

Skills Swap

sharing skills in hospitality

RESULTATEN AV VÅR STUDIE FÖR ATT UTVECKLA EN NY METODIK FÖR ATT DELA MED SIG AV KOMPETENS INOM HOTELL- OCH RESTAURANGBRANSCHEN

HUVUDSAKLIGA KOMPETENSBRISTER



Europeiska hotell- och restaurangföretag rapporterar att det finns många områden med kompetensbrister som skulle kunna vara lämpliga för kompetensutbyten, särskilt:

Flexibilitet och anpassning till arbetsrollen

God kundservice

Kundupplevelse

Tekniska färdigheter

Mjuka färdigheter

Brist på professionalism

Sociala färdigheter

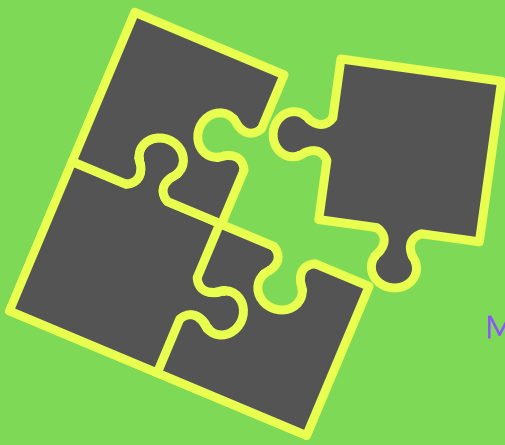
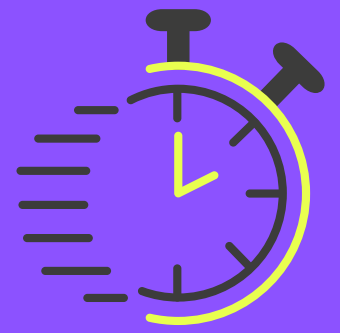
Digital kompetens

SKILLS SWAP TIMING

För vissa - när som helst!

För andra - utanför säsongen: Oktober-november och februari-mars

Varaktighet - oftast 1-3 veckor



MATCHNINGEN

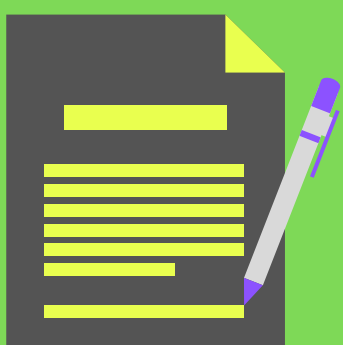
MELLAN FÖRETAG OCH SKILL SWAPPERS

- Matcha företag med samma stjärnor i systemet
- Matcha ihop företag som har liknande/delade värderingar
- Matcha företag som har motsatta cykler (dvs. tider då det ena företaget är upptaget och det andra mindre upptaget)
- Närhet
- Främjande av ett förtroendefullt och samarbetsinriktat förhållande mellan de berörda företagen.

SKILLS SWAP HINDER

Vi måste lösa

- Rädslan att anställda "blir stulna" efter utbytet
- Hälsa, säkerhet eller särskilda rättsliga frågor
- Ekonomiska frågor, dvs. löner, mat och logi
- Byråkrati
- Samordningsfrågor, dvs. vem som bestämmer vem som ska bytas ut
- Tendensen att små och medelstora företag är hemlighetsfulla och oroliga för konkurrenter



SAMFÖRSTÅNDSAVTAL

VARJE KOMPETENSVÄXLING BEHÖVER EN SKRIFTLIG UPPFÖRANDEKOD SOM OMFATTAR:

Vad är ett kompetensutbyte? Hur fungerar det?

Inte "att inte stjäla" andra anställda!

Vem deltar i kompetensbytet? Matchning av de utbytta arbetstagarnas yrkesprofiler

Varaktighet

Vilka är syftena och målen med utbytet?

Namngivna kontaktpunkter för rapportering och frågor/problemlösning.

Hälso- och säkerhetsfrågor/försäkringsfrågor

Återkoppling och uppföljning