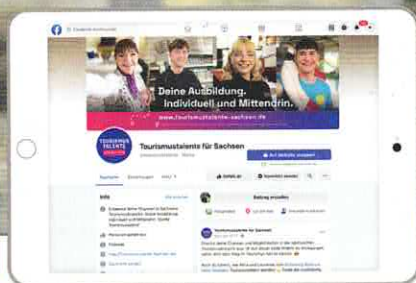


Sachsen sucht Tourismustalente

Medienkampagne wirbt für Nachwuchs



Arbeiten, wo andere Urlaub machen – an den idyllischsten Orten, vor den schönsten Aussichten, in den Hotspots der pulsierenden Großstädte. Ein Beruf in der Tourismusbranche macht genau das möglich. Trotzdem fehlen in sächsischen Hotels, Restaurants, in den großen Veranstaltungsbetrieben und Ausflugszielen immer mehr Mitarbeiter. Die Corona-Pandemie hat das Problem weiter verschärft. Um reichlich zehn Prozent sank die Zahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten im Gastgewerbe allein zwischen Mai 2020 und 2021. Parallel dazu ging auch die Zahl der gemeldeten Ausbildungsstellen um drei Prozent zurück. Schon im Sommer 2020 waren 15,3 Prozent der Lehrstellen im Gastgewerbe unbesetzt.

Aus diesem Grund initiierte der LTV SACHSEN im November 2021 die breit angelegte Kampagne „**Tourismustalente für Sachsen**“, welche jetzt mit frischem Wind richtig durchstartet. Umgesetzt wird sie gemeinsam mit dem DEHOGA Sachsen e.V., den sächsischen Industrie- und Handelskammern, der Jugendberufsagentur sowie mit Unterstützung vom Sächsischen Staatsministerium für Kultur und Tourismus. Seit April 2022 wird nun auf vielzähligen Kanälen über die beruflichen Chancen im sächsischen Tourismus informiert. Als zentrales Element wurde die Internetplattform tourismustalente-sachsen.de konzipiert und freigeschaltet. Jugendliche und ihre Eltern erhalten hier einen umfassenden Überblick über die vielseitigen Möglichkeiten und Karrierechancen in der Tourismusbranche.

Plakate, Postkarten und Flyer werben um Tourismustalente, und auch eine eigene Werbestrategie für das Fahrgastfernsehen wurde entwickelt. Immer im Mittelpunkt – die Jugendlichen selbst. So erzählen Nachwuchs-Köche, frischgebackene Restaurantfachleute und angehende Kaufleute für Tourismus und Freizeit in kurzweiligen Videoclips, was sie an ihren Ausbildungen begeistert und warum sie ihre Zukunft im sächsischen Tourismus sehen. Natürlich sind die „Tourismustalente“ auch auf den Kanälen der Sozialen Netzwerke zu sehen – eben dort, wo auch die junge Zielgruppe unterwegs ist.



Weitere Infos finden Sie hier:

www.tourismustalente-sachsen.de



KONTAKT

LTV SACHSEN

Mandy Eibenstein

Referentin Qualität, Innovation & Digitalis

Tel.: 0351 49191-20

E-Mail: eibenstein@ltv-sachsen.de

www.ltv-sachsen.de

Berufe im Tourismus und Gastgewerbe hautnah miterleben

Im Rahmen der Kampagne wurde das vom DEHOGA Sachsen e.V. entwickelte Format der AZUBI-Dinner weiter ausgebaut. Die Teilnehmenden haben bei den zwanglosen Veranstaltungen die Möglichkeit, Berufe kennenzulernen und unmittelbar Kontakte zu potenziellen Ausbildungsbetrieben zu bekommen. Sie erhalten dadurch authentische Einblicke in die Arbeitswelten verschiedener Berufe wie Hotelfachfrau/-mann, Koch/Köchin, Fachfrau/-mann für Restaurant und Veranstaltungsservice sowie Kauffrau/-mann Tourismus und Freizeit. Zudem bekommen sie die Chance, sich mit den anwesenden Azubis auszutauschen und ihnen Löcher in den Bauch zu fragen.



Statements von Teilnehmenden beim AZUBI Dinner:



„Einen authentischeren Eindruck vom Berufsfeld „Gastgeber“ als beim Azubi-Dinner kann ich mir nicht vorstellen. Auf Augenhöhe kommen Interessenten mit ‚echten Azubis‘ zusammen, können bei deren Arbeit zuschauen und ins Gespräch kommen. Es war ein lockeres Miteinander, welches auch einen Austausch für die begleitenden Eltern ermöglicht hat. Und für zu Hause gab es eine Mappe

mit offenen Azubi-Stellen der Region mit. Es war ein gelungenes Event auf unserer Insel, dessen Wichtigkeit auch durch die Präsenz von Staatsministerin Frau Klepsch, Herrn Schwarz von der IHK, Frau Kis vom LTV SACHSEN, der DEHOGA-Leitung sowie Vertretern der Gastgeber-Branche deutlich wurde. Wir freuen uns auf zahlreiche Bewerbungen für dieses schöne Berufsfeld – an Orten, wo andere Urlaub machen.“

Ina Lachmann, Geschäftsführerin Insel der Sinne



„Das zweite Azubi-Dinner des DEHOGA Sachsen im Hotel „Insel der Sinne“ am Berzdorfer See hat meine Erwartungen übertroffen. Natürlich gibt es auch tolle Berufs- und Ausbildungsmessen, aber hier konnten die SchülerInnen einen sehr guten Eindruck bekommen, was Gastronomie/Hotellerie/Tourismus bedeutet und wie vielschichtig das Gast-/Hotelgewerbe ist. Alle Azubis und MitarbeiterInnen

waren hoch motiviert und haben ihr Bestes gegeben. Das Menü war toll, die Vermittlung der Gastro-Berufe durch kurze Statements der beteiligten UnternehmerInnen und die Beiträge der Azubis war gut in die Menüpausen eingebaut. Ganz stark fand ich auch, dass an einem Sonntag Lehrer mit ihren Schülern anwesend waren. Ein Aufruf an alle Ausbildungsunternehmen und Fachkräfte-Jammerer: Die Anmeldezahlen der Unternehmen zu so einer starken Veranstaltung müssten so hoch sein, dass nicht noch ‚Überzeugungsarbeit‘ für die Teilnahme geleistet werden muss. Wir Gastronomen sollten die Energie nicht ans ‚Jammern‘ oder an das ewige ‚Früher war aber...‘ verschwenden, sondern alle Kraft bündeln und in solch tolle Projekte wie das Azubi-Dinner investieren. Denn was gibt es Schöneres, als bei einem guten Essen mit den Azubis von morgen ins Gespräch zu kommen? Der DEHOGA Sachsen e.V. mit seinen Partnern gibt uns da großartige Unterstützung. Jetzt liegt es an uns, die Formate auszubauen, mit Leben zu füllen und zu unterstützen. Damit dem Gastgewerbe auch in Zukunft motivierte Fachkräfte zu Verfügung stehen.“

André Meyer, Gastgeber Berggasthof Beckenbergbaude

Termine AZUBI Dinner 2022

- 30.01. Insel der Sinne Görlitz (Oberlausitz)
- 19.06. Landgasthof und Hotel Zum Roß (Elbland)
- 11. 09. Wernesgrüner Brauerei Gutshof (Vogtland)
- 13.09. hybrides AZUBI Dinner Oberschule Weixdorf
- 25.09. Elldus Resort Oberwiesenthal (Erzgebirge)

Der Wettbewerb Gästeliebling startet neu durch!

Nach einem Jahr coronabedingter Pause kehrt der Wettbewerb „Gästeliebling“ mit neuem Konzept zurück. Was sich ab diesem Jahr ändert, erfahren Sie in diesem Beitrag.

Auf der Suche nach den herzlichsten Gastgebern Sachsens wird ab 2022 die Zugangsvoraussetzung für Ferienwohnungen auf 50 Onlinebewertungen im Vorjahr herabgesetzt. Damit haben gerade Privatanbieter größere Chancen, am Wettbewerb „Gästeliebling“ teilzunehmen. In den Kategorien Hotel und Pensionen/Gasthöfe bleibt die Marke bei 70 Onlinebewertungen bestehen. Neu ist außerdem, dass der Wettbewerbsverlauf vereinfacht wird. Die Auswertung für Regions- und Landessieger erfolgt jeweils auf der Grundlage des Vorjahres. Nach wie vor fließen in die Bewertung der Gesamteindruck (NEU: 30%), die Service-Note (NEU: 60%) sowie der individuelle Umgang mit Onlinebewertungen (10 %) ein. Seinem Motto „Herzlicher Service. Bestens bewertet.“ bleibt der Wettbewerb weiterhin treu und stellt diesen mit der höchsten Gewichtung nach wie vor in den Mittelpunkt.

Jetzt bleibt nur noch eins zu sagen: Legen Sie los, sammeln Sie fleißig Onlinebewertungen für das Wettbewerbsjahr 2023. Und vielleicht überraschen wir Sie bereits dieses Jahr mit der Auszeichnung als „Gästeliebling 2022“. Wir drücken die Daumen!



**GÄSTE
LIEBLING**
HERZLICHER SERVICE.
BESTENS BEWERTET.

Weitere Infos finden Sie hier:

[www.ltv-sachsen.de/
gaesteliebling](http://www.ltv-sachsen.de/gaesteliebling)

