

FACHKRÄFTEQUALIFIZIERUNG FÜR DEN TOURISMUS

Best Practice Beispiele aus Laos, Kambodscha und der Hochschule Bremen



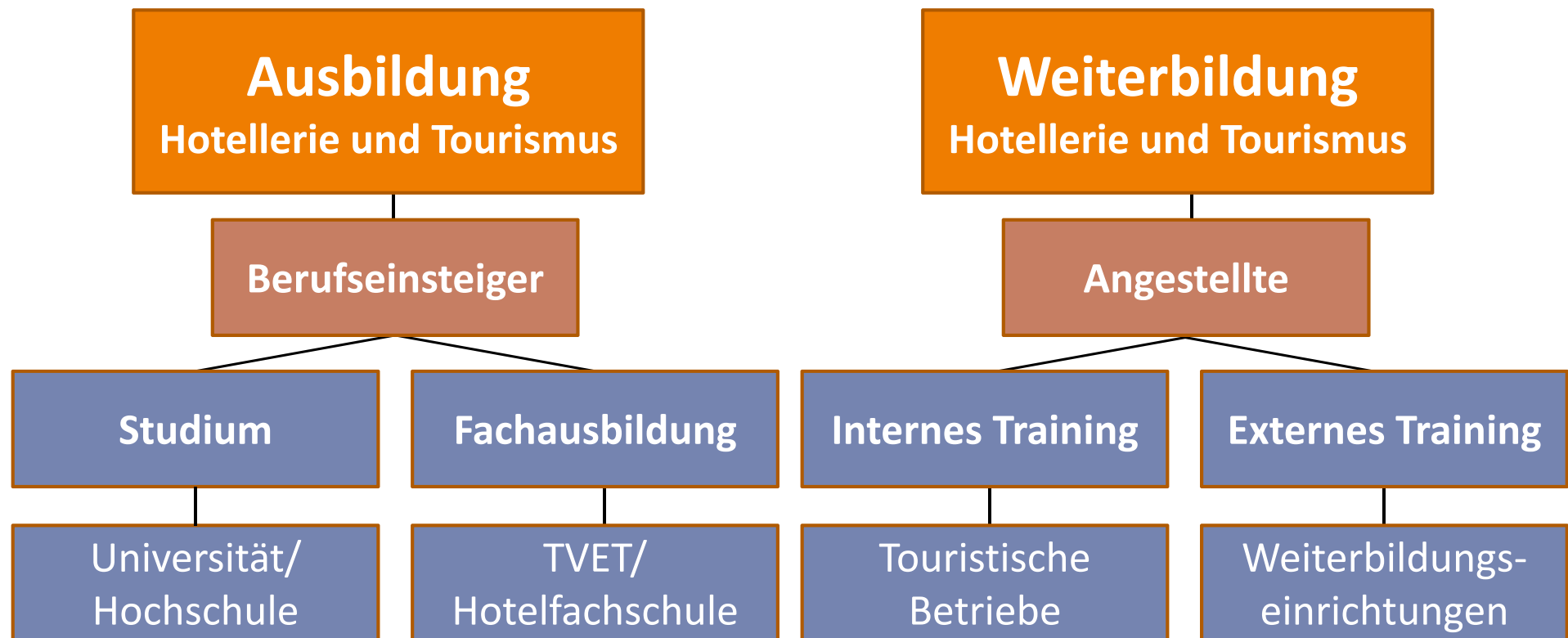
Foto: Beyer

Dipl.-Ing. Matthias Beyer/mascontour GmbH

Wernigerode, 4. Juni 2018

FACHKRÄFTEQUALIFIZIERUNG FÜR DEN TOURISMUS

Worum geht's?



FACHKRÄFTEQUALIFIZIERUNG FÜR DEN TOURISMUS

Reflexion aus der Praxis

- ▶ **Unzureichende Präqualifizierung bei Berufseinsteigern**
- ▶ **Ausbildung ist in der Regel sehr theorielastig (kein duales System)**
- ▶ **TVET Institutionen: erfüllen qualitativ oftmals nicht die Anforderungen des Privatsektors, schwer reformierbar**
- ▶ **Mangelnde Abstimmung der Curricula und des Fachkräftebedarfs zwischen Ausbildungsinstitutionen und Privatsektor**
- ▶ **Überhang an universitären Absolventen/-innen ohne adäquate Jobperspektive**
- ▶ **Unzureichendes Angebot an Qualifizierungsmöglichkeiten für Beschäftigte in Hotellerie und Tourismus**
- ▶ **Unzureichende Nutzung digitaler Möglichkeiten für die Qualifizierung**



BEISPIEL

LAO NATIONAL INSTITUTE OF TOURISM AND HOSPITALITY



LAO NATIONAL INSTITUTE OF TOURISM AND HOSPITALITY

Hintergrund



Problem

- ▶ TVET-Einrichtungen in Laos bieten keine international konkurrenzfähigen Ausbildungs- und Weiterbildungsbedingungen im Tourismus- und Hotelsektor

Ziel

- ▶ Verbesserung des nationalen Fachkräfteniveaus im Tourismus- und Hotelsektor

Ansatz

- ▶ Schaffung eines Center of Excellence als unabhängiges und gemeinnütziges Unternehmen unter der Verantwortung des Ministry of Education and Sports

LAO NATIONAL INSTITUTE OF TOURISM AND HOSPITALITY

Bau der Gebäude



Fotos: Beyer

2 Gebäudekomplexe in Vientiane

- ▶ Klassenräume für 150 Studierende
- ▶ Küche, Housekeeping-Lehrraum und Schulungsrestaurant
- ▶ Büro für Lehrpersonal, Veranstaltungsraum, Bibliothek und Computerraum
- ▶ Grünanlage mit Kräutergarten

LAO NATIONAL INSTITUTE OF TOURISM AND HOSPITALITY

Inneneinrichtung der Gebäude



Fotos: Beyer

Ausstattung erfüllt internationale Standards

LAO NATIONAL INSTITUTE OF TOURISM AND HOSPITALITY

Ausbildung des Lehrpersonals



Fotos: LANITH

Bewerbungsverfahren: Auswahl von 12 Personen

- ▶ **Zweijährige Ausbildung in Luxemburg, Frankreich und Singapur**

LAO NATIONAL INSTITUTE OF TOURISM AND HOSPITALITY

Entwicklung der Curricula



ASEAN Common Competency Standards for
Tourism Professionals (ACCSTP)

LAO NATIONAL INSTITUTE OF TOURISM AND HOSPITALITY

Aufnahme des Lehrbetriebs



Foto: LANITH

- ▶ **120 Absolventen/-innen an der LANITH School**
- ▶ **ca. 1.800 Absolventen/-innen Passport to Success**
- ▶ **Stipendienprogramm für benachteiligte Bevölkerungsgruppen**

LAO NATIONAL INSTITUTE OF TOURISM AND HOSPITALITY

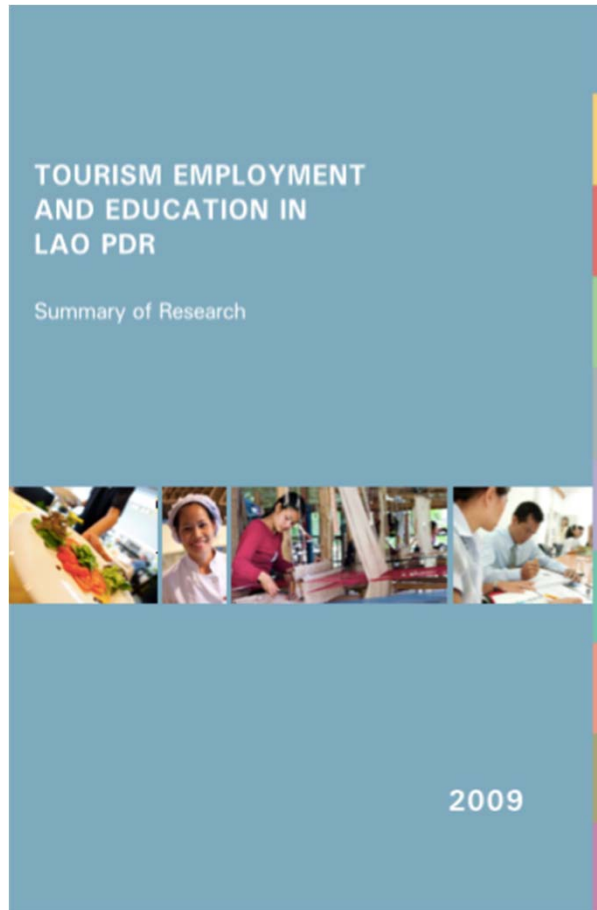
Auszeichnungen



Fotos: LANITH

LAO NATIONAL INSTITUTE OF TOURISM AND HOSPITALITY

Partizipation, Kommunikation und Marketing



special report



CAN DO ATTITUDE

Lanith's PATA Grand Award winning Passport to Success skills training program propels careers while presenting a sustainable future for Laos' tourism industry workforce

STORY BY BERNIE ROSENBLUM

One day in 2005, Lathana Lita, a Lao army soldier in her 20s and mother of two, heard a radio advertisement seeking staff for a Luang Prabang hotel. As a working housewife, Lathana felt qualified for many of the openings, desired a better life for

PASSPORT TO SUCCESS
Lanith (Lao National Institute of Tourism and Hospitality), a Lao government/Luxembourg Development (Lus-Dev) initiative, launched its Passport to Success tourism and hospitality skills

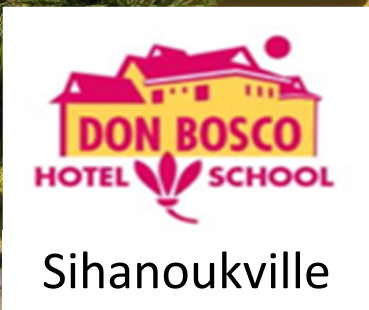
and have undertaken internships at Bangkok's five-star Rembrandt Hotel, teach the Lao-language modules. All participants receive "Passport to Success" booklets in which Lanith plots their progress using ASEAN competency

DAS THEMA NACHHALTIGKEIT IN DER AUSBILDUNG

**Ohne kompetenten Nachwuchs
keine konstante Nachhaltigkeit!**

BEISPIEL

AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE



AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Inhalte



Sechs Module: Zwei Einführungsmodule und vier Praxismodule

AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Didaktischer Ansatz

Imagine a little village called „Phoum Mekong“.



Storytelling

AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Didaktischer Ansatz

The fisherman and his family



Storytelling

AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Didaktischer Ansatz

Where is energy consumed in an average hotel?



Air conditioning and ventilation (53%)



Lighting (26%)



Water heating (17%)



Others, e.g. lifts, pumps, freezers (4%)

Notice



- Air conditioning, ventilation and lighting use the most energy in a hotel.
- You can make the biggest impact by saving energy in these areas.

Wissen einfach, klar und plakativ vermitteln

AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Didaktischer Ansatz

Possible Solutions !

- Turn off taps in the kitchen, bathroom or other rooms unless needed.
- Try to take quick showers.
- Collect rain water, e.g. for watering plants.



Lösungen anbieten, Alternativen aufzeigen

AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Didaktischer Ansatz

Remember:
Which pictures show a good solution?



Rückkopplung durch Quiz und Bezug zu Storytelling

AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Didaktischer Ansatz



GROUP 1: ENERGY



GROUP 2: WATER



GROUP 3: WASTE

- Build three groups.
- Inspect your workplace with the help of the questionnaires.
- Find out where and how energy and water are used, and where and how waste is produced in the front office department.



Eigenen Arbeitsplatz erkunden

AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Didaktischer Ansatz

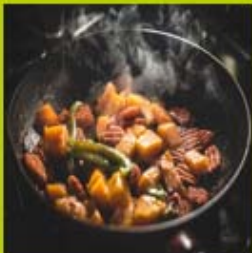
Which are the work steps in the culinary department?



Organising & preparing
kitchen equipment and
utensils



Organising & preparing
ingredients



Cooking process



Conducting shut down
activities

Praktische Tipps für nachhaltiges Verhalten auf gängige Arbeitsabläufe ausrichten

AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Didaktischer Ansatz

Take sustainable actions in your daily work!



Organising & preparing kitchen equipment and utensils



✓ While soaping hands, make sure not to let the tap run.

- ✓ Make sure not to switch on lights during the day, when there is sufficient daylight.
- ✓ Switch off lights when they are not required.
- ✓ Switch electrical kitchen equipment off after use if nobody else needs to use it and unplug small electrical kitchen equipment where applicable.



Praktische Tipps für nachhaltiges Verhalten auf gängige Arbeitsabläufe ausrichten

AUSBILDUNGSMODUL: NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Handbuch für Trainer



SENSIBILISIERUNG FÜR ENTWICKLUNGSPOLITISCHE THEMEN

**Jeder kann sich ein Schild
an die Tür hängen und
Tourismusberater/-in nennen!**

BEISPIEL

WAHLPFLICHTFACH: TOURISMUS IN DER ENTWICKLUNGSZUSAMMENARBEIT

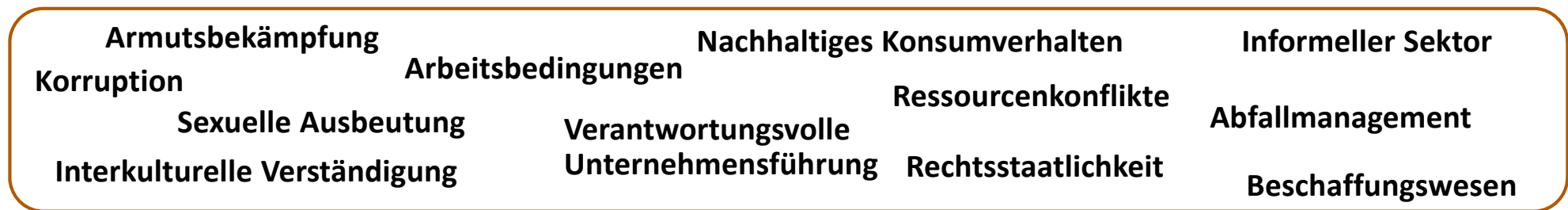


HSB

Hochschule Bremen
City University of Applied Sciences

WPF: TOURISMUS IN DER ENTWICKLUNGSZUSAMMENARBEIT

Inhalte und didaktischer Ansatz



Es geht bei diesem Wahlpflichtfach nicht darum, zu erklären, wie Tourismus funktioniert, sondern wie Tourismus entwicklungspolitisch zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen kann!

VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT!

