

Erzgebirgskreis: AZUBI-Dinner zeigt Karrierewege im Gastgewerbe

Berufswahl beim Drei-Gänge-Menü: Am 25. September können sich Schüler im Erzgebirgskreis bei einem genussreichen Nachmittag über die Ausbildungs- und Karrieremöglichkeiten in Tourismus und Gastgewerbe informieren.

Dresden, 12. September 2022 (tpr) – „Ein Beruf im Gastgewerbe, wäre DAS was für mich?“ Mit der Veranstaltungsreihe AZUBI-Dinner will der DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V. (DEHOGA Sachsen) zusammen mit dem Landestourismusverband Sachsen e.V. (LTV) Schülern helfen, diese Frage für sich zu beantworten. Das nächste Mal am Sonntag, dem 25. September im Elldus Resort in Oberwiesenthal. Amtierende Lehrlinge aus dem Landkreis Erzgebirge gestalten das Dinner mit einem mehrgängigen Menü, während sie zusammen mit Hoteliers und Gastronomen Karriere-Chancen vorstellen. Eingeladen sind Schüler der achten bis elften Klassen und deren Eltern. Die Teilnahme ist kostenfrei. Noch bis zum Sonntag, dem 18. September, können sich Interessierte anmelden.

„Mit den AZUBI-Dinnern beschreiten wir neue Wege“, sagt Axel Klein, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Sachsen. „Anders als auf Ausbildungsmessen oder Onlineportalen kommen Bewerber und Betriebe in lockerer Atmosphäre zusammen und können sich persönlich kennenlernen. Azubis sind außerdem in ihrem Beruf zu erleben und stehen für Gespräche zur Verfügung.“

Zubereitet und serviert wird das Menü von Auszubildenden im zweiten und dritten Lehrjahr. Hoteliers und Gastronomen zeigen zusammen mit Ausbildungsberatern sowie Vertretern des DEHOGA Sachsen, der Industrie- und Handelskammern und der Jugendberufsagentur Berufsfelder, Ausbildungsmöglichkeiten und Karrierewege in Berufen aus den Bereichen Koch, Hotel- und Restaurantfach sowie Tourismus und Freizeit auf. Dabei informieren sie auch über freie Praktikums- und Lehrstellen.

Die AZUBI-Dinner sind Teil der Kampagne „Tourismustalente für Sachsen“. Die Initiative zur Nachwuchsgewinnung wird vom Sächsischen Staatsministerium für Wissenschaft, Kultur und Tourismus unterstützt. Zielgruppe sind Absolventen der Oberschulen und Gymnasien sowie Interessierte, die sich beruflich neu orientieren möchten.

Das AZUBI-Dinner im Elldus Resort beginnt 13 Uhr und klingt gegen 16 Uhr aus. Anmeldungen nimmt der DEHOGA Sachsen unter Telefon: 0351 4289510, per E-Mail: info@dehoga-sachsen.de sowie per WhatsApp-Nachricht: 01522 2344383 entgegen. Auch Betriebe, die mit ihren Auszubildenden teilnehmen möchten, können sich noch anmelden. Informationen liefert der Verband unter www.dehoga-sachsen.de/karriere. ■

Medienvertreter sind herzlich eingeladen, das AZUBI-Dinner zu begleiten! Interessierte wenden sich bitte an Antje Mikoleit: Telefon: 0351 4289512 oder E-Mail: mikoleit@dehoga-sachsen.de.

Bild im Anhang:

Auszubildende gestalten das AZUBI-Dinner kulinarisch aus, so wie Leonie Jung vom Coswiger Restaurant Historische Spitzgrundmühle beim AZUBI-Dinner am 19. Juni in Meißen. Foto: Rico Thumser/DEHOGA Sachsen e.V.

Herausgeber:

DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V. (DEHOGA Sachsen e.V.)
Tharandter Straße 5
01159 Dresden

Pressekontakt:

Axel Klein, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Sachsen
Telefon: 0351 428 9510
Mobil: 0174 4272789
klein@dehoga-sachsen.de

Über DEHOGA Sachsen:

Der DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband e.V. ist die Berufsorganisation des Gastgewerbes in Sachsen. Er vertritt die Interessen der verschiedenen Betriebstypen in Gastronomie und Hotellerie. Als moderner Branchenverband setzt sich der DEHOGA Sachsen für die Verbesserung der gewerbepolitischen Interessen sowie für eine zukunftsweisende Wirtschaftspolitik ein. Zudem ist der Verband kompetenter Gesprächs- und Verhandlungspartner gegenüber Politik und Wirtschaft. Sein Ziel ist, Gegenwart und Zukunft des Gastgewerbes zu sichern, die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für das Gastgewerbe weiter zu verbessern und dessen Ansehen zu fördern. www.dehoga-sachsen.de



Diese Maßnahme wird mitfinanziert aus Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes.