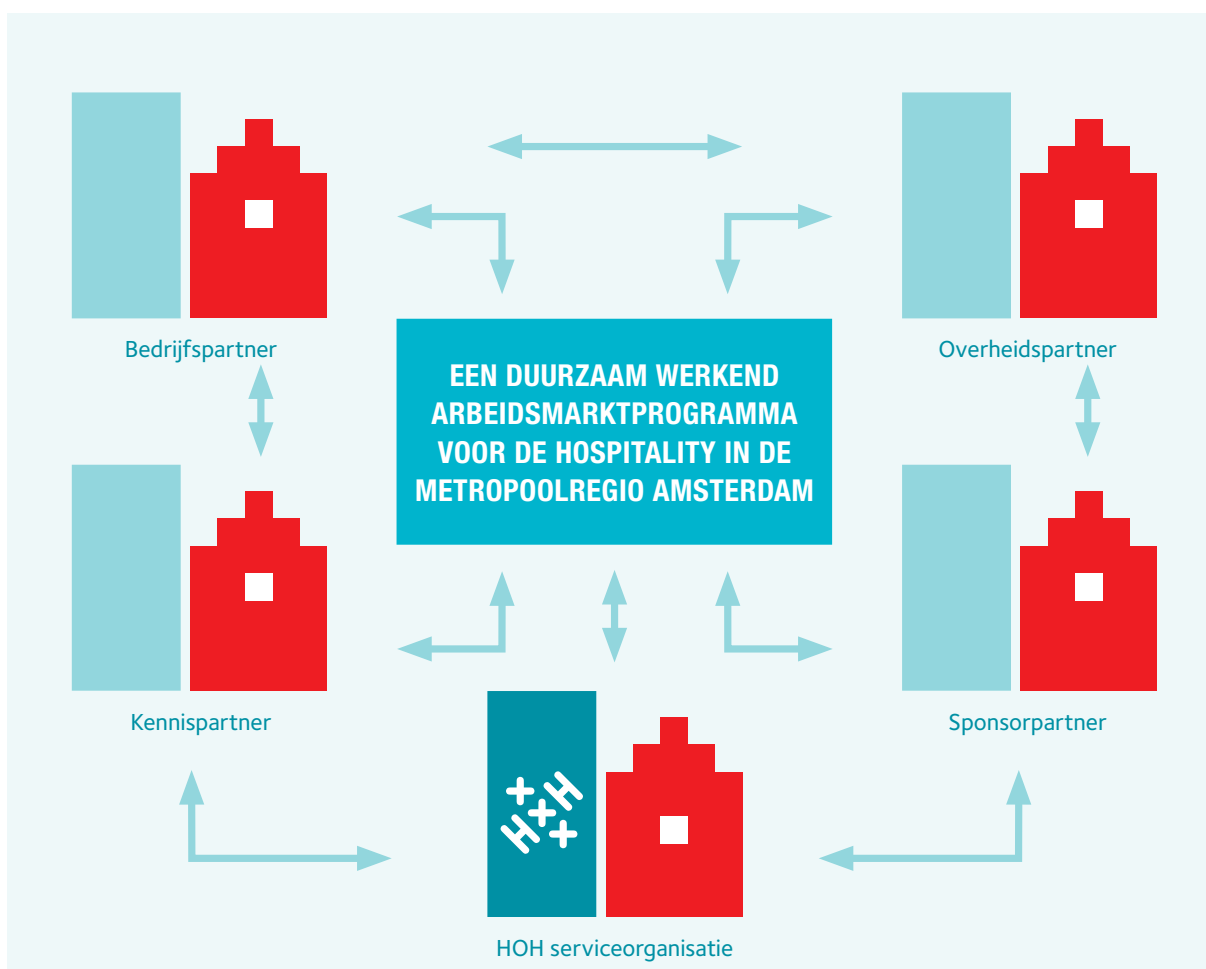
De gezamenlijke ambitie van House of Hospitality voor 2020–2025 is om samen werk te maken van een duurzaam arbeidsmarktprogramma voor de hospitality in de MRA. Het programma omvat twee doelstellingen:

DOELSTELLING 1:

Bieden van loopbaanperspectieven via skills-based en hybride opleidings- en trainingsprogramma's.

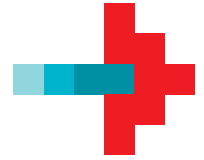
DOELSTELLING 2:

Regionaal hospitality-ecosysteem bestendigen en uitbouwen





DOELSTELLING 1: SKILLS BASED EN HYBRIDE LEREN EN ONTWIKKELEN VOOR EEN CROSS- SECTORALE HOSPITALITY



Terugblik 2016 -2020

In de periode van 2016 tot 2020 heeft het samenwerkingsverband House of Hospitality ervaring opgedaan met hybride leren voor studenten uit het hospitality beroepsonderwijs. In 13 verschillende bedrijfsomgevingen hebben meer dan 300 studenten hun beroepsopleiding gevolgd.

De trajecten zijn succesvol en worden landelijk gezien als een best practise voor de noodzakelijke regionale samenwerking tussen bedrijfsleven, beroepsonderwijs en lokale/regionale overheden. De ontwikkeling van hybride leren past bij de fase waarin de innovatie van het beroepsonderwijs ter hand is genomen. Deze innovatie is zichtbaar in tientallen vergelijkbare samenwerkingsverbanden buiten de hospitalitysector. Het is een belangrijke vorm van modern en toekomstbestendig beroepsonderwijs.

In deze projectfase is aandacht besteed aan de *veranderingen in het beroepsonderwijs*. In de komende vijf jaar wordt daar aan toegevoegd: de *veranderingen in de beroepspraktijk*. Dat betekent: het ondersteunen van bedrijven en de professionals in hun beroepspraktijk rond opleiden, leren en een leven lang ontwikkelen. In het eigen bedrijf, binnen de sector of cross sectoraal van werk naar werk.



Programma en activiteiten 2021 – 2025

Op basis van de ervaringen uit de projectfase worden de volgende programma's en activiteiten ontwikkeld voor de komende jaren:

- Bestendigen en uitbouwen hybride leren
 - Bestendigen van het aantal full hybride bedrijfsomgevingen met groeimodel na 2021
 - Werving en selectie activiteiten (marketing en communicatie) voor nieuwe instroom mbo on the job – in de praktijk cohort 2021-2022
 - Optimalisatie financiële afstemming publieke- en private partners full hybride (business case development)
 - Programmatische afstemming tussen praktijkopleiders en docenten on the job
 - (Door) ontwikkelen van online (blended) projecten afgestemd op roulatie in bedrijf
 - Operationele afstemming tussen bedrijven en opleider(s)
 - Samenwerking met tenminste een nieuwe bedrijfspartner in het facilitaire werkveld

- Hybride maatwerkprogramma's voor mbo-studenten en zij-instromers
 - (Door)ontwikkeling hospitality modules en training
 - Door ontwikkelen van gebruik leerkaarten
 - (Digitale) content ontwikkeling met kennispartners

- Ontwikkeling en testen van hybride light model
 - Uitwerking hybride light model in cocreatie met bedrijven
 - Experimentele uitvoering
 - Valideren concept

- Afstemming tussen full hybride opleidingsomgeving en stage- en praktijkpartners
 - Doorlopend stagemodel voor hybride studenten
 - Stageplaatsing door betrokken mbo colleges bij preferred stagepartners
 - (Door)ontwikkelen en uitvoeren van seminars/workshops aan mbo studenten door stage- en praktijkpartners
 - Frequent afstemmingsoverleg



DOELSTELLING 2: BESTENDIGEN EN UITBOUWEN VAN EEN REGIONAAL HOSPITALITY ECOSYSTEEM

Terugblik 2016 -2020

Het publiek-private samenwerkingsverband House of Hospitality is uitgegroeid tot een samenwerkingsverband met 37 partners uit bedrijfsleven, opleidingsveld, overheden en kennispartners. In dit ecosysteem heeft samenwerking geleid tot kennisontwikkeling, kennisdeling en gemeenschappelijke uitgevoerde activiteiten.



Gedeeld eigenaarschap, het werken met een gemeenschappelijke agenda en oog voor ieders individuele belang zijn daarbij cruciaal gebleken. Een gemeenschappelijk belang in het vinden, binden en boeien van hospitality talent in de regio. Of het nu gaat om het opleiden van jong talent, kansen te bieden aan zij-instromers, hospitality professionals te helpen met hun loopbaan. Dit is waar de gezamenlijke ambitie van partners van House of Hospitality om draait. In de projectperiode 2016-2020 is geïnvesteerd door alle publieke- en private partners via inzet van mensen, inbreng van materiele kosten, inbreng van publieke onderwijsbekostiging, beschikbare subsidies en financiële bijdragen. In deze achterliggende periode is met name gekeken naar het versterken van de samenwerking tussen het bekostigde beroepsonderwijs en het bedrijfsleven.

Vooruitzicht 2021 -2025

In de komende jaren wordt de ingeslagen weg vervolgd. Tegelijkertijd vindt uitbreiding van activiteiten plaats om herstel, duurzame ontwikkeling en groei van de hospitality sector te ondersteunen. Deze initiatieven richten zich op verdere professionalisering, innovaties, onderzoek, identiteit en imago. Loopbaanperspectieven, talentbehoud, goed werkgeverschap, cross sectorale hospitality, inclusie en het vormen van een top sector zijn daarvan kenmerken.

House of Hospitality zal zich profileren als publiek en privaat samenwerkingsverband van-, voor- en door partners in de metropoolregio Amsterdam. Met elkaar werken we aan een duurzaam, krachtig en gezond hospitality ecosysteem. Een hospitality ecosysteem op top niveau is immers meer dan de som der delen.

Programma en activiteiten 2021 – 2025

Het werken aan loopbaanperspectieven voor mensen (zie doel 1) vraagt om het bestendigen en uitbouwen van het netwerk van partners in de metropoolregio. Met elkaar aan de weg timmeren om het hospitality ecosysteem op top niveau te krijgen.

Onderstaande activiteiten in de komende jaren vormen onderdeel daarvan

- Oprichting van een Stichting House of Hospitality als katalysator van het cross sectorale hospitality ecosysteem
- Doorontwikkeling van het netwerk met verschillende partnerschapsmodellen aansluitend op de mogelijkheden van iedere partner
- Faciliteren van samenwerking rond opleiden, leren, ontwikkelen en onderzoek in het netwerk via een dedicated serviceorganisatie House of Hospitality
- Ontwikkelen van hospitality communities voor de verschillende doelgroepen
 - Expertpool House of Hospitality – is al van start gegaan
 - Onderzoek en innovatie community
 - Jong Talent community
- Vormgeven en uitvoeren van gemeenschappelijke marketing- & communicatie activiteiten om te werken aan het profileren van de hospitality sector als top sector met loopbaanperspectieven voor verschillende doelgroepen
 - Inclusief alle webdevelopment activiteiten (www.houseofhospitality.amsterdam)
 - Event activiteiten
- Realiseren van extra kansen om financiële middelen te genereren via subsidies of sponsorships
 - Mogelijkheden voor gezamenlijke SLIM aanvragen
 - Opschalingsaanvraag Regionaal Investeringsfonds (2022)
 - Europese subsidiebronnen
 - Gebruik van diverse regelingen onder covid-19, waaronder NOW III
- Het leveren van een landelijke bijdrage over de toekomst van de hospitality sector en het beroepsonderwijs
- Inspireren van bedrijven, opleiders en overheden in andere regio's
- Experimenten vormgeven en testen rond
 - Skills based aanbod voor bij- en nascholing van professionals en volwassenen
 - Testen van het gebruik van een skills paspoort binnen de cross sectorale hospitality arbeidsmarkt
 - Vroegtijdig binden van jong talent via gemeenschappelijke alumni activiteiten
 - Invoering van een zogenaamde *bijbaan app* om jongeren in hospitality opleidingen mogelijkheden te bieden om via (hybride) leren, praktijkstages en bijbanen bij hospitality partners hun opleiding te behalen

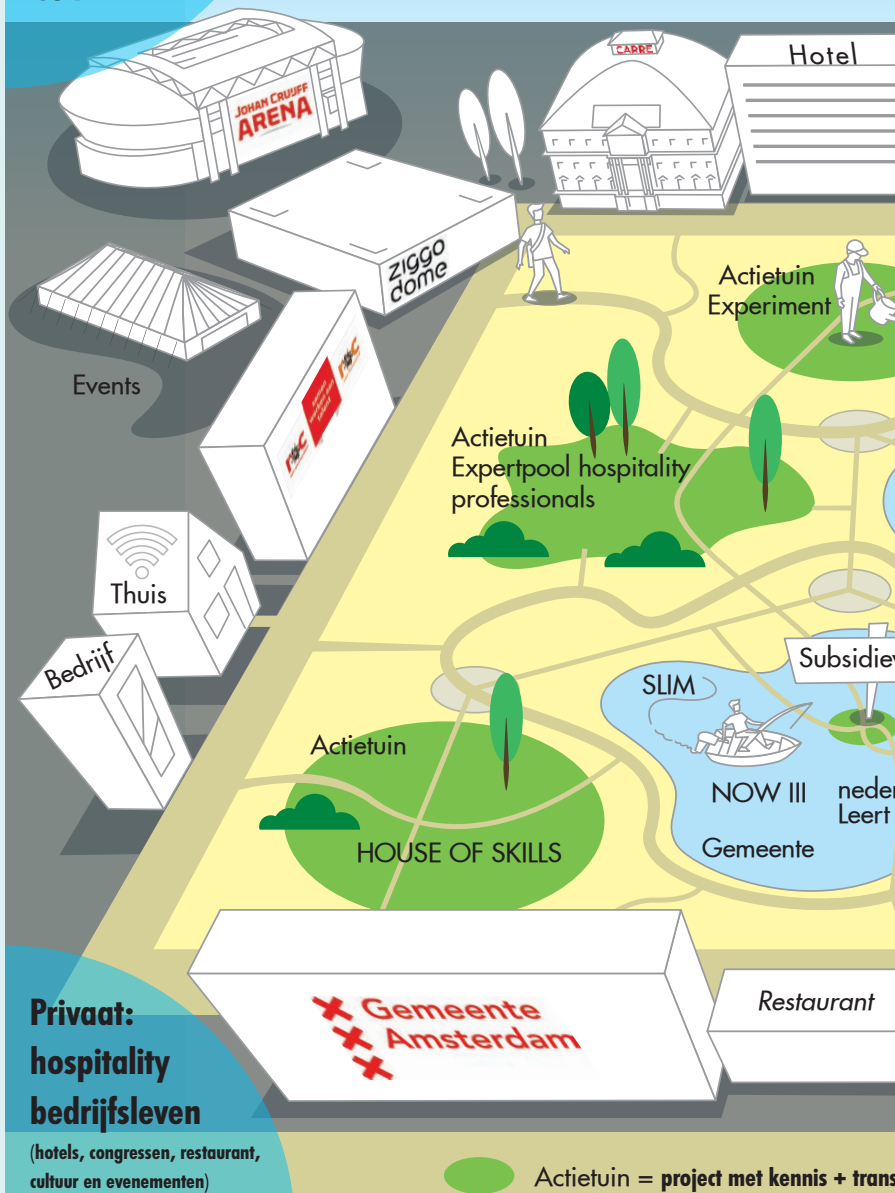


WE ZIJN ALVAST BEGONNEN KORTETERMIJNOPLOSSINGEN MET OOG VOOR DUURZAAM HERSTEL

- Vorming expertpool
- Hybride light toepassingen
- Gebruik hotels als fulltime trainings- en opleidingslocatie

Kortetermijnacties onder invloed van COVID-19

Ecosysteem hospitalitysector Actietuinen



Hoofdstuk 3

STICHTING HOUSE OF HOSPITALITY

Inleiding

Gedurende de projectperiode (01-02-2017 tot 01-02-2021) hebben publieke en private partners samengewerkt aan de hand van een samenwerkingsovereenkomst behorend bij de subsidieregeling Regionaal Investeringsfonds mbo.

Deze samenwerkingsovereenkomst was daarbij toereikend voor de projectfase.

Met de afronding van het project en de verduurzaming is het nu tijd om de publiek- private samenwerking te voorzien van een organisatorische vorm passend bij de verduurzamingsfase.

Een organisatievorm waarin het eigenaarschap, kernwaarden van samenwerking, gemeenschappelijke doelen, besturen, transparantie van investeringen en samenwerkingsmogelijkheden met het netwerk verder kunnen worden uitgebouwd en geprofessionaliseerd.

De Stichting House of Hospitality ontwikkelt zich dan tot het platform van, voor- en door bedrijven en opleiders rondom beroepsonderwijs, leren en ontwikkelen van mensen om hen een loopbaanperspectief te bieden in de sector

De stuurgroep is tot de conclusie gekomen dat de organisatievorm van een stichting past bij de gemeenschappelijke ambities. In de komende periode zullen dan ook in samenspraak met de stuurgroep voorbereidingen worden getroffen voor de oprichting van de Stichting House of Hospitality



WAAROM EEN STICHTING?

De vraagstukken, het aflopen van de projectperiode en de verduurzaming zijn voor de stuurgroep House of Hospitality aanleiding geweest om onderzoek te doen naar de gewenste organisatievorm in de toekomst.

Een organisatievorm passend bij de vraagstukken van toekomstige samenwerking:

- bestuurlijke continuïteit
- gemeenschappelijke koers
- individuele verantwoordelijkheden in de samenwerking
- financiële transparantie

Op basis van onderzoek is de stuurgroep House of Hospitality van mening dat het samenwerkingsverband House of Hospitality zich na de projectperiode (RIF-regeling eindigt op 01-02-2021) als rechtspersoon (juridische entiteit) moet (door)ontwikkelen. De stuurgroep is daarbij van mening dat de rechtsvorm Stichting hiervoor de meest geëigende vorm is.

Moverende redenen:

- bestuurlijke continuïteit via stichtingsbestuur met statuten en reglement
- vergroting eigenaarschap partners in samenwerking met de stichting
- mogelijkheid voor iedere partner om als medeoprichter van de stichting deel te nemen of als externe partner samen te werken met de stichting
- kwaliteitsontwikkeling via jaarplancyclus (gemeenschappelijke koers)
- individuele verantwoordelijkheden van partners worden niet aangetast
- stichting kan namens het samenwerkingsverband optreden in het economisch verkeer
- vergroot financiële transparantie door jaarbegroting en jaarrealisatie
- eventuele winsten zijn toegestaan mits deze terugvloeien in de activiteiten van de stichting
- paritaire samenstelling van het bestuur (beroepsonderwijs en bedrijfsleven)
- betrokkenheid van lokale of regionale overheden bij stichtingsbestuur

Voor de vraagstukken waarmee het huidige samenwerkingsverband te maken heeft, biedt de stichtingsvorm een aantal voordelen. Er is sprake van beperkte aansprakelijkheid voor de leden van het bestuur, de rechtsvorm is flexibel van aard zodat vrijwel alle activiteiten en werkzaamheden eronder vallen, de rechtsvorm kent een eenvoudige structuur, meerdere personen kunnen samen de stichting oprichten, er is geen minimale kapitaal eis en indien nodig kan de stichting personeel in dienst nemen.

Samenwerking met de Stichting House of Hospitality

Iedere publieke of private partner waarmee de Stichting House of Hospitality samenwerkt betaalt aan de stichting een jaarlijkse bijdrage om samenwerkingsactiviteiten vanuit de stichting mogelijk te maken.

Daarnaast kan iedere publieke of private partner keuzes maken in de wijze waarop met de stichting wordt samengewerkt. Een keuze dus voor de aard van het partnerschap en de daarbij behorende verwachte inspanningen.

Partnerschap jaarlijkse bijdrage Stichting House of Hospitality

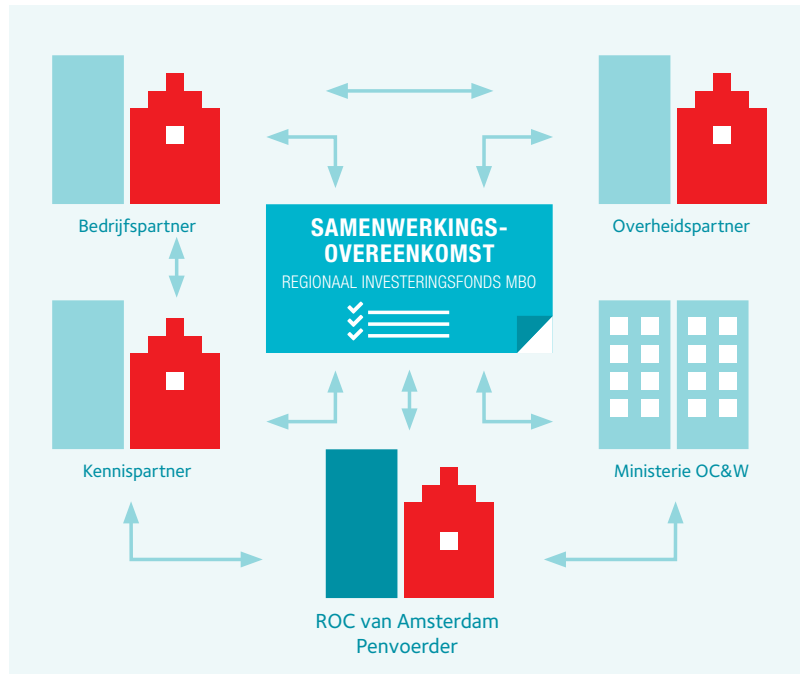
De jaarlijkse bijdrage aan Stichting House of Hospitality is gebaseerd op laagdrempelige toegang tot het netwerk en houdt in beperkte mate rekening met de omvang van het bedrijf.

Aantal werknemers organisatie	Jaarlijkse bijdrage
0 - 50	€ 600,-
51 - 100	€ 1000,-
101 - 200	€ 1250,-
> 200	€ 1500,-
Sponsor partner(s)	€ nader te bepalen

VAN PROJECTORGANISATIE NAAR STICHTING ALS SAMENWERKINGSVORM

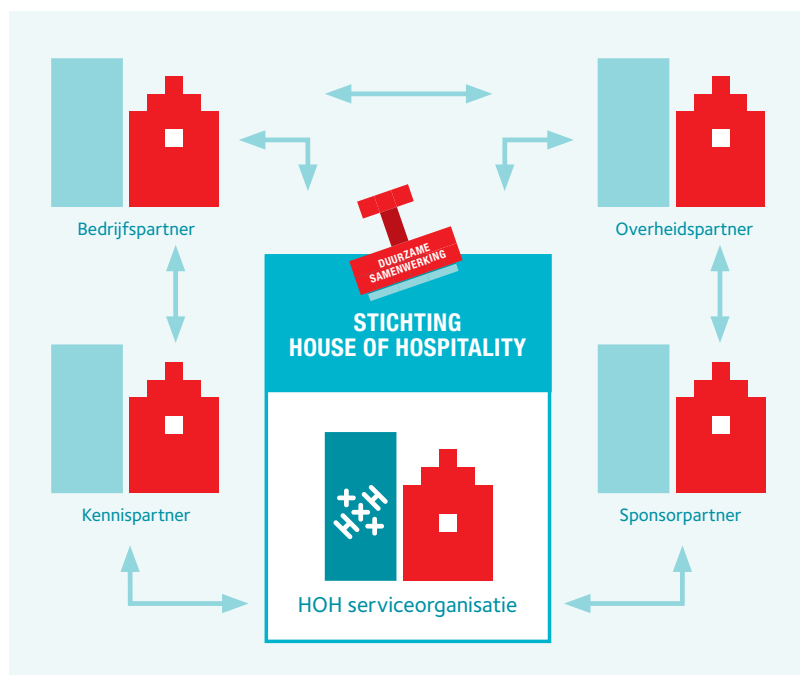
2017-2020

**PROJECT-
PERIODE RIF**

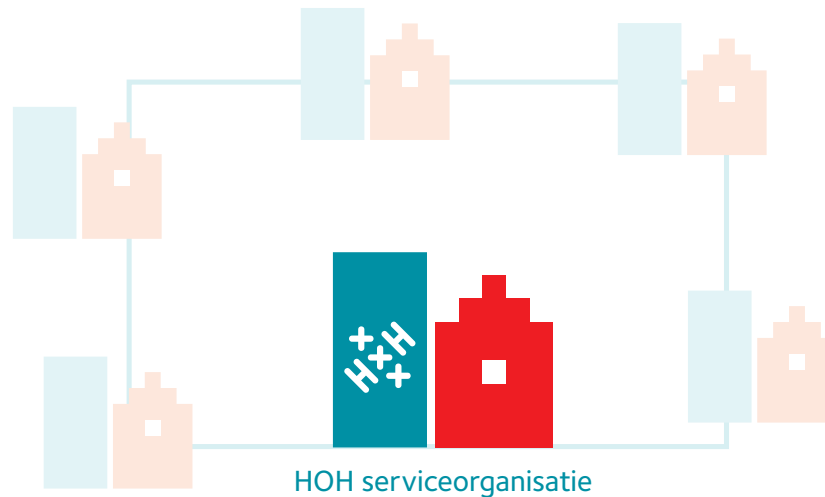


2021->

**DUURZAME
SAMENWERKING**



SERVICEORGANISATIE HOUSE OF HOSPITALITY ALS AANJAGER VAN HET NETWERK



Aanjager serviceorganisatie

Het succes van publiek-private samenwerkingsverbanden in Nederland zoals House of Hospitality hangt natuurlijk samen met de bereidheid van betrokken partners om een waardevolle bijdrage te leveren aan het netwerk. Een netwerk verbonden door gemeenschappelijke ambities. Het is tegelijkertijd net zo belangrijk dat het netwerk van partners hierin ondersteund wordt. Op een slimme, efficiënte en effectieve wijze. Onder toezicht van het bestuur van de Stichting House of Hospitality wordt daarom een kleine serviceorganisatie ingericht met als hoofddoel de partners te faciliteren in het proces van netwerksamenwerking. De serviceorganisatie opereert daarbij als een **transferpunt in het netwerk** tussen partners rond kennisdeling/kennisontwikkeling en uitvoeringsactiviteiten die samenhangen met de doelen van House of Hospitality.

Werkzaamheden serviceorganisatie

- Ondersteuning geven aan samenwerking tussen twee of meerdere partners in het netwerk waar het gaat om hybride leren, skills based opleiden, leven lang ontwikkelen
- Faciliteren van marketing- en communicatieactiviteiten namens het netwerk
- Onderzoek naar mogelijkheden voor en aanvraag van extra middelen vanuit regionale/landelijke subsidiebronnen of sponsoring
- Organisatie van kennisevents voor het netwerk, waaronder de jaarlijkse Awardsuitreiking
- Bestuurlijke ondersteuning bij strategische vraagstukken voor het hospitalitynetwerk
- Voorbereidingen ten behoeve van deelname nieuwe partnerorganisaties

Bestuur en serviceorganisatie

De serviceorganisatie is een klein team bestaande uit twee medewerkers. Deze medewerkers zijn afkomstig uit het netwerk van de samenwerkende partners. Het bestuur van de Stichting House of Hospitality is daarbij verantwoordelijk voor de bemensing en exploitatie van de serviceorganisatie.

Jaarlijkse partnerbijdrage en marketingbudget

Iedere samenwerkende partnerorganisatie betaalt jaarlijks een bescheiden partnerbijdrage op basis van organisatieomvang. Daarnaast is er voor een aantal partnerschappen een bescheiden jaarlijkse bijdrage aan marketing- en communicatieactiviteiten. Betreffende bedragen vormen het jaarlijkse gelimiteerde werkbudget van de serviceorganisatie. Hierover wordt verantwoording afgelegd aan het bestuur van de stichting. In het hoofdstuk 'Samenwerken met de stichting' zijn de investeringen van verschillende partnerschappen uitgewerkt. In betreffende overzichten geldt dat de investeringen van partners vrijwel geheel bestaan uit zogenaamde inkind investeringen. Via de inzet van mensen (loonkosten), huisvestingsafspraken en materiële inbreng zijn deze inkind investeringen transparant gemaakt door middel van een omrekening naar de gemiddelde waarde in euro's. De beperkte partnerbijdrage en de mogelijke marketingkosten zijn in de vorm van cash bijdragen opgenomen.



Hoofdstuk 4






PARTNER VAN STICHTING HOUSE OF HOSPITALITY

Het huidige samenwerkingsverband onder het Regionaal Investeringsfonds mbo gaat veranderen. Het subsidieproject met samenwerkingsovereenkomsten loopt af en daarvoor in de plaats zal een stichting House of Hospitality worden opgericht. De Stichting House of Hospitality werkt aan de realisatie en verduurzaming van een regionaal hospitality-ecosysteem met een focus op duurzame arbeidsmarktprogramma's. Om zo bij te dragen aan en te streven naar een duurzame bezoekers-economie in de meest gastvrije regio van Europa. De Stichting House of Hospitality kent geen leden, maar werkt samen met verschillende partners. Stichting en samenwerkende partners vormen samen het hospitalitynetwerk. Het stichtingsbestuur zorgt daarbij voor de bestuurlijke continuïteit en verbindingen in het realiseren van de gemeenschappelijke ambities van de aangesloten partners.



HOE KUN JE MEEDOEN?

SOORTEN PARTNERSCHAPPEN

Propositie	Kern samenwerking	Inspanning (zie uitwerkingen)	Voordelen
 Bedrijfspartner Full hybride omgeving	Bedrijfspartner biedt studenten mogelijkheden om opleiding geheel/gedeeltelijk te volgen in de bedrijfsomgeving (on the job / in de praktijk) niet zijnde stage of BBL	Loonkosten (praktijkopleider en (werk)lesbegeleiders) Huisvesting Materiaal Marketingbijdrage	Financiële afspraken met publieke opleider in bilaterale samenwerkingsovereenkomst Financiële en niet-financiële opbrengsten (businesscase) voor bedrijf via studenten
Bedrijfspartner Hybride light omgeving (concept in ontwikkeling in 2021)	Bedrijfspartner biedt op basis van mogelijkheden voor kortere of langere tijd de mogelijkheden om delen van de praktijkopleiding in haar omgeving te volgen. Bij deze type samenwerking kunnen studenten in verschillende samenwerkende omgevingen hybride leren. Deze studenten zijn geen stagiaires of BBL kandidaten	Mogelijk financiële afspraken in bilaterale overeenkomsten met opleider. Financiële- en niet-financiële opbrengsten	Indien er binnen de hybride light samenwerking sprake is van het maken van afspraken over besteding van publieke bekostiging zullen bedrijfspartner en ROC dit opnemen in bilaterale samenwerkingsovereenkomsten.
Bedrijfspartner Stage & praktijk	Bedrijfspartner is preferred stagepartner voor (betaalde) studenten (stagiaires) uit de House of Hospitality opleidingstrajecten	Huisvesting Loonkosten (expertrol) Marketingbijdrage	Preferred partner stages Samenwerking met hybride partners Niet-financiële opbrengsten
Bedrijfspartner Kennis & expertise	Bedrijfspartner biedt kennis en expertise aan studenten	Loonkosten (expertrol)	Betrokkenheid bij netwerk bedrijven, opleiders en studenten
 Opleidingspartner Hybride opleidingen	Hybride (BOL) trajecten (on the Job / in de praktijk) met hybride docenten, blended leren en continue professionalisering	Loonkosten Huisvesting Marketingbijdrage Kwaliteitszorg Examinering	Co-creatie met bedrijven Up-to-date programma's Hogere tevredenheid Nieuwe doelgroepen Mogelijkheden Leven Lang Ontwikkelen en skills based opleiden
Opleidingspartner Onderzoek	Onderzoeken van vraagstukken vanuit netwerk Stichting House of Hospitality	Loonkosten Marketingbijdrage	Onderzoeksmogelijkheden voor studenten Economische en maatschappelijke impact
 Kennispartner Content & technologie	Ontwikkelen en distribueren van blended/online content/leermiddelen voor verschillende doelgroepen	Loonkosten Marketingbijdrage	Regionaal netwerk Gezamenlijke investeringen en revolving funds Marktmogelijkheden rond Leven Lang Ontwikkelen en andere regio's
Kennispartner Brancheorganisatie	Kennis- en expertisebijdrage Informer en stimuleren netwerk van aangesloten bedrijven	Loonkosten Marketingbijdrage	Stimuleren goed werkgeverschap Imagoverbetering sector Ondersteunen van achterban in samenwerking met beroepsonderwijs Stimuleren leven lang ontwikkelen
 Overheidspartner Kennis & faciliterend	Facilitering regionale samenwerking onderwijs-bedrijfsleven op basis van lokale en regionale beleidsdoelen	Loonkosten Financieel	Bijdrage aan ontwikkeling duurzame bezoekerseconomie. Bijdrage aan kwalitatief goed beroepsonderwijs in stad en regio
 Sponsorpartner	Ondersteuning van lokale en/of regionale events van Stichting House of Hospitality	Afhankelijk van event Financiële bijdrage	Maatschappelijke impact Brand awareness/Productlancering



INVESTERINGEN

Maatschappelijk en economisch zal (hybride) leren, leven lang ontwikkelen, innoveren en onderzoek in de komende jaren meer en meer het terrein worden van diverse publiek-private samenwerkingsvormen. Het gaat daarbij telkens om afwegingen van individuele organisatiebelangen in relatie tot gemeenschappelijke belangen. Samen zijn we meer dan de som der delen. Het tijdelijke abnormaal van nu toont dat wederom aan.

Het toekomstperspectief voor een duurzame ontwikkeling van de cross-sectorale hospitalityarbeidsmarkt in de metropoolregio vereist ook dat huidige en nieuwe partners deze afwegingen maken. Als stuurgroep zijn wij van mening dat het samenwerken in de gehele keten meer dan ooit noodzakelijk is.

Op basis van de ervaringen uit de afgelopen jaren kunnen we een goed beeld geven van de investeringen die worden gevraagd van een partner in het netwerk. Investeringen die voor het overgrote deel bestaan uit de inzet van mensen. Hun expertise, kennis en ontwikkelkracht. Daarnaast gaat het om investeringen via materiele zaken, zoals huisvesting. Bij elkaar opgeteld vormen dit de **inkind investeringen** die samenhangen met het partnerschap. Helder en transparant.

Tegelijkertijd is er sprake van een beperkte financiële bijdrage aan de Stichting House of Hospitality. Waarom? Deze investering zorgt ervoor dat het bestuur van de stichting een **exploitatiebegroting** heeft om de service-organisatie in te richten. Een serviceorganisatie voor het gehele netwerk om op belangrijke aspecten te verbinden en te ontzorgen. Het is vergelijkbaar met de werkzaamheden, die in de afgelopen jaren zijn verricht door een klein team van professionals.

Exploitatiebegroting 2021-2025

House of Hospitality - serviceorganisatie House of Hospitality									
	eenheid	aantal	€ per eenheid	2021	2022	2023	2024	Totaal	Opmerkingen
Algemeen management	0,5 Fte	800	€ 60	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	Inkind ROC programmadirrecteur
Programmaleider (bekostigd) hybride leren (0,8 Fte inkind ROC)	0,8 Fte	1300	€ 50	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	€ 0	Inkind ROC bekostigd onderwijs
Programmaleider skills based opleiden en Leven Lang Ontwikkelen	0,8 Fte	1300	€ 50	€ 65.000	€ 65.000	€ 65.000	€ 65.000	€ 260.000	Partnerbijdrage Stichting en overige opbrengsten
Marketing & communicatie (inkind inbreng partners)									Partnermodel structuur
Inkind inbreng partners - partnerschapsmodel	uren pp	600	€ 25	€ 15.000	€ 15.000	€ 15.000	€ 15.000	€ 60.000	Totale ureninbreng bij 25 partners
Financiële inbreng partners - partnerschapsmodel	25 partners	25	€ 1.250	€ 31.250	€ 31.250	€ 31.250	€ 31.250	€ 125.000	Gemiddelde cash bijdrage M&C bedrijfspartners
Jaarlijks werkbudget (community kosten)	vast bedrag			€ 140.000	€ 140.000	€ 140.000	€ 140.000	€ 140.000	Herinvestering ROC, overige inkomsten
Totaal Service organisatie House of Hospitality				€ 251.250	€ 251.250	€ 251.250	€ 251.250	€ 585.000	



Transparantie in investeringen door partners is belangrijk. Gemeenschappelijke belangen vragen om openheid over de bedoeling, de afwegingen en helderheid over wettelijke regels.

Als voorbeeld de publiek bekostigde opleider in het mbo. Het ROC (regionaal opleidings centrum) ontvangt publieke middelen (belasting) via het ministerie van OC&W om jonge mensen op te leiden in het mbo. Deze middelen zijn onder andere gebaseerd op het aantal studenten dat op een bepaald moment een bepaald type bekostigde mbo-opleiding volgt. Het ROC ontvangt hiervoor zogenaamde lumpsum-financiering. Aan deze financiering en het gebruik ervan zijn diverse wettelijke regels verbonden. Het ROC legt hierover publieke verantwoording af. Op doelmatig en rechtmatig gebruik.

Het betekent dan ook dat sommige activiteiten die zijn gekoppeld aan de doelen van de stichting, zoals bekostigde hybride opleidingstrajecten, onderdeel zijn van de wettelijke verantwoording van het ROC. In het Plan van Impact is door de opleider op verzoek van de stuurgroep helder en inzichtelijk gemaakt welke publieke investering kan worden ingebracht in de samenwerking met een bedrijfspartner met een hybride werk- en leeromgeving.

Omdat het ROC gebonden is aan wettelijke regels rond bekostigde opleidingen worden deze afspraken tussen de bedrijfspartners met een **full** hybride werk- en leeromgeving ook separaat opgenomen in bilaterale samenwerkingsovereenkomsten. Ook voor partners met een **hybride light omgeving** kan dit het geval zijn.

In onderstaand overzicht is per partner een weergave gegeven van de economische waarde (uitgedrukt in euro's) van de INKIND en eventuele financiële bijdrage. Voor ieder type partnerschap is dat vervolgens uitgewerkt.

Investerings per partnerschap

Partnerschap	Jaarlijkse bijdrage inkand			Jaarlijkse bijdrage financieel		Opmerkingen
	Personeel	Huisvesting	Materiele kosten	Bijdrage Stichting	Bijdrage marketing	
Bedrijfspartner - full hybride omgeving	1,6 fte	40 m ²	€ 300 / student	€ 600 - € 1500	€ 1.500	basis is 24 studenten
Bedrijfspartner - hybride light. <i>CONCEPT in ontwikkeling 2021</i>	0,5 fte*	nnb	0	€ 600 - € 1500	€ 1.000	In ontwikkeling - indicatief. Bedrijfspartners werken mee aan conceptueel model
Bedrijfspartner - stage & praktijk	0,1 fte	10 x zaal/ jaar	0	€ 600 - € 1500	€ 1.000	exclusief begeleiding stagiaires
Bedrijfspartner - kennis & expertise	0,1 fte	0	0	€ 600 - € 1500	€ 0	masterclasses/ workshops
Opleidingspartners - hybride trajecten	1,2 fte	€ 12.600	0	€ 1.500	€ 4.200	basis is 24 studenten bekostigd
Opleidingspartners - onderzoek	0,3 fte	0	0	€ 1.500	€ 0	
Kennispartner - content & technologie	0,1 Fte	0	0	€ 600 - € 1500	€ 0	
Kennispartner - branche organisatie	0,2 fte	0	0	€ 1.500	€ 5.000	
Overheidspartner	0,5 fte	0	0	0	€ 40.000	bijdrage aan projecten
Sponsorpartners	nnp	nnp	nnp	nnp	nnp	In ontwikkeling



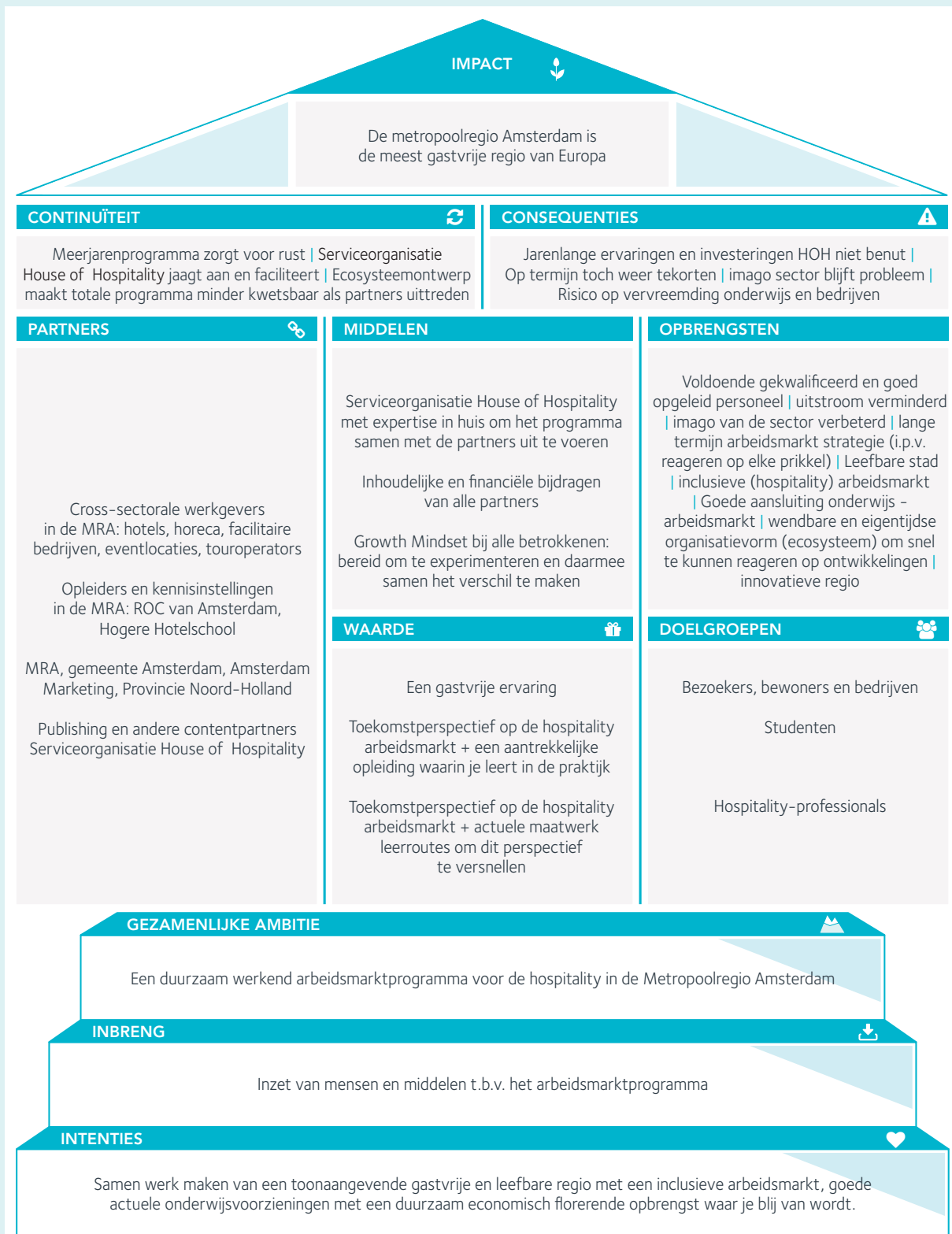
HOUSE OF HOSPITALITY HEEFT OOK MAATSCHAPPELIJKE IMPACT

De samenwerking is niet alleen van toegevoegde waarde voor studenten en bedrijven, maar heeft ook maatschappelijke impact. De samenwerkingspartners hebben niet alleen aan hun businesscase gewerkt, maar zijn ook samen opgetrokken om maatschappelijke belangen te dienen. Hiermee hebben zij samen invulling aan een Purpose Case* gegeven.

**Met een Purpose Case kun je een samenwerkingsbusinessmodel ontwerpen waarbij een gezamenlijke organisatie-overstijgende droom (impact) het startpunt is, en waarbij opbrengsten niet alleen financieel, maar ook niet-financieel zijn. De droom wordt door de samenwerkingspartners vertaald in een concrete gezamenlijke ambitie.*



DE PURPOSE CASE



Waardevolle netwerksamenwerking met Stichting House of Hospitality

Op basis van de afgelopen jaren van publiek-privaat samenwerken is duidelijk geworden dat de aard van het partnerschap, van de samenwerking naast de inspanningen ook verschillende soorten waarde oplevert. Uit de gesprekken met partners zijn deze waarden of opbrengsten ook te duiden in financiële opbrengsten en in niet-financiële opbrengsten. Opbrengsten op het individuele organisatieniveau, op sectorniveau, maar ook op regioniveau. De Stichting House of Hospitality richt zich vanzelfsprekend op de gemeenschappelijke waarde van het samenwerken. Tegelijkertijd is het voor iedere organisatie goed om te lezen wat de ervaringen zijn van huidige partners als het gaat om **individuele waarde (opbrengsten) voor hun eigen organisatie.**

Financiële opbrengsten voor partners – return of investment / social return on investment

- Inzet studenten leer/werkomgevingen
- Groei studentenaantallen
- SROI doelen
- Recruitment kosten en opbrengsten
- Besparing op externe inhuur



NIET-FINANCIËLE OPBRENGSTEN VOOR PARTNERS

	Organisatie niveau	Sectoraal niveau	Regionaal niveau
Bedrijfspartners	<ul style="list-style-type: none"> Reflectie op kwaliteit in het bedrijf Positieve gastreacties Toekomstige collega's direct op werkvloer Nieuwe modellen voor pre- en onboarding Invloed bedrijf op opleiding Aansluiting onderwijs op bedrijf Bewustzijn in bedrijf over belang leren Goed werkgeverschap (ook met oog op nieuwe generatie) Dynamiek in bedrijf DNA van de organisatie in opleiding Kortere (of zelfs geen) inwerkperiodes Doorontwikkeling midden-management / supervisors Kennis/passie delen met studenten Duurzame oplossingen Realisatie SROI doelen 	<ul style="list-style-type: none"> Aantrekkelijkheid sector versterken Nieuwe doelgroepen aanboren Potentieel voor toekomst opleiden Publieke en private investering Samen ontwikkelen Talentbehoud verbeteren Bewustwording sector over leven lang ontwikkelen Goed werkgeverschap Gezamenlijke inspanning voor jong talent Invloed op onderwijs en aansluiting Kennis vergroten over nieuwe generaties Opleiden door (vak)experts 	<ul style="list-style-type: none"> Een gastvrije regio Duurzame bezoekerseconomie Versterken regionaal vestigingsklimaat
Opleidingspartners	<ul style="list-style-type: none"> Reflectie op onderwijskwaliteit Tevredenheid studenten Onderwijsinhoud up-to-date Gezamenlijke investering in goed beroepsonderwijs Maatwerk in opleidingen Ondersteuning bedrijven in leven lang ontwikkelen programma's Kennisdeling docenten en praktijkopleiders Duurzame oplossing 	<ul style="list-style-type: none"> Bredere hospitalityopleidingen (cross-sectoraal) Aantrekkelijkheid van mbo-opleidingen versterken Nieuwe doelgroepen aanboren Publieke en private investering in goede en minder goede tijden Samen ontwikkelen Opleiden door (vak)experts Onderzoeksmogelijkheden met betrokkenheid bedrijven en studenten 	<ul style="list-style-type: none"> Bijdrage aan duurzame bezoekerseconomie Opleiden voor een veranderende arbeidsmarkt Maatschappelijke impact rond kansengelijkheid en inclusie.
Kennispartners	<ul style="list-style-type: none"> Belangenbehartiging brancheleden rond instroom en talentbehoud via opleiding en training Bijdrage aan de kennisontwikkeling binnen bedrijven en opleiders door middel van (online) content, distributie en professionaliseringsvraagstukken 	<ul style="list-style-type: none"> Samenwerking tussen hospitality gerelateerde branches Aantrekkelijkheid van de sector vergroten Toegankelijkheid van onderwijs- en trainingsmateriaal voor partners Kennisdeling/kennisontwikkeling 	<ul style="list-style-type: none"> Gezamenlijke bestuurlijke agenda met samenwerkingskracht Voorkomen van versnippering Versterken van het vestigingsklimaat en bevorderen ondernemerschap
Lokaal-regionaal bestuur	<ul style="list-style-type: none"> Duurzame arbeidsmarktprogramma's rond beroepsonderwijs en een leven lang ontwikkelen 	<ul style="list-style-type: none"> Goed werkgeverschap 	<ul style="list-style-type: none"> Duurzame bezoekerseconomie
Sponsorpartner	<ul style="list-style-type: none"> Nader te bepalen 	<ul style="list-style-type: none"> Nader te bepalen 	<ul style="list-style-type: none"> Nader te bepalen



PARTNERS AAN HET WOORD OVER DE MEERWAARDE VAN DE SAMENWERKING



” Een organisatie is als een hotel. De medewerkers zijn onze lang verblijvende gasten, bezoekers zijn kort verblijvende gasten. In alles draait het, net als in een hotel, om de gast. Enige verschil is dat onze gasten niet blijven overnachten ”

ISS FACILITY SERVICES



KHN AFD. AMSTERDAM

” Onze ondernemers staan te springen om vakmensen. House of Hospitality is de verbindende schakel. Met deze partner streven we naar vernieuwing en successen voor de arbeidsmarkt ”



KEES TEER, CORENDON

” Het is fantastisch om op deze manier te werken aan de nieuwe generatie hotelmedewerkers. Alle talenten uit The College Hotel-groep zijn behouden voor de sector. Negen studenten konden we direct een baan aanbieden. Zo creëren we een eigen vijver met talenten die zonder werving, sollicitatieprocedures en inwerken van start kunnen. ”





”House of Hospitality is een must voor Amsterdam, juist nu! Horecaonderwijs en bedrijfsleven moeten een vuist maken en hospitality bij alle partijen in Amsterdam hoog op de agenda krijgen. Amsterdam is een geweldige stad en we moeten elke bezoeker gastvrij blijven ontvangen. Daarvoor is samenwerking en opleiding nodig.”

**HOTEL
CASA**



**FRANK
RADSTAKE,
ANVR**

”De kracht van House of Hospitality is dat studenten worden opgeleid in de volle breedte van het vakgebied. Je kunt dus ook breed aan de slag. De crisis leert ons dat customer focus cruciaal is bij het behouden en terugwinnen van klantenvertrouwen, nu en straks na de crisis. Wij gaan als reisbranche echt wel weer mensen nodig hebben, dus er is voldoende reden om te kiezen voor een hospitality-opleiding.”

**AMSTERDAM
& PARTNERS**



”House of Hospitality verbindt onze stichting met de werknemers van de toekomst. Door studenten plaats te bieden dragen wij bij aan hun ontwikkeling maar kunnen we ook gebruikmaken van hun creativiteit en wensen bij het invullen van de citymarketing-opdracht voor de metropool Amsterdam.”



Hoofdstuk 5

VERVOLGSTAPPEN



De stuurgroep stelt op hoofdlijnen de volgende vervolgstappen in verduurzaming en doorontwikkeling voor:

- November - Januari** Besprekessies met huidige en mogelijk nieuwe partners.
Verwerking van de feedback van betrokkenen bij de sessies.
Vaststelling definitief Plan van Impact door stuurgroep.
Verzending aan alle betrokkenen.
- Januari - Februari** Opstellen en indienen eindrapportage project RIF17003 House of Hospitality voor Ministerie van OC&W

Vorbereiding oprichting Stichting House of Hospitality via huidige penvoerder ROC van Amsterdam

- Statuten / reglement / inschrijving etc.
- Vorming voorlopig bestuur Stichting House of Hospitality
- Inclusief voorlopige bemensing Serviceorganisatie
- Operationalisering uitwerkingen doelstelling 1 en 2 voor 2021 (rekening houdend met COVID-19) en 2022.

- Maart / April** Afronding project RIF17003 met partners binnen subsidietraject
Afsluiten partnerschap overeenkomsten met huidige en of nieuwe partners
Afsluiten bilaterale samenwerkingsovereenkomsten tussen publieke opleiders (ROC van Amsterdam | ROC van Flevoland of andere) en bedrijfspartner met hybride werk- en leeromgeving in verband met inhoudelijke, organisatorische en financiële afspraken.

- April - Juli** Afsluiten partnerschappen met Stichting House of Hospitality
Ontwikkeling jaarcyclus stichtingsbestuur House of Hospitality





CONTACT & SAMENWERKEN?



Heeft u interesse om samen te werken met House of Hospitality?

Neem contact op met John Flierman, programmadirecteur

Telefoon: 06-51 29 83 36

Email: j.flierman@rocva.nl

www.houseofhospitality.amsterdam

COLOFON

© HOUSE OF HOSPITALITY 2021

Eindredactie:

John Flierman, *programmadirecteur, House of Hospitality*

Matthijs Bobeldijk, *New Business Lab*

Tekst

Gijs Coffeng, *Linea Recta*

Ontwerp en realisatie

Ben Burger, *Studio Zeeman en Burger*



HOUSE OF HOSPITALITY

