

MUNKAERŐPIACI KIHÍVÁSOK KEZELÉSE A SZÁLLÁSHELY-SZOLGÁLTATÁS, VENDÉGLÁTÁS ÁGAZATBAN

GINOP-5.3.5-18-2018-00040
PÁLYÁZAT

SZÉCHENYI  2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

ELŐZMÉNYEK

Konzorciumi partnerek

Munkaadók és Gyáriparosok Országos Szövetsége (MGYOSZ)



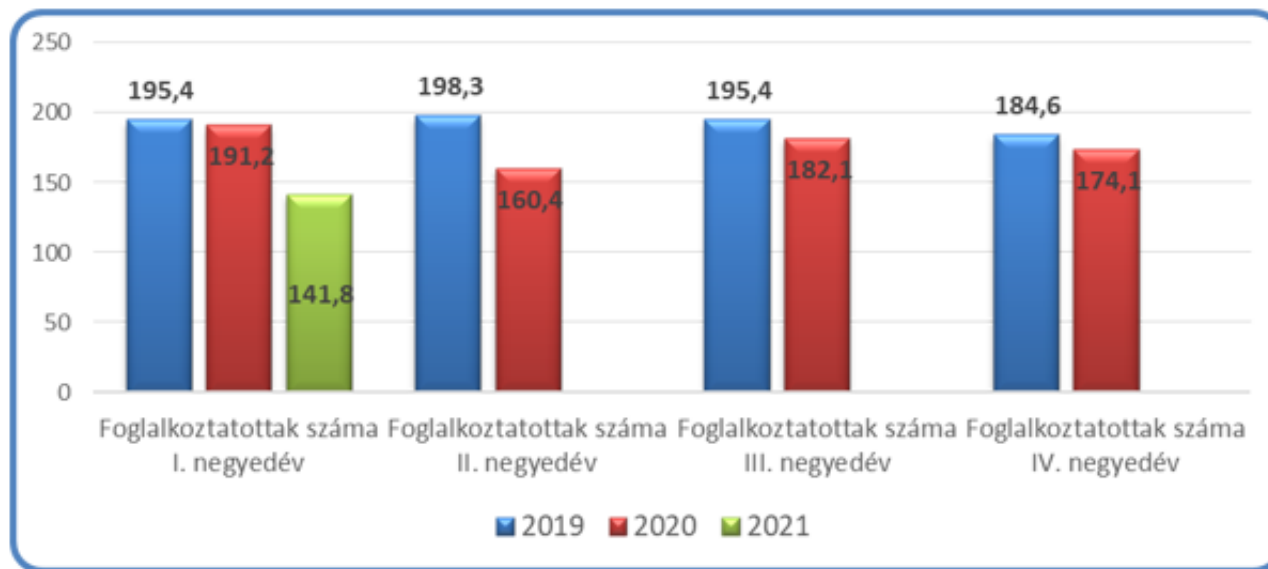
Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ)



ELŐZMÉNYEK

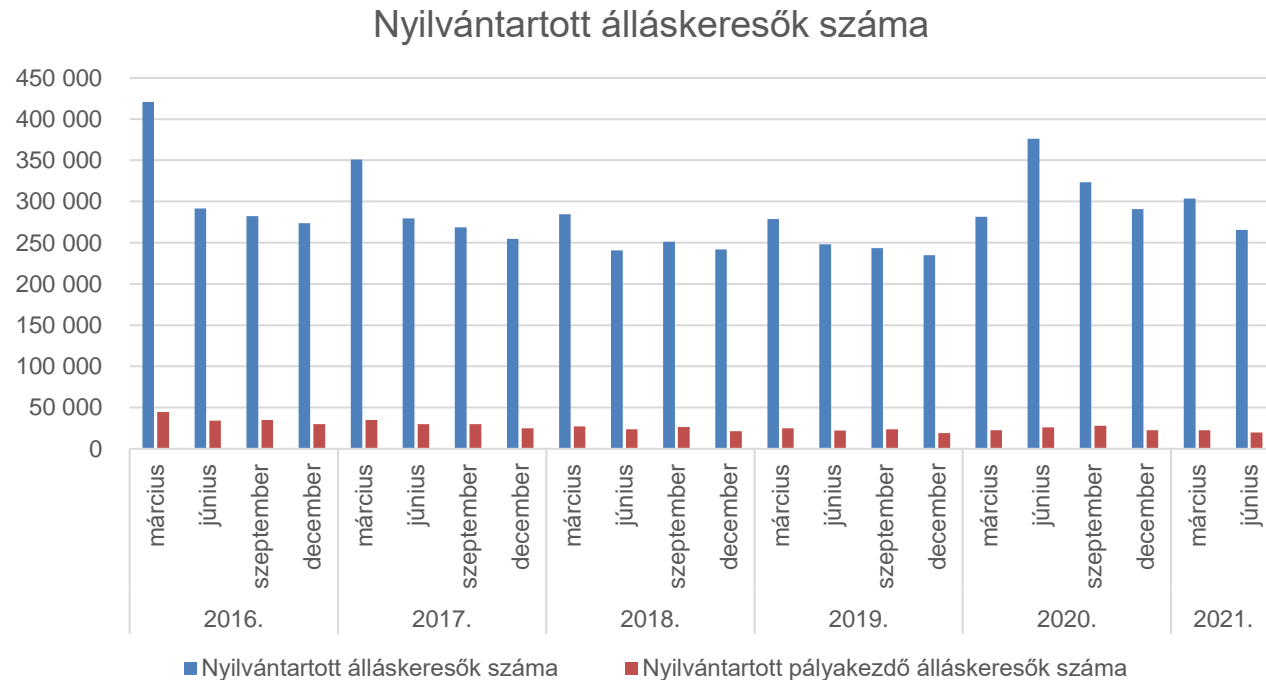
- **Célkitűzés**

- Ágazat legégetőbb problémáját orvosolni – **szakképzett munkaerő hiánya**
- A munkaadói oldal kompetencia igényét és munkavállalói oldal kompetenciáit speciális, irányított képzési modulokkal harmonizálni
- HR-ben már meglévő eszközök ágazatra igazítása
- Pilot projekten belül tesztelés
- A teszteredmények beépítése, rendelkezésre bocsátása



ELŐZMÉNYEK

- **Képet kaptunk:**
- az ágazat humánerőforrással való ellátottságáról,
- a szakmában megmutatkozó munkaerőhiányról,
- annak a régiók közötti eltérő megoszlásáról.



2. ábra: Nyilvántartott álláskeresők száma Magyarországon. 2016. I. – 2021. II. Forrás: KSH

NEHÉZSÉGEK

• Covid-19 hatásai

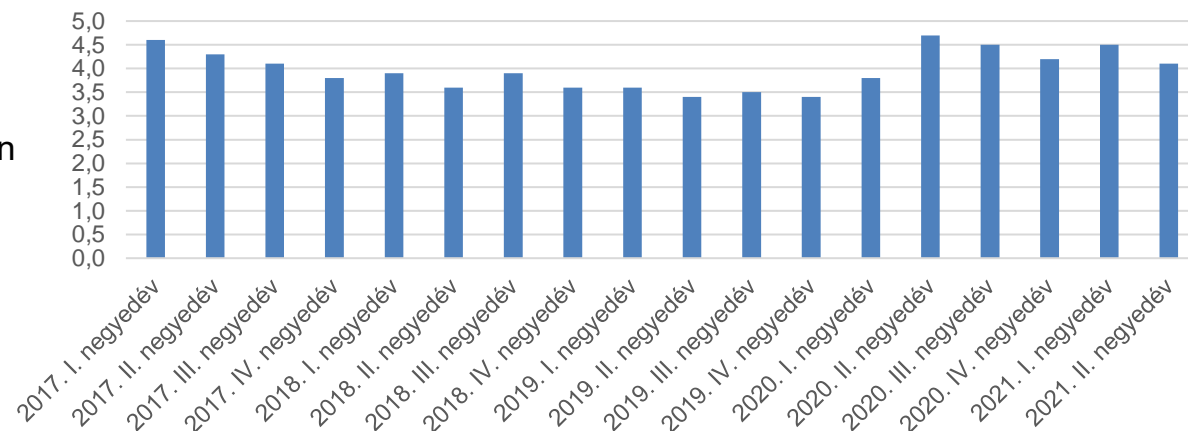
- A projekt indulásakor és megvalósításakor különböző célcsoportok
- Kiegészült célközönség – covid kapcsán munkanélkülivé váltak
- Nem szakmai továbbképzés, hanem fókusz a szakmai alapokon

• Megváltozott megvalósítás

- Specializált képzések helyett egységes bázisképzés
- Fluktuáció miatt képzés tananyagának megváltozása
- Egyéni igények és helyzet átalakulása
- Technikai feltételek hiánya

• VISZ

A 15-64 éves népesség munkanélküliségi rátája Magyarországon, negyedévente [%]



3. ábra: A munkanélküliségi ráta alakulása Magyarországon. 2017. I. – 2021. II. Forrás: KSH

MEGVÁLTOZOTT ELKÉPZELÉS

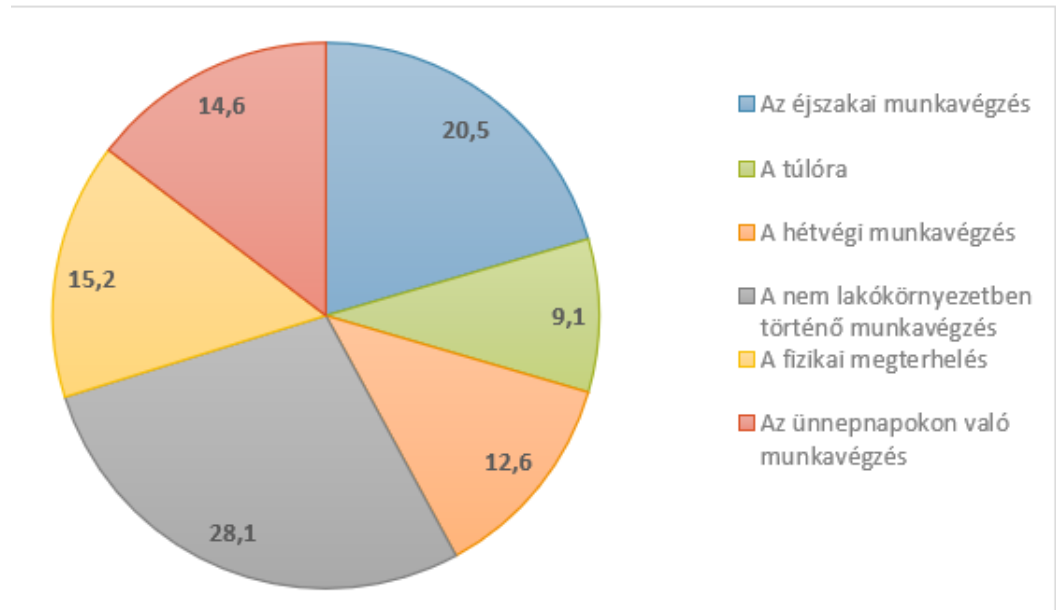
- **Képzés**
- Kompetencia-felmérést követően (190 fő) –
- 20 főre tervezett 120 órás képzés – eredetileg túszerű módszer

→ 13 fő teljesítette sikeresen (online).

- **A tananyag**

- Kommunikáció és konfliktuskezelés;
- Önismeret, önfejlesztés;
- Kompetenciafejlesztés;
- Környezettudatosság, fenntarthatóság;
- Szakmai szttenderdek a szálláshelyszolgáltatás, vendéglátás ágazatban;
- Munkakörökre specializált általános járványügyi és higiéniai ismeretek;
- Szupervízió.

Munkavállalást nehezítő/akadályozó tényezők (%)



Forrás: a válaszok adattáblája alapján - saját szerkesztés

KÉPZÉSEK

- **Online Coaching és személyes konzultáció**
- Lehetővé tette az azonos problémával küzdő személyek gyors, személyre és csoportra szabott, célirányos fejlesztését.

Ismeretanyag

- Erősségek, sikerek, örömök tudatosítása;
- kihívások megfogalmazása, tudatosítása;
 - célok megfogalmazása;
- időgazdálkodási szokások feltárása, tudatosítása;
 - hatékony NEM-et mondás;
 - konfrontáció, konstruktív visszajelzés;
 - konfliktusok kezelése;
 - kommunikáció nehéz emberekkel;
 - stressz levezetése, megküzdési stratégiák;
- egyéni esetek feldolgozása – kollegiális tanácsadás;
- célok megfogalmazása, cselekvési terv készítése.

EREDMÉNYEK

- **Eredmények**

- A coaching lezárta az eredeti képzésben részt vettek **72,7%-a** sikeresen elhelyezkedett, 27,3 %-uk keresett továbbra is aktívan munkát.

- **Kontaktálás**

- partnerek megkeresése, munkavállalók kiajánlása – figyelembe véve földrajzi elhelyezkedésüket

- **A képzettek visszajelzése**

- 100%-ban pozitív
- „A képzés hasznos volt, tanultam olyanokat, amelyek a turizmus-vendéglátás ágazatba való elhelyezkedésemet segítené. Ezen felül olyan témakörökkel találkoztam, amik segítettek jobban hasznosítani saját kompetenciáimat, készségeimet.”

EREDMÉNYEK

- Eszközök rendelkezésre bocsátása, közzététele, ágazatra igazítása.
- **Hasznosulása:**
 - **Mátrix** - kiemelt pozíciók részletes felelősségi körét, szükséges kompetenciáit, értékeit bemutató ismeretanyag – jövőbeli munkavállalók tájékoztatásához/képzéséhez.
 - **Kompetencia-felmérő kérdőív** - a dolgozók gyengeségei, erősségei kerülhetnek felszínre, magát hogyan látja az adott személy, illetve hogyan képzei életpályája alakulását, motivációi merre terelik a szakmai életében.
 - **Tananyagok, jó gyakorlatok** – Segítség a munkaadóknak, időmegtakarítás, továbbképzés a munkavállalóknak, pályakezdők integrációja.

<http://turizmuspalya.hu/>

Az ágazat stabilabb alapokra helyezéséért, az akut munkaerőhiány enyhítéséért, a jövő munkavállalóinak kineveléséért.

TEVÉKENYSÉGEK - TESZTELÉS - TOOLKIT-

Óravázlat, prezentáció, kézikönyv, kvíz, otthoni feladat sablonok

KORÁBBI MUNKÁK

- ESZKÖZTÁR -

Példa

1. Készség Mátrix


Language of choice:



Job Review

As much as job skills reviews are challenging to conduct, they serve a strong purpose in helping employers and employees to collaborate on professional staff development goals, review historical challenges, celebrate accomplishments and establish future plans for improvement.

You must first select the criteria to establish the skills and competencies for the your area, selecting from the drop down boxes your criteria (if you need more information to enter the criteria [click here](#)).

Look at each skill and tick the box if you can evidence that the employee(s) has that skill. Click on the magnifying glasses  to display the competencies, before deciding the skill level requirements are met. Do not tick the box if the employee does not have all the competencies now, this will become one of the skills that needs developing via training.

When you have reviewed all of the skills and ticked the boxes a Job Review is complete. In the Job Review the identified skills gap and training needs are clearly stated. You can print the Job Review using the print and download the page as a record for future skills progression.

Tourism Sector of Interest:

Select the Tourism sector

- Tour Operator and Travel Agents
- Accommodation
- Destination Management
- Food and Beverage
- Visitor Attractions

Choose/Tick the Skills to be include in the listing

Select Functional Area:

General Management



- Select Functional Area
- Customer facing service areas
- Kitchen
- Facilities management
- Back of house
- General Management
- Administrative Services
- Human Resource Management
- Communication and Marketing
- Maintenance and Engineering
- Health, Safety and Security
- Technology Development




Organisation Size:

50-249 persons



Management Level:


Supervisory

 Digital Skills 

Colour coding EQF Level - 1-3 (Yellow ) - 4 ). For more  nformation about EQFs.

GREEN SKILLS

- 6** Skills to minimise the use, and maximise the efficiency, of energy and water consumption  G1
- 5** Skill to manage waste, sewage, recycling and composting  G2

Click on the  to show/hide the competencies for the skill.

2. Ágazati készségfejlesztő eszköztár

TANANYAGFEJLESZTÉS

Templates and guidance:

Lesson plan template
Scheme of Work template
PowerPoint presentation template
Assessment template
Preparing to deliver a classroom session
Adapting classroom delivery for virtual learning – A brief guide
Introduction to virtual delivery

Green (G)

G2 Reducing Plastic Waste
G5 L5 Communicating Sustainability
G6 L5 Climate Change
G6 L7 Climate Change
G8 L3 Food Waste
G8 L5 Food Waste
G9 L5 Sustainable Tourism

Social (S)

S1 Generic Gender Equality Skills
S1 L5 Gender Equality Skills for HR
S4 L3 Understanding Disability
S4 L4 Understanding Disability
S4 L5 Accessible Tourism
S8 L3 Customer Orientation
S10 L5 Willingness to Change
S11 L7 Promoting a Positive Work Environment
S14 L3 Written Communication Skills
S14 L5 Written Communication Skills
S14 L7 Written Communication Skills
S15 L3 Oral Communication Skills
S15 L5 Oral Communication Skills
S15 L7 Oral Communication Skills
S16 L3 Active Listening Skills
S17 L5 Cultural Awareness
S18 L5 Local Customs Awareness
S2 Age Related Accessibility for Business
S2 L3 Age Accessibility
S20 L5 Intercultural Understanding
S5 L3 Religious Diversity
S5 L5 Religious Diversity (HR)
S5 L5 Religious Diversity (Managers)
S6 Problem Solving Large Business
S6 Problem Solving Medium Businesses
S6 Problem Solving Small Businesses
S9 L3 Ethical Conduct and Respect
S9 L5 Ethical Conduct and Respect

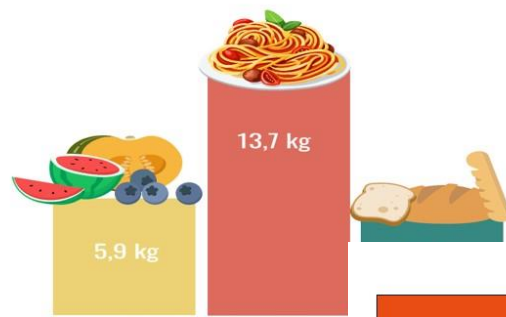
Digital (D)

D1 L3 Information and Data Literacy
D15 L3 Safety, Protecting Personal Data and Privacy
D19 – D21 Using Digital Technology
D2 L5 Evaluating Data, Information and Digital Content
D23 L3 Digital AR VR
D23 L5 Digital AR VR
D23 L7 Digital AR VR
D24 L3 Use of Robotics and AI
D24 L5 Use of Robotics and AI
D24 L7 Use of Robotics and AI
D25 L3 Use of Self-Service Technology
D25 L5 Self-Service Technologies
D3 L4 Managing Data, Information and Digital Content
D4 L3 Interacting Through Digital Technologies
D4 L5 Interacting Through Digital Technologies
D4 L7 Interacting Through Digital Technologies
D5 L3 Sharing Through Digital Technologies
D5 L5 Sharing Through Digital Technologies
D5 L7 Sharing Through Digital Technologies
D6 L3 Engaging in Citizenship Through Digital Technologies
D6 L5 Engaging in Citizenship Through Digital Technologies
D6 L7 Engaging in Citizenship Through Digital Technologies
D7 L3 Collaborating Through Digital Technologies
D7 L5 Collaborating Through Digital Technologies
D7 L7 Collaborating Through Digital Technologies
D8 L3 Netiquette
D9 L3 Managing Digital Identities
D9 L5 Managing Digital Identities

Food Waste

MAGYARORSZÁGI HELYZET, 2019

A Magyarországon legtöbbet pazarolt élelmiszerek



Éves fejenkénti mennyiség
2019



Óraterv

Program / Tanfolyam: Élelmiszer-hulladék-gazdálkodás	Tantárgy: Az élelmiszer-hulladék csökkentése a munkahelyen
Munkarendhez való kapcsolódás / Képzési ütemterv: 1. foglalkozás	Időtartam: 2.5 óra
Képzési szint: 3. szint	Matrix-hoz való kapcsolódás: G8
A tantárgy képzési célja:	
<ol style="list-style-type: none"> Megértesse az élelmiszer-hulladék megelőzésének és az élelmiszer-hulladék újrahasznosításának a folyamatát Megértesse az élelmiszer-hulladék mennyiségi és minőségi ellenőrzésének szükségességét Az élelmiszer-pazarlás csökkentése aktív készletgazdálkodási gyakorlatok révén Az élelmiszer-pazarlás csökkentése adagszabályozási gyakorlatok révén Élelmiszer-hulladék-ellenőrző rendszerek működtetése Hatékony kommunikációs készségeknek köszönhetően elmagyarázható a vendégeknek/látogatóknak/ügyfeleknek az élelmiszer-hulladék csökkentésére irányuló intézkedések 	
Kompetenciák / Tanulási eredmények:	Források:
<ol style="list-style-type: none"> Megismeri az újrahasznosított élelmiszer-hulladék fontosságát Beazonosítja az élelmiszer-hulladék forrásait Megismeri az élelmiszer-pazarlás csökkentési módjait az adagszabályozás, a menütervezés, a vásárlás, a rendelés és a tárolás révén. Képes lesz felvázolni az újrahasznosítás fontosságát 	<ul style="list-style-type: none"> Az élelmiszer-hulladékkal kapcsolatos WRAP-források https://www.wrap.org.uk/food-drink Élelmiszer-hulladék kvíz PowerPoint prezentáció Házi feladat: pro-forma- Élelmiszer-hulladék nyomon követési ív

<http://vimosz.org/en/fooldal/>

<https://nexttourismgeneration.eu/>



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

KÖSZÖNJÜK A FIGYELMET!

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE