



Hoofdredacteur Sofie Fest en Marianne Kuiper met de zes studenten

Nieuwe serie rond zes studenten van Hotelschool The Hague

De volgende generatie. Wie zijn zij? Wat willen zij?

Wat vindt de nieuwe generatie hospitalitymanagers belangrijk? Mogen in de toekomst alle personeelsleden tatoeages en piercings dragen of wordt een strak uniform overal de norm? En gaan alle hotels in de toekomst over op een groene bedrijfsvorming en spraakgestuurde kamers?

This article is also available in English

De komende vier jaar gaan Meeting Magazine en Efficient Hotel Partner zes studenten van Hotelschool The Hague (vestiging Amsterdam) volgen. Twee keer per jaar vragen we hen naar hun ambities, hun dromen en hun visie op de hospitalitybranche. Als aftrap van deze serie interviewde Marianne Kuiper, eigenaar

van Efficient Hotel Partner en de Music Meeting Lounge, Director of Industry & Alumni Relations Paul Griep over de opleiding en uit welk hout de studenten zijn gesneden.

Persoonlijk heeft Marianne Kuiper nog altijd spijt van het feit dat zij de opleiding aan Hotelschool The Hague niet

EVEN VOORSTELLEN: DE ZES EERSTEJAARSSTUDENTEN

De volgende studenten zullen de aankomende vier jaar in de serie 'De toekomstige managers in de gastvrijheidsindustrie' aan bod komen:

Fauve Eman

- 20 jaar oud
- komt uit Nederland
- heeft haar eigen kookboek gemaakt

Angus Zuill

- 20 jaar oud
- komt uit Schotland
- is ski-instructeur

Sam de Mooij

- 19 jaar oud
- komt uit Nederland
- heeft de afgelopen 10 jaar in Spanje gewoond en daar veel hospitaltyervaring opgedaan

Mark Wolff

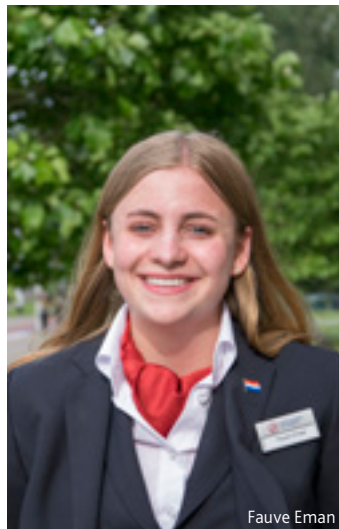
- 18 jaar oud
- komt uit Nederland
- droomt al vanaf zijn zevende van een carrière in de hospitality-branch

Razvan Dumitru

- 19 jaar oud
- komt uit Roemenië
- de automotive-industrie is zijn passie en hobby

Marie Hussenet

- 19 jaar oud
- komt uit Frankrijk
- heeft de afgelopen 10 jaar op de Filipijnen gewoond en daar veel hospitaltyervaring opgedaan



Fauve Eman



Angus Zuill



Sam de Mooij



Mark Wolff



Razvan Dumitru



Marie Hussenet

heeft kunnen volgen. "De keuze voor deze opleiding was een vanzelfsprekendheid, toen ik een jaar of zes was, was ik al vastbesloten later de hotellerie in te gaan. Toen ik op 16-jarige leeftijd de havo afrondde, werd mijn moeder echter ernstig ziek. Het verloop was uitermate onzeker en als enig kind wilde ik per se in de buurt van het ziekenhuis blijven waar mijn moeder veelvuldig verbleef. Alleen in Maastricht en Den Haag werd een hotelmanagementopleiding aangeboden en dat voelde voor mij als de andere kant van de wereld. Een no go dus."

POPULAIRE OPLEIDING

De opleiding aan Hotelschool The Hague, die al in 1929 werd opgericht door de branche zelf, is enorm populair. "De drukbezochte open dagen zijn bedoeld om de potentiële studenten niet alleen zo volledig mogelijk te informeren, maar ook de sfeer (cultuur) te laten proeven", vertelt Paul

Griep. Hij is al 10 jaar verbonden aan de school en geeft zelf ook colleges. "Een open dag moet als het ware een feestje zijn en de energie die door de school stroomt, moet voelbaar worden. Na het bezoeken van de open dag kan de student in spe zich aanmelden."

STRENGE SELECTIE

Slechts 500 studenten kunnen worden aangenomen (250 plaatsen in Den Haag en 250 plaatsen in Amsterdam, verdeeld over twee intakeperiodes in februari en augustus). De studie is pittig en intensief. De school kent een strenge selectie en heeft mede daardoor een laag uitvalpercentage. Griep: "De school zoekt naar inspirerende leiders met een hart voor hospitality, die een bijdrage willen leveren aan toekomst waarbij gastvrijheid de hoofdrol speelt. Dit betekent dat de kwaliteit van de instroom van een bepaald niveau moet zijn, anders kan er nooit een

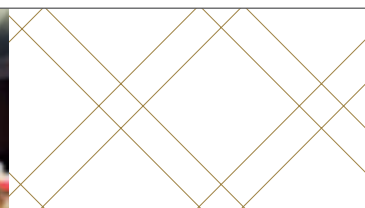
CLASS & CLASSIC

In de jaren vijftig al een ontmoetingsplaats voor Amsterdamers; nu een iconische plek voor iedereen, met nog steeds dat prachtige zicht op het Leidseplein. Het beroemde Art Deco restaurant is een moderne brasserie met zowel 'class' als 'classics', van 's morgens vroeg tot 's avonds laat.

Café Americain is historische allure volgens de regels van de 21ste eeuw. Hoge kwaliteit, toegankelijke stijl en flink wat persoonlijkheid. Amsterdamse producten op het all-day menu worden aangevuld met Nederlandse ingrediënten.

Er zijn speciale menu's en arrangementen voor groepen tot 150 personen. Van een cocktail met bites tot ontbijt, lunch of diner, van koffie met gebak tot een high tea; het kan allemaal. En het beroemde American Hotel is natuurlijk de uitgelezen plaats om te overnachten.

CAFÉ
Americain

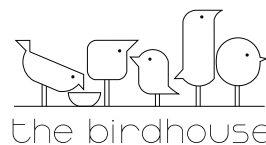


Voor reserveringen, een offerte of meer informatie, bel met +31 (0)20 55 63 010

Leidseplein 28 | 1017 PT Amsterdam | info@cafeamericain.nl
@americainamsterdam | [f CafeAmericainAmsterdam](#) | www.cafeamericain.nl

THE BIRDHOUSE

Restaurant en bar The Birdhouse, geïnspireerd op de vogeltuinen van het tegenovergelegen Artis, ligt midden in de Plantagebuurt. Van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat ben je hier aan het juiste adres voor heerlijke bites, smakelijke gerechten, fijne koffie, lokale bieren en ciders, birdhouse cocktails en nog meer lekkers.



Plantage Middenlaan 46 • 1018 DH Amsterdam • info@thebirdhouse.nl
@thebirdhouseamsterdam • [f The Birdhouse Amsterdam](#) • www.thebirdhouse.nl



SPECIALLY FOR YOU

Groepen van 10 tot 150 personen kunnen rekenen op speciale menu's en arrangementen in de tuinzaal, die uitzicht biedt op de mooie binnentuin. Of je nu kiest voor een borrel en bites, een lunch of diner, koffie met huisgemaakte taarten of een winetasting; bij The Birdhouse is alles mogelijk. Van tevoren of erna overnachten doe je in het bijbehorende boutique hotel The Lancaster Hotel.



Voor reserveringen,
een offerte of meer
informatie, bel met
+31 (0)20 85 25 200



uitstroom van een bepaald niveau volgen. Om dit te bewerkstelligen moeten de kandidaten tijdens de selectiedagen een aantal testen afleggen, waaronder een taalttest Engels en een numerieke test. Een bepaald minimum niveau moet gehaald worden. De focus ligt vooral op de competenties. Er wordt getoetst op passie voor de industrie, 'sense of hospitality' en er wordt diep ingegaan op de zogenoemde 'customer service orientation', sociaal communicatieve vaardigheden en attitude." Alleen de best gemotiveerde en de meest geschikte kandidaten worden aangenomen. "Zeggen dat je 'ontzettend graag met mensen werkt' wordt lachend van tafel geschoven", benadrukt Griep. "Dat is te voorspelbaar en heeft een ontzettend lange baard. Daar prikken we hier gelijk doorheen." Wat wél in het voordeel werkt van de kandidaten, is ervaring in de hospitalitybranche of een servicegerichte omgeving. "Iemand die de selectiedag komt bezoeken en geen flauw benul heeft hoe het er op de werkvloer van een hotel of restaurant toegaat, maakt minder kans."

EERSTE STUDIEJAAR

Van de 500 studenten die uiteindelijk worden aangenomen, is circa 60% vrouw.

Engels versus Nederlands

Omdat de Hotelschool The Hague een Engelstalige opleiding aanbiedt, spreken de studenten in het online introductiefilmpje op het YouTube-kanaal van Meeting Magazine Engels. De artikelen zullen in het Nederlands in Meeting Magazine worden gepubliceerd. Daarnaast verschijnt er op meetingmagazine.nl ook een Engelstalige versie van elk artikel.

Ongeveer 45% van alle studenten heeft een internationale achtergrond (op de campussen in Den Haag en Amsterdam lopen ongeveer 75 verschillende nationaliteiten rond). Eerstejaarsstudenten verblijven in het Skotel. Daar wonen zij in groepen met een gedeelde keuken en tweepersoonskamers. Tijdens dit eerste jaar bestaat de opleiding voor 80% uit academische scholing. De overige 20% is inclusief practical placement om het praktische aspect van de opleiding te leren kennen: receptie, keuken, bediening, housekeeping. Niet alleen vakken als marketing en 'creating business value' maken dus onderdeel uit van de studie. "Sinds de oprichting volgen hele genera-

ties hun opleiding aan deze school", zegt Griep trots. "Van een aantal families stapt nu zelfs de vierde generatie aan boord."

BRANCHE ONDER DRUK

De branche waarvoor de studenten worden opgeleid, staat sinds enige jaren onder druk. De corporate branche, waaronder het bank- en verzekeringswezen, trekt namelijk aan de afgestudeerden en biedt (mogelijk) sneller kansen om carrière te maken dan de hotellerie. Volgens Kuiper ontstaat hier een interessante discussie. "Hoe veel ervaring moet je opdoen voordat je kan gaan leidinggeven? Hoe snel kun je groeien? Wat heb je daarvoor nodig? Wij zijn ontzettend benieuwd hoe onze zes eerstejaarsstudenten hier tegenaan kijken."

Benieuwd naar onze studenten? Bekijk alvast het filmpje op het YouTube-kanaal van Meeting Magazine en lees de verslagen terug die vanaf de tweede helft van 2019 in het digitale- en printmagazine zullen verschijnen.



Marianne Kuiper
en Paul Griep



Editor-in-chief Sofie Fest and Marianne Kuiper with the six students

New series featuring six students from Hotelschool The Hague

The next generation. Who are they? What do they want?

What does the new generation of hospitality managers think is important? Will staff be allowed to have tattoos and wear piercings in a few years, or will an official uniform stay the standard? And will all hotels switch to a circular sustainable approach and have voice-activated rooms?

This article is also available in English

Over the next four years, Meeting Magazine and Efficient Hotel Partner are going to follow six students from Hotelschool The Hague (Amsterdam branch). Twice a year we ask them about their ambitions, their dreams and their vision towards the hospitality industry. To mark the start of this series, Marianne Kuiper,

owner of Efficient Hotel Partner and the Music Meeting Lounge interviewed Paul Griep, Director of Industry & Alumni Relations, about the education and the type of students.

Marianne Kuiper still regrets the fact that she was unable to study at Hotelschool The Hague. "I already

INTRODUCING SIX FIRST-YEAR STUDENTS

The following students will be featured in the series "The future managers in the Hospitality Industry" over the next four years:

Fauve Eman

- 20 years old
- from The Netherlands
- made her own cookbook

Angus Zuill

- 20 years old
- from Scotland
- Ski-instructor

Sam de Mooij

- 19 years old
- from The Netherlands
- lived in Spain for the past 10 years and gained a lot of experience in the field of hospitality.

Mark Wolff

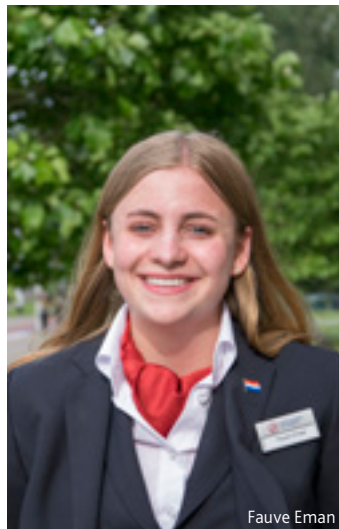
- 18 years old
- from The Netherlands
- has been dreaming of a career in the hospitality industry since he was seven

Razvan Dumitru

- 19 years old
- from Romania
- the automotive industry is his passion and hobby

Marie Hussenet

- 19 years old
- from France
- lived in the Philippines for the past 10 years and gained a lot of experience in the field of hospitality.



Fauve Eman



Angus Zuill



Sam de Mooij



Mark Wolff



Razvan Dumitru



Marie Hussenet

knew at the age of six that I wanted to work in the hospitality industry. It would have been an obvious choice to apply to the Hotelschool. However, when I finished high school at the age of 16, my mother became seriously ill and the outcome was extremely uncertain. As an only child, I wanted to stay close to the hospital to which she was admitted many times. At that time, a bachelor's degree in Hotel Management was only offered in The Hague and Maastricht, which felt like to other side of the world. A no-go."

POPULAR EDUCATION

Hotelschool The Hague was founded in 1929 by the industry itself and is extremely popular. "The well-attended open days are meant to inform potential students and for them to get a feel of the atmosphere and culture" says Paul Griep. He is a lecturer and has been affiliated with the school since

2009. "An open day has to be a celebratory display in which the energy flowing through the school ought to be felt. After visiting the open day, the prospective students can apply to attend the selection days."

STRICT SELECTION

Only 500 students can be selected (250 places in The Hague and 250 places in Amsterdam, divided over two intake periods in February and August). The study is tough and intense. The school has a strict selection procedure and therefore a low dropout rate. Griep: "Hotelschool The Hague is looking for inspiring leaders with a passion for hospitality, who want to contribute to a future in which service plays a leading role. This means that the quality of inflow must be of a certain level, otherwise the desired standard of graduates can never be achieved. During the selection day, candidates must take sev-



eral tests, including an English language test and a numerical test. A certain minimum level must be achieved. The focus is primarily on competencies. Examining dedication for the industry, sense of hospitality, customer service orientation, social communication skills and attitude." Only the most suitable candidates who are highly motivated are accepted. "Saying that you 'really like working with people' is immediately pushed aside", Griep emphasizes. "That's too predictable and unoriginal. We've heard it a thousand times already." The candidate can create an advantage by gaining experience in the hospitality industry or in a service-oriented environment. "Someone who attends a selection day but has no idea what is going on in the workplace of a hotel or restaurant will most likely get rejected."

FIRST YEAR

Of the 500 students who are ultimately selected, around 60% is female. About 45% of all students have an international background (approximately 75 different nationalities are roaming around campus in The Hague and Amsterdam). First-year students live in group at the 'Skotel', with a shared kitchen and double rooms.

ENGLISH VERSUS DUTCH

Hotelschool The Hague teaches solely in English, which is why the video on Meeting Magazine's YouTube channel is in English. The articles will be published in Dutch in print edition of Meeting Magazine. In addition, an English version of each article appears on meetingmagazine.nl.

During this first year, 80% of the education consists of academic training such as marketing and 'creating business value'. The remaining 20% includes practical placement: reception, kitchen, service, house-keeping. "Since the school was founded, whole generations have attended this school," says Griep proudly. "The fourth generation of a number of families is now on board."

INDUSTRY UNDER PRESSURE

The industry for which Hotelschool The Hague educates their future leaders, has been under for some years. Corporate businesses, including banking and insurance companies, offer graduates the pos-

sibility of faster career growth as well as more salary than the hotel industry. According to Kuiper an interesting discussion arises. "How much experience do you need to gain before you can start in a leadership position? How fast can you climb the ladder? What do you need to achieve that level? We are very interested to learn what our six first year students think about these points."

Want to know more about our students? Watch the video on Meeting Magazine's YouTube channel and keep an eye out for the articles to be published in the second half of 2019, online and hard copy.

Translation by Jennifer Lam

Alumni Hotelschool The Hague, currently working for Efficient Hotel Partner with Marianne Kuiper.



Marianne Kuiper
en Paul Griep