

# Medieninformation

Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus

**Ihr Ansprechpartner**  
Jörg Förster

**Durchwahl**  
Telefon +49 351 564 60620

presse.kt@smwk.sachsen.de\*

05.11.2021

## Tourismustalente für Sachsen! Neue Kampagne für mehr Fachkräfte gestartet

### Gemeinsame Pressemitteilung von SMKT, Landestourismusverband Sachsen e.V. (LTV SACHSEN) und DEHOGA Sachsen

Unter dem Titel »Tourismustalente für Sachsen« haben heute die Sächsische Staatsministerin für Kultur und Tourismus Barbara Klepsch, der Vize-Präsident des LTV SACHSEN sowie Hauptgeschäftsführer der IHK Dresden Dr. Detlef Hamann und die Geschäftsführerin der DEHOGA Sachsen Antje Mikoleit eine gemeinsame Kampagne gestartet. Der offizielle Start erfolgte am Beruflichen Schulzentrum für Gastgewerbe Dresden »Ernst Lößnitzer«. Schulleiterin Siri Leistner ermöglichte dabei gemeinsam mit den Auszubildenden Einblicke in die Ausbildung.

Die Kampagne umfasst u.a. insgesamt fünf Veranstaltungen im Format der AZUBI-Dinner in den Regionen Vogtland, Leipzig Region, Erzgebirge, Dresden-Elbland und Oberlausitz. Staatsministerin Klepsch wird auf den AZUBI-Dinner auch persönlich für die Gastroberufe werben. Zudem soll im Rahmen einer Medienkampagne in den Bereichen Print, Hörfunk, TV und Social Media für Berufe im Tourismus geworben werden. Zielgruppe sind Absolventen der Oberschulen und des Gymnasiums sowie die Ausbildungsbetriebe als Botschafter für die Branche. Der LTV SACHSEN übernimmt dabei die Projektkoordinierung. Der DEHOGA Sachsen realisiert die AZUBI-Dinner. Das Sächsische Staatsministerium für Kultur und Tourismus unterstützt die Kampagne mit rund 280.000 Euro.

»Ich habe heute gute und spannende Einblicke in die Ausbildung der Azubis erhalten und bin sehr beeindruckt von der hervorragenden Arbeit und dem Engagement der Schule für die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie. Leider zeichnet sich seit vielen Jahren ein Fachkräftemangel in der Branche ab, welcher sich durch die Corona-Pandemie noch weiter verstärkt hat. Mit der Kampagne wollen wir gezielt junge Menschen ansprechen und für die Branche begeistern. Wir wollen die Vorteile und Entwicklungsmöglichkeiten

**Hausanschrift:**  
**Sächsische Staatsministerin für  
Kultur und Tourismus**  
St. Petersburger Str. 2  
01069 Dresden

<https://www.smwk.sachsen.de/>

\* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf [www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html](http://www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html) vermerkten Voraussetzungen.

der Ausbildung zeigen und mehr Lust auf Berufe im Tourismus und in der Gastronomie wecken«, so Tourismusministerin Barbara Klepsch.

Beim erfolgreichen Veranstaltungsformat des AZUBI-Dinners des DEHOGA Sachsen stehen die Berufsbilder Hotelfachmann/-frau, Koch/Köchin Restaurantfachmann/-frau, Kaufmann/-frau Tourismus und Freizeit im Fokus. Ziel ist es, im Rahmen der fünf Veranstaltungen sachsenweit Informationen zum Einstieg und zu Perspektiven in die Tourismusbranche zu kommunizieren.

Dr. Detlef Hamann, Vizepräsident des LTV SACHSEN, erläutert dazu: »In den letzten Jahren ist die Zahl der Auszubildenden in der Branche deutlich zurückgegangen. Um wieder zu neuem Wachstum zu kommen, braucht die Tourismusbranche gut qualifizierte Arbeits- und Fachkräfte. Umso wichtiger ist es deshalb, junge Menschen dazu zu motivieren, einen Tourismusberuf zu erlernen. Ich freue mich, dass es gelungen ist für diese gemeinsame Initiative wichtige Partner zu gewinnen. Dazu zählt neben dem DEHOGA Sachsen, den sächsischen Industrie- und Handelskammern auch die Jugendberufsagentur. In diesem Bündnis sollte es gelingen, die Vielfalt und Attraktivität der Berufe im Tourismus wieder stärker ins Bewusstsein der jungen Menschen zu bringen.«

Der DEHOGA Sachsen e.V. fördert und unterstützt mit seinem 3-Stufen-Modell ‚YAM‘ Arbeits- und Fachkräftefindung und -bindung der Unternehmen des sächsischen Gastgewerbes. YAM steht für Youngstars – Azubi Dinner – Miniköche. Über diese Projekte werden Kinder und Jugendliche ab der 5. Klasse kontinuierlich im Rahmen einzelner Projekte betreut und gefördert und damit systematisch über die spannenden und abwechslungsreichen Aufgaben als ‚Gastgeber mit Leidenschaft‘ informiert und begeistert. Gesunde Ernährung mit Tisch- und Tafelkultur, Angebote zur Berufsorientierung und -entscheidung und Begleitung im Ausbildungsprozess bilden hierbei die tragenden Säulen. Das bundeseinheitliche branchenspezifische Ausbildungssiegel des DEHOGA ‚TOP Ausbildungsbetrieb‘ bietet Interessierten transparente Entscheidungshilfen bei der Wahl des Ausbildungsbetriebes.

Um den Folgen der massiven Lockdown-bedingten Einschränkungen im Bereich Personal-Recruiting im Tourismus aktiv zu begegnen, stellt das bewährte Konzept der AZUBI-Dinner im Einklang mit der Image-Kampagne ‚Tourismustalente für Sachsen‘ einen hervorragenden Rahmen. Die Teilnahme an der Auftaktveranstaltung am 7. November in Leipzig ist auch digital über die öffentliche DEHOGA Facebook-Seite <https://www.facebook.com/events/572755517314984/> möglich.

Die Schulleiterin Frau Leistner betonte, dass Gastronomie und Hotellerie mehr bedeuten als Essen, Trinken und Übernachten. »Wie sehr uns gerade das Erlebnis, die Kommunikation, das Ambiente fehlten, haben wir alle während des Lockdowns schmerzlich erfahren müssen. Umso wichtiger ist es, dass gerade junge Menschen in die Branche finden, um den Ansprüchen der Gäste – neben der Fachlichkeit – eben auch nach Gastfreundschaft und Unterhaltung gerecht zu werden. Diese besondere Herausforderung macht die Berufe des Gaststätten- und Hotelgewerbes spannend und zukunftsweisend. Darüber hinaus schafft die Branche Anreize

für die touristische Entwicklung unseres schönen Freistaates. Sächsische Gastfreundschaft soll auch weiterhin ein Markenzeichen bleiben.«

### **Hintergrund zum Arbeits- und Fachkräftemangel im Tourismus**

Der Arbeits- und Fachkräftemangel im Tourismus zeichnet sich seit einigen Jahren ab. Bereits im Jahr 2012 hat der LTV SACHSEN mit Partnern in einem bundesweiten Projekt diese Herausforderung thematisiert. Mit der Coronapandemie und dem monatelangen Stillstand der Branche hat sich das Thema potenziert. Der Handlungsbedarf zum Fachkräftemangel im Hotel- und Gaststättengewerbe wurde im Jahr 2018 durch einen Beschluss der Wirtschaftsministerkonferenz unterstrichen. Im Ausbildungsmarkt steht der Tourismus mit anderen Branchen im Wettbewerb, welche unbeschadet durch die Pandemie gekommen sind und damit krisensicherer bewertet werden. Im Gastrogewerbe in Sachsen ist die Zahl der steuerpflichtig Beschäftigten von Dezember 2019 bis Dezember 2020 um - 5,8% bzw. 3.198 Personen gesunken.

Im Berufsfeld Hotel/Gastro ist die Anzahl an neu eingetragenen Ausbildungsverhältnissen in Sachsen im Zeitraum 2015 - 2021 um rund 50 % zurückgegangen (IHK Dresden / IHK Chemnitz, zum Stand 31.07.2021).

### **Pressevertreter sind herzlich zum ersten AZUBI-Dinner im Rahmen der Messe »Iss-Gut« am kommenden Sonntag in Leipzig eingeladen:**

**Datum: Sonntag, 7. November 2021**

**Zeit: 17:00 Uhr**

**Ort: Leipziger Messe/ Congress Center Leipzig, Seehausener Allee 1, 04356 Leipzig.**

Es wird um Anmeldung unter [https://bildung.dehoga-sachsen.de/files/tiny\\_templates/Anmeldeformular%20Azubi%20Dinner%20Leipzig.pdf](https://bildung.dehoga-sachsen.de/files/tiny_templates/Anmeldeformular%20Azubi%20Dinner%20Leipzig.pdf) bis zum 06.11.2021 gebeten.

**Der Zugang unterliegt der 3-G-Regelung. Der Zutritt ist nur mit einem tagesaktuellen negativen Corona-Test bzw. einem gültigen Impfnachweise oder Nachweis der Genesung möglich.**

Weitere AZUBI Dinner finden am 17.11.2021 in Bautzen, Oberlausitz, am 21.11.2021 in Steinberg, Vogtland, am 25.11.2021 in Coswig, Elbland-Dresden sowie im Januar 2022 im Erzgebirge statt. Es werden noch gesonderte Presseeinladungen dazu herausgegeben.