Hotel Management School Maastricht

Samenwerken met Hotel Management School Maastricht

Om ons curriculum actueel en uitdagend te houden, werken we graag samen met bedrijven en organisaties binnen diverse sectoren. In deze brochure vindt u de verschillende manieren waarop u kunt samenwerken met Hotel Management School Maastricht.

Ontdek de mogelijkheden!



Samenwerken

Hotel Management School Maastricht biedt een vierjarige bacheloropleiding met een focus op management. Pionieren, duurzaamheid, 'connecting gastronomy' en het ontwikkelen van een 'global mindset' staat centraal. Samenwerken met het werkveld biedt studenten de mogelijkheid in contact te komen met de industrie en ervaringen op te doen.

Daarnaast zijn onze studenten, met een frisse blik, kennis en innovatieve ideeën, een meerwaarde voor het werkveld.

Lees meer over de samenwerkingsmogelijkheden, van stages, minoren en management consultancy projecten, tot onderzoeksprojecten binnen onze lectoraten, en partnerships en sponsormogelijkheden. Samen investeren we in de toekomst van de gastvrijheid(sindustrie)!

Passend bij uw wensen

Voor uw wensen, ideeën of projecten kijken we graag samen of er manier van samenwerken is die past binnen uw bedrijf of organisatie.

Het is belangrijk dat uw en onze verwachtingen op één lijn zitten. In onderstaand overzicht kunt u zien hoe ons studieprogramma eruitziet.

We hebben drie richtingen, waar studenten zich de laatste 1,5 jaar specialiseren in de gekozen richting: Business of Hotels, Food Service en Horizons in Hospitality.

Wat u van onze studenten mag verwachten, is afhankelijk van kennis en ervaring, het studiejaar en de wijze van samenwerking. Studenten ondergaan een leerproces, daarom is er sprake van resultaatverplichting, maar wel van een inspanningsverplichting. Ook investering en begeleiding is afhankelijk van de opdracht, de stageplek of het project.

<table>
<tr><th>Jaar 1 ●</th><th>Jaar 2 ●</th><th colspan="3">Jaar 3 ●</th><th>Jaar 4</th></tr>
<tr><td>Professional hospitality</td><td>Managing the employee journey</td><td colspan="3">Business analysis</td><td rowspan="2">Management project (consultancy) ●</td></tr>
<tr><td>Gastronomic hospitality</td><td>Performance management</td><td colspan="3">Business improvement</td></tr>
<tr><td>Innovative hospitality</td><td rowspan="2">Operational internship ●</td><td>Minor 1 ●</td><td rowspan="2">Exchange programme</td><td rowspan="2">Pre-master</td><td rowspan="2">Management internship ●</td></tr>
<tr><td>Intercultural hospitality</td><td>Minor 2 ●</td></tr>
</table>

● Samenwerking binnen (eind)stages, modules en minoren, management consultancy projecten, of onderzoek

● ComIn, workshops, gastcolleges of andere samenwerkingen (afhankelijk van module)

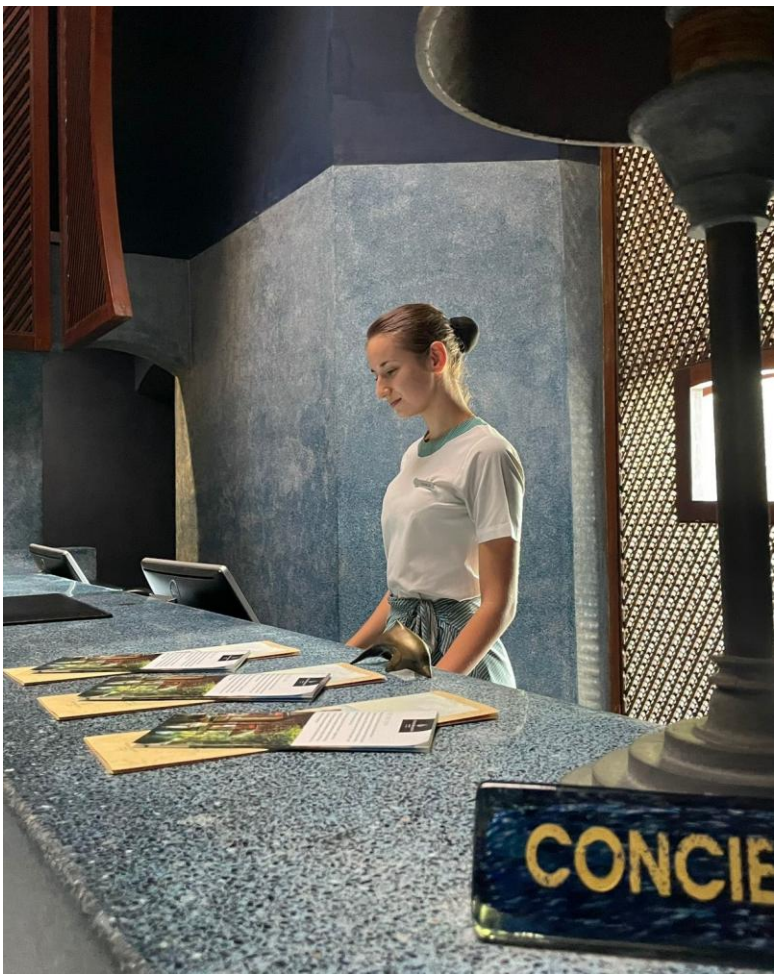
Operationele en management stages

Stages vormen een belangrijk deel van onze opleiding en zijn van belang om studenten voor te bereiden op een succesvolle toekomst in de internationale gastvrijheidsindustrie. Hotel Management School Maastricht heeft al jaren een succesvol netwerk van partners, maar we zijn altijd op zoek naar nieuwe organisaties en bedrijven om mee samen te werken. Onze studenten kijken met een frisse blik naar uw organisatie en bieden nieuwe inzichten. Een stageperiode duurt 22 weken en start tweemaal per jaar: in februari en in september.

Werkt u bij een internationaal 4- of 5-sterrenhotel, en biedt u plaats aan stagiaires? **In het tweede studiejaar** vervullen onze studenten een **operationele stage in het buitenland**. De stage moet plaatsvinden in front office, housekeeping of F&B. De student moet operationele taken uitvoeren en verschillende verantwoordelijkheden op zich nemen die worden aangedragen door het hotel. Wij moedigen studenten aan om proactief extra verantwoordelijkheden op zich te nemen en verdiepende leermogelijkheden met beide handen aan te grijpen.

In het vierde jaar wordt het onderwijsprogramma afgesloten met een **managementstage** in een hotel of een andere organisatie waar gastvrijheid waarde toevoegt, in Nederland of in het buitenland. De specialisatie die de student heeft gekozen voor de laatste anderhalf jaar van de opleiding, bereidt ze voor op de eindstage. Deze stage biedt een perfecte voorbereiding op de eerste baan van de student na het afstuderen. Voorbeelden van stageafdelingen en sectoren zijn: finance, sales & marketing, human resources, event management, foodservice, toerisme, consultancy, revenue- of project management.

Het stagebureau beoordeelt of stageplaatsen geschikt zijn voor onze studenten. Daarnaast maken zij een voorselectie van onze studenten. Zo zorgen we voor een goede match tussen beide partijen.



Management Consultancy Projecten

Tijdens het **management consultancy project** in **het vierde jaar** (het afstudeerjaar) nemen studenten de rol aan van (junior) hospitality consultant. Hier komt theorie en praktijk samen! Gedurende 20 weken gaan de studenten, als team, aan de slag met een managementvraagstuk dat door u als organisatie of bedrijf is aangeleverd. De studenten verrichten praktijkgericht onderzoek en leveren hierna goed onderbouwd, realistisch advies. Ze verwerven hierbij zowel praktische als strategische, probleemoplossende vaardigheden die kenmerkend zijn voor succesvolle professionals – zoals teamwork, werken onder druk, samenwerken met verschillende stakeholders, etc. Aan het einde van het project presenteren ze hun verworven kennis en advies en reflecteren ze over het proces en de leeruitkomsten. We streven naar een zo goed mogelijke match tussen student en project, zodat de student zich verder kan specialiseren in de richting die hij/zij wenst. Het management consultancy project is een betaalde opdracht.

Mogelijke thema's

Voorbeelden van opdrachten zijn het uitwerken van een business case, het ontwikkelen van gastvrijheidsconcepten, advies over een future-proof employee life cycle, of het opstellen van een marketing- of communicatieplan. Ook vraagstukken rondom groeistrategieën, (inter)nationale expansie of merkpositionering kunnen worden opgepakt.



Workshops, panels, projecten & gastcolleges

In veel modules binnen het studieprogramma nodigen we experts uit het bedrijfsleven en de non-profitsector uit. Voor bijvoorbeeld een workshop, een paneldiscussie over trends uit de industrie, of een inspirerend project. Dankzij het delen van uw kennis en ervaringen krijgen studenten meer inzicht in het leven na Hotel Management School Maastricht en de beroepspraktijk die daarbij hoort. Voor u is dit een mooie gelegenheid om met onze studenten in gesprek te gaan en kennis te maken met de gamechangers van de toekomst.

Wellicht past uw expertise binnen één van onze specialisatierichtingen. Bent u enthousiast over het organiseren van of deelnemen aan een van bovenstaande activiteiten? Laten we samen de opties bespreken.



ComIn

ComIn staat voor **Community Involvement**. Tijdens hun opleiding werken onze studenten circa 60 uur aan een project waarin ze een positieve bijdrage leveren aan de maatschappij. Denk bijvoorbeeld aan vrijwilligerswerk bij de Voedselbank of een Asielzoekerscentrum. Heeft u een bijzonder of mooi project waarbij duurzaamheid centraal staat en onze studenten aan kunnen bijdragen? We kijken graag of we hier samen een ComIn project van kunnen maken.

Partnerships & Sponsoring

Bij Hotel Management School Maastricht worden de gamechangers van de toekomst opgeleid. Naast bovengenoemde manieren zijn er meer opties om met ons samen te werken. Wij verkennen graag de mogelijkheden met u.

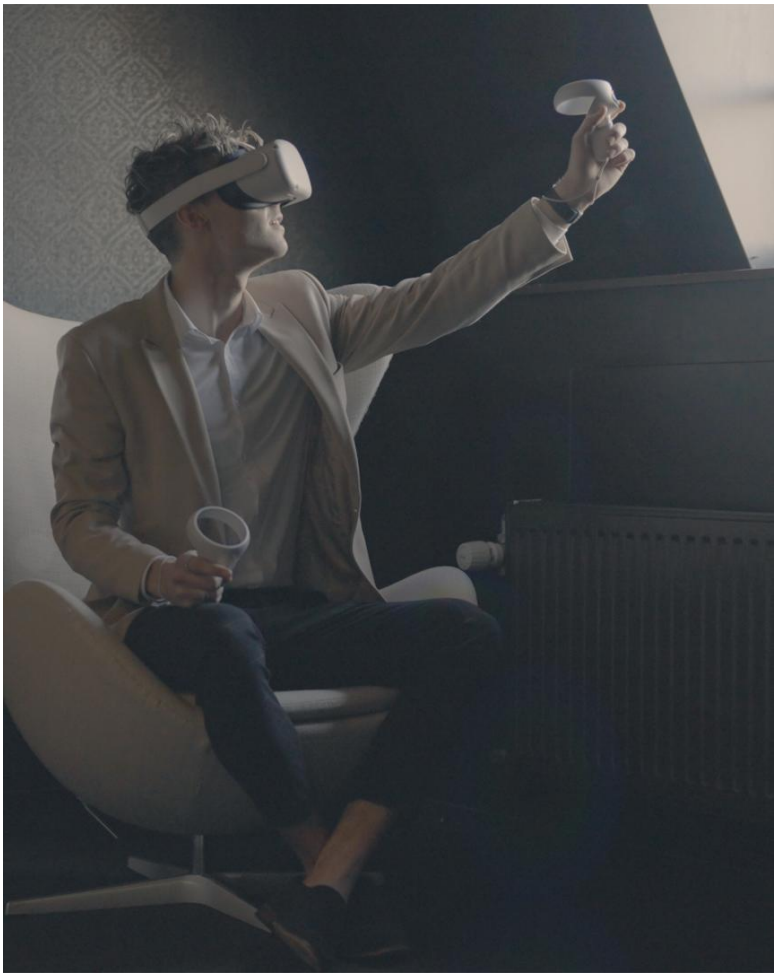
Foundation HMSM

Foundation HMSM wil jonge, ambitieuze mensen met passie en talent voor gastvrijheid de kans bieden om aan Hotel Management School Maastricht te studeren. Dat is namelijk niet altijd voor iedereen mogelijk. **Uw financiële steun maakt het verschil voor de toegankelijkheid van, en diversiteit in, ons onderwijs**. Veel bedrijven dragen ons warm hart toe dankzij een (jarenlange) samenwerking met alumni en docenten die binnen het bedrijf werkzaam zijn. Voor bedrijven is het ook mogelijk een fonds op naam op te zetten met een specifiek doel. De Foundation HMSM heeft een ANBI status, wat betekent dat een donatie aan de Foundation belastingvoordeel kan opleveren.

Onderzoek

Binnen Hotel Management School Maastricht hebben we twee lectoraten**: Future of Food** en **Global Minds @ Work**. We vinden namelijk dat het essentieel is om de veranderingen in de wereld beter te begrijpen en hierop in te spelen.

Onze lectoraten doen onderzoek dat sociaal relevant is, dat inzicht biedt in de meest recente trends en veranderingen, en onze studenten klaarstoomt om aan de slag te gaan als hooggekwalificeerde en gepassioneerde professionals. Onze lectoren/onderzoekers staan open voor **samenwerking met onderwijsinstellingen, met belangstellenden uit de industrie, of in het kader van uw conferentie of congres** met een inspirerende keynote of workshop. Kijkt u ook een op www.globalmind.info voor de Global Mind Monitor, ontwikkeld door het lectoraat Global Minds @ Work.



Wat levert het u op?

Dit is natuurlijk afhankelijk van de manier waarop we samenwerken. Denk bijvoorbeeld aan:

- Advies op maat (Management Consultancy Project)
- Frisse input van jonge studenten
- Up-to-date kennis van trends, ontwikkelingen, en toegang tot alle aanwezige kennis binnen het vakgebied: mogelijk binnen projecten of via een samenwerking met de lectoraten
- Bekendheid bij talentvolle young professionals die een netwerk opbouwen en op zoek zijn naar een baan
- Uitbreiding van eigen netwerk en naamsbekendheid
- De mogelijkheid om uw bedrijf te profileren als een maatschappelijk betrokken organisatie; zowel binnen projecten als bijvoorbeeld met een donatie aan de Foundation HMSM

Wat levert het ons op?

- Uitdagend onderwijs
- Goede relatie met het werkveld, zodat ook wij up-to-date blijven en weten wat er speelt binnen de gastvrijheidsindustrie.
- Bekendheid en een goede reputatie. Niet alleen mooi voor onze opleiding maar ook voor onze studenten die in de toekomst op zoek gaan naar een uitdagende en inspirerende baan
- Mogelijkheid tot specialiseren voor studenten binnen de brede sector van gastvrijheid: studenten kiezen hun eigen studiepad

Investering

Dit is verschillend per samenwerking. In veel van bovengenoemde gaat het om een **tijdsinvestering**. Denk hierbij aan overleguren, het lezen of beoordelen van informatie, begeleiding tijdens stage, of tijd die u spendeert aan een gastcollege of workshop.

Naast tijd kan er ook **een financiële investering** in zitten. Dit geldt bijvoorbeeld bij de management consultancy projecten. Hierbij betaalt u een bijdrage van € 2.950 (excl. btw). Ook tijdens een stage is een stagevergoeding gebruikelijk.

Tot slot is het ook een investering in de toekomst van onze industrie en het onderwijs aan Hotel Management School Maastricht. Wilt u investeren in de ontwikkeling van onze studenten, zodat ze kunnen uitgroeien tot de gamechangers in de gastvrijheidsindustrie?

Eerdere opdrachtgevers

Business of Hotels
Hilton, Marriott, Event Hotels, Penta Hotels, European Hotel Capital, Postillion Hotels, The Usual Hotels, LBG Hotels, Odyssey Hotel Group, Van der Valk

Foodservice
Sligro, Hanos, Bidfood, Koppert Cress, Farm Frites, MoldBrothers, Metos, Lightspeed, Until, Circulware, Unilever Food Solutions, Nestle professional, Heineken, Bunzl Foodservice, Hutten, Jumbo, Oma's Soep, RAI Amsterdam, SVH, Regionaal Voedselsysteem Limburg

Horizons in Hospitality
Rituals Cosmetics, Marie-Stella -Maris, Vebego, Nedlin, MUMC+, Envida, KLM, AZC, MTB, Provincie Limburg, Waterschap Limburg, Bolt21

Hotel Management School Maastricht



Contact

Stages
internships.hmsm@zuyd.nl

Support management projecten, workshops en gastcolleges
leonne.huveners@zuyd.nl

Profiel Business of Hotels
tim.frantzen@zuyd.nl

Profiel Foodservice
maud.meijers@zuyd.nl

Profiel Horizons in Hospitality
rob.dekkers@zuyd.nl

Partnerships & sponsoring
josje.vandongen@zuyd.nl

Foundation HMSM
foundationhmsm@zuyd.nl

Lectoraten
research.hmsm@zuyd.nl

ComIn projecten
cominhmsm@zuyd.nl

Hotel Management School Maastricht
Bethlehemweg 2
6222 BM Maastricht
+31 (0)43 352 82 82
www.hotelschoolmaastricht.nl/samenwerken