



DEUTSCHER KONDITORENBUND

Bundesinnungsverband

Gewerbespezifische Informationstransferstelle*



meister des guten Geschmacks
Deutschlands Konditoren

DAS HANDEWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

* Gefördert durch die Bundesrepublik Deutschland; Zuwendungsgeber: Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

INHALT

■ *Daten Fakten Trends*

ORGANISATION

Innungen, Landesinnungsverbände, Deutscher Konditorenbund	2
Die Aufgaben des Deutschen Konditorenbundes	3
Kontakte Deutscher Konditorenbund	3

KONDITIONENHANDWERK

Typische Konditoreierzeugnisse	4
Umsatzstrukturen	4

BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE

Entwicklung der Fachbetriebe und Beschäftigten	5 - 6
--	-------

UMSATZENTWICKLUNG

Gesamtumsatz und Umsatzentwicklung	7
------------------------------------	---

AUSBILDUNG

Lehrlingsstatistik	8
Lehrlingsbestand in den Bundesländern	8

KONDITIONENMEISTER/IN

Meisterprüfungen	9
------------------	---

KONDITIONEN/IN & KONDITIONENREI-FACHVERKÄUFER/IN

Infos zu den beiden Ausbildungsberufen im Konditorenhandwerk	9 - 10
--	--------

ZAHLENSCHRONIK 11

IMPRESSUM

ORGANISATION

Ohne die eigene Berufsorganisation hätte das Konditorenhandwerk nicht die Bedeutung in Wirtschaft und Gesellschaft, die es heute hat.

Erst die Berufsorganisation hat viele Selbsthilfemaßnahmen und Leistungen für das Konditorenhandwerk überhaupt ermöglicht.

So ist die Berufsorganisation im Konditorenhandwerk

- einerseits Service-Organisation der Betriebe
- andererseits Vertretung des Konditorenhandwerks als Selbstverwaltungsorganisation gegenüber der öffentlichen Hand und allen anderen gesellschaftlichen Gruppen.

34 Konditoreninnungen, 13 Landesinnungsverbände und der Deutsche Konditorenbund vertreten die Interessen der Innungsmitglieder und des gesamten Konditorenhandwerks.

Innungen

Sie bilden die regionale Interessenvertretung des Konditorenhandwerks und unterstützen mit einer Vielzahl von Aufgaben und Funktionen die Konditorei-Café Betriebe.

Die Bildung einer Innung ist freiwillig - ebenso die Mitgliedschaft in ihr. Dabei stellt die Konditoreninnung den Zusammenschluss selbstständiger Konditormeister eines Bezirkes dar.

Die Konditoreninnung ist Ansprechpartner vor Ort für die Interessenvertretung der Konditorei-Café Betriebe und bei der Kooperation mit Behörden und Ämtern.

Die Konditoreninnung regelt das Lehrlings- und Gesellenprüfungswesen. Sie unterstützt die Aus- und Weiterbildung und fördert damit die handwerk-

liche Qualifikation der Meister, Gesellen und Lehrlinge im Konditorenhandwerk.

Landesinnungsverbände

Der Landesinnungsverband ist der Zusammenschluss der Konditoreninnungen aus der jeweiligen Region.

Er ist die Schnittstelle zu allen Landesinstitutionen für die jeweils angeschlossenen Konditoreninnungen und Konditorei-Café Betriebe. Dabei vertritt er auf dem Fachgebiet des Konditorenhandwerks die wirtschaftlichen und sozialen Interessen der Mitglieder und unterstützt sie bei den gesetzlichen und satzungsmäßigen Aufgaben. Den Mitgliedern bietet der Landesinnungsverband ein auf das Konditorenhandwerk zugeschnittenes umfassendes Informations- und Beratungsangebot. Er vertritt die Interessen seiner Betriebe in Tarifverhandlungen und vereinbart landesweite Tarifverträge. Der Landesinnungsverband regelt die Inhalte des Lehrlings- und Gesellenprüfungswesens, unterstützt die Aus- und Weiterbildung und leistet Öffentlichkeitsarbeit für das regionale Konditorenhandwerk.

Deutscher Konditorenbund (BIV)

Als Bundesinnungsverband (BIV) ist der Deutsche Konditorenbund der Gesamtverband aller selbstständigen Konditormeister und fungiert als Plattform für die Interessenvertretung auf nationaler und internationaler Ebene.

Der Deutsche Konditorenbund arbeitet mit den Spitzenpolitikern des Deutschen Bundestages, den Ministerien des Bundes, den Spitzenverbänden der Handwerksorganisationen und mit dem Europäischen Parlament und der EU-Kommission zusammen.

ORGANISATION

Die Aufgaben des Deutschen Konditorenbundes

- Vertritt die Berufsinteressen des Konditorenhandwerks
- Betreibt aktive Handwerkspolitik in Berlin und Brüssel
- Betreibt eine Gewerbespezifische Informationstransferstelle
- Steht den Innungsbetrieben in den Fragen des Betriebsalltags mit kompetenter Beratung zur Seite
- Steht Interessierten an Aus- und Weiterbildung im Konditorenhandwerk mit kompetenter Beratung zur Seite
- Leistet Öffentlichkeitsarbeit und Imagewerbung für das Konditorenhandwerk
- Unterhält Kontakte auf nationaler, europaweiter und internationaler Ebene durch die Mitgliedschaft in relevanten Organisationen.

Kontakte Deutscher Konditorenbund

Deutscher Konditorenbund (BIV)

Mohrenstraße 20/21
10117 Berlin
www.konditoren.de

Hauptgeschäftsführerin

Dipl.-Kff. Julia Gustavus
Tel. 030 4036654-02
E-Mail: gustavus@konditoren.de

Präsident

Gerhard Schenk

Augsburger Gewerbehof, Gebäude V
Ulmer Str. 160
86156 Augsburg
Tel. 0821 - 52 2965
Fax 0821 - 54 4139
E-Mail: schenk@konditoren.de

Geschäftsstelle/Postadresse

Landsberger Straße 148
80339 München
Tel. 030 4036654-00
Fax 030 403665419
E-Mail: dkb@konditoren.de

Vizepräsident

Michael Wiecker

Marktplatz 6 - 8
38855 Wernigerode
Tel. 03943 - 261690
Fax 03934 - 261699
E-Mail: info@cafe-wiecker.de

Gewerbespezifische Informationstransferstelle*

Betriebsberater

Dipl.-Kfm. Jörg Becher

Tel. 030 4036654-03
E-Mail: becher@konditoren.de

* Gefördert durch die Bundesrepublik Deutschland;
Zuwendungsgeber: Bundesministerium für Wirtschaft und
Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen
Bundestages.

Ehrenpräsident

Otto Kemmer

Toräckerweg 12
97084 Würzburg
Tel. 0931 - 400054
Fax 0931 - 4040150
E-Mail: ottokemmer@arcor.de

KONDITIONERHANDWERK

● 1,899 Milliarden EUR Gesamtumsatz

● 71.039 Beschäftigte

● 3.239 Fachbetriebe

So lesen sich die Zahlen über ein Gewerk, das seine Wurzeln vor hunderten von Jahren gelegt hat und sich im Laufe der Zeit zu einem kreativen und qualitätsorientierten Handwerk entwickelt hat.

Das Konditorenhandwerk hat seinen festen Platz im Lebensmittelhandwerk (Bäcker, Brauer und Mälzer, Fleischer, Konditoren, Müller und Weinküfer) und gehört zu der großen Gruppe der 41 zulassungspflichtigen Handwerke: Die bestandene Meisterprüfung ist Voraussetzung, um selbstständig das Konditorenhandwerk mit einer Konditorei oder einem Konditorei-Café auszuüben.

Handwerk im Angebot

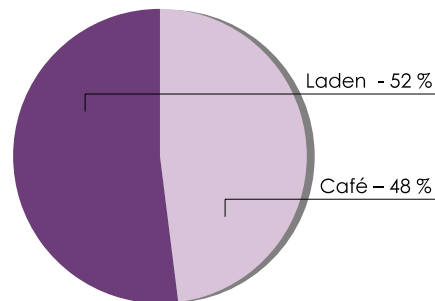
Die typischen Konditoreierzeugnisse:

- Torten (Sahne-, Creme-, Obst- und Moussetorten) und Petits Fours
- Motiv-, Festtags-, und Hochzeitstorten
- Baumkuchen
- Florentiner und Mandelhörnchen, Tee- und Blätterteiggebäck, Honigkuchen, Stollen, Sand- und Fruchtkuchen
- Süße Desserts wie Cremespeisen und Mousse
- Pralinen, Konfekt, Figuren und Tafeln aus Schokolade
- Speiseeis, Eistorten und Parfaits
- Marzipan
- Marmeladen, Konfitüren und Früchtegelees
- Frühstücke, Kaffeespezialitäten
- Kleine Gerichte wie Gemüsekekchen, Crepes, Suppen, Salate, Aufläufe, Pasteten, herzhaftes Fours und Canapes.

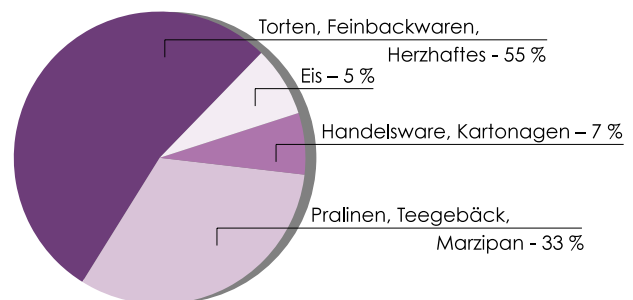
Der Umsatz des Konditorei-Cafés wird zu 73% mit handwerklich zubereiteten Produkten aus der eigenen Konditorei erzielt.

Alle diese typischen Konditoreispezialitäten entstehen aus individuellen Rezepten, kombiniert mit frischen Zutaten, gestalterischer Freiheit und präziser Handarbeit.

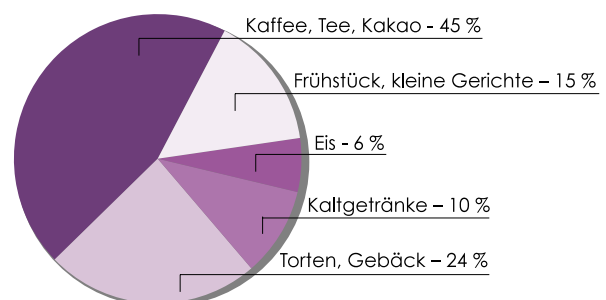
Gesamtumsatzstruktur



Ladenumsatzstruktur



Caféumsatzstruktur



BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE

● 3.239 Fachbetriebe*

● 71.039 Beschäftigte (einschl. tätiger Unternehmer und Auszubildende)

Das Konditorei-Handwerk ist regional und mittelständisch geprägt, wobei Familienunternehmen vorherrschen.

In der überwiegenden Anzahl der Handwerkskonditoreien ist der Backstube direkt das Ladengeschäft und das Café angegliedert. Die Filialisierung spielt dagegen im Konditorenhandwerk eine eher untergeordnete Rolle.

● Betriebe & Beschäftigte gestiegen

Jahr	Betriebe	Beschäftigte
2015	3.097	68.412
2016	3.110	68.500
2017	3.151	69.403
2018	3.184	70.049
2019	3.239	71.039

Im Verlauf des Jahres 2019 wurden 243 Abgänge gezählt, denen 298 Zugänge gegenüberstanden. Zum 31.12.2019 stieg damit die Anzahl der Betriebe im Konditorenhandwerk um 55 auf insgesamt 3.239 Betriebe an.

Die in kleinen Schritten gestiegene Betriebsanzahl in den letzten Jahren zeigt, wie gering sich der Verdrängungswettbewerb durch andere Branchen auf das Konditorenhandwerk auswirkt.

Negative Impulse für Existenzgründer

Grund für die nur leichten Schwankungen der Betriebszahlen ist die zu geringe Anzahl von Existenzgründungen:

- Die Finanzierungsproblematik bei nicht ausreichend vorhandenen Sicherheiten erschwert den Schritt in die Selbstständigkeit.

- Hohe Mieten in den Innenstädten, Zuwachs von Einkaufszentren auf der „grünen Wiese“ und verkehrspolitische Restriktionen wie Erweiterung der Fußgängerzonen und autofreie Innenstädte, Parkplatzmangel und teure Parkgebühren verhindern häufig die Neugründungen von Konditorei-Cafés.

- Veränderte Standortbedingungen in angestammten Lagen, behördliche Auflagen oder weitere gesetzliche Anforderungen an die Betriebsausstattung erschweren eine Betriebsnachfolge.

- Die zunehmende Bürokratie und ständig neue Regulierungen und Gesetze tragen nicht zu einem gründungsfreundlichen Klima bei.

- Der akute Mangel an Fachkräften oder geeigneten Auszubildenden dämpft die Bereitschaft zur Selbstständigkeit.

● Über 36 Prozent Unternehmerinnen

Im Konditorenhandwerk sind sie keine Ausnahme: Wurden 2016 bereits 31,25 % der Konditoreibetriebe von Unternehmerinnen geführt, so stieg der Anteil der selbstständigen Frauen auf 36,4 % zum 31.12.2019 an.

Jahr	Betriebe	Inhaberinnen
2016	3.110	972
2017	3.151	1.034
2018	3.184	1.111
2019	3.239	1.179

In den fünf östlichen Bundesländern lag der Anteil der Unternehmerinnen zum 31.12.2019 mit 40,94 % höher als in den übrigen Bundesländern (35,71 %).

Da die Statistik nicht die Geschäftsführerinnen von Gesellschaften erfasst, liegt der Anteil an Frauen in selbstständigen Führungspositionen im Konditorenhandwerk sicher noch höher.

* In die Handwerksrolle eingetragene Unternehmen des Konditorenhandwerks. Filialen werden nicht erfasst.

BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE

3,9 Fachbetriebe je 100.000 Einwohner

Bei 3.239 Konditoreibetrieben und einer durchschnittlichen Bevölkerung von 83,149 Millionen Einwohnern, kamen zum 31.12.2019 im Durchschnitt 3,9 Konditoreibetriebe auf je 100.000 Einwohner.

Auffällig ist ein Süd-/Nordgefälle und die geringere Versorgungsdichte in Bremen, Niedersachsen und Sachsen-Anhalt.

Fachbetriebe nach Bundesländern (A) und je 100.000 Einwohner (B)

Bundesland	A	B
Baden-Württemberg	552	5,0
Bayern	796	6,1
Berlin	109	3,0
Brandenburg	70	2,8
Bremen	7	1,0
Hamburg	57	3,1
Hessen	210	3,4
Mecklenburg-Vorpommern	44	2,7
Niedersachsen	166	2,1
Nordrhein-Westfalen	578	3,2
Rheinland-Pfalz	197	4,8
Saarland	43	4,3
Sachsen	171	4,2
Sachsen-Anhalt	45	2,0
Schleswig-Holstein	99	3,4
Thüringen	95	4,4
Bundesrepublik 31.12.2019	3.239	3,9

Stabile Beschäftigungslage

Die Anzahl der Beschäftigten im Konditorenhandwerk war in den letzten Jahren leicht steigend und geht im Wesentlichen auf die gestiegene Betriebsanzahl zurück. Darüber hinaus spiegelt sie aber auch eine beständige Personalpolitik in den Konditoreibetrieben wider:

- Der vorhandene MitarbeiterInnenbestand wird gesichert und ausscheidende Fachkräfte ersetzt.

- Überwiegend langfristige Beschäftigungsverhältnisse.
- Offene Stellen fallen nicht dem Rotstift zum Opfer: Aktuell werden Fachkräfte und geeignete Auszubildende gesucht.

Kontinuität & Qualität ist gefragt

Die Betriebe im Konditorenhandwerk sind Fachgeschäfte. Hier erwartet der Kunde im Außer-Haus Verkauf und im Café ein gleichbleibend hohes Qualitätsniveau der konditorspezifischen Erzeugnisse, eine individuelle Beratung und einen überzeugenden Kundenservice.

Diese Herausforderungen sind tagtäglich nur mit einem festen Stamm an qualifizierten MitarbeiterInnen im Laden, Café und Backstube zu meistern.

Mehrere Berufe unter einem Dach

Die Spitzenplätze im Konditorenhandwerk belegen die Fachverkäuferinnen im Verkaufsbereich zusammen mit den Service- und KüchenmitarbeiterInnen im Café: 70 Prozent der Beschäftigten sind in den beiden Bereichen tätig.

Hier sind auch die meisten Arbeitsplätze auf Teilzeitbasis und geringfügig entlohnte Beschäftigte zu finden:

- Die langen Gesamtöffnungszeiten und die Spitzen des Personalbedarfs können so abgedeckt werden.
- Gute Möglichkeiten für den beruflichen Wiedereinstieg nach einer längeren - z.B. familienbedingter - Pause.

Die Backstube - 20 % der Beschäftigten - ist im Konditorenhandwerk dagegen stärker durch Vollzeitbeschäftigte geprägt. In den letzten Jahren veränderte sich auch immer mehr das Bild in den Konditoreibackstuben: Der Anteil der Frauen in den verschiedenen Positionen hat stark zugenommen.

UMSATZENTWICKLUNG

© 2,66 % Umsatzplus in 2019

Im Jahr 2019 erzielte das Konditorenhandwerk mit einem Gesamtumsatz von 1,899 Milliarden EUR (ohne USt.) einen Umsatzzuwachs von 2,66 %.

Umsatzentwicklung 2015 - 2019

Jahr	Gesamtumsatz in Mrd. EUR	Veränderung in %
2015	1,754	+ 0,98
2016	1,788	+ 1,96
2017	1,827	+ 2,17
2018	1,850	+ 1,24
2019	1,899	+ 2,66

Außer-Haus Verkauf gewachsen

Im ersten Halbjahr sorgten die schönen Wintermonate zusammen mit einem normalen Ostergeschäft erst einmal für leichte Umsatzzuwächse. Bereits gegen Ende des zweiten Quartals machten sich die hohen Temperaturen negativ bemerkbar, sodass das erste Halbjahr im Laden mit einem Umsatzminus von 0,54 % abschloss.

Auch das zweite Halbjahr wurde teilweise durch den extrem heißen Sommer geprägt. Ein ganz leichtes Umsatzminus konnte im weiteren Jahresverlauf durch die allgemein gestiegene Konsumneigung und eine gute Nachfrage im Bereich Lieferungen an Firmenkunden aufgefangen werden: Das zweite Halbjahr wurde im Laden mit einem Umsatzplus von 1,12 % abgeschlossen.

Im Vergleich zum gesamten Vorjahr erzielte das Konditorenhandwerk im Außer-Haus-Verkauf somit ein leichtes Umsatzplus von insgesamt 0,34 %.

Caféumsatz gestiegen

Die Umsatzentwicklung im Café war deutlich durch das Wetter geprägt: Ein angenehmer Frühling, ein

milder Herbst und eine erträgliche Winterzeit lockten viele Gäste in die Cafés und auf die Terrassen. Das führte zu einer positiven Umsatzentwicklung in den Cafés der Konditoren: So konnte der Umsatz im Cafébereich bereits im ersten Halbjahr gesteigert werden (+ 3,83 %). Im zweiten Halbjahr legte der Caféumsatz dann noch einmal zu (+ 4,63 %). Im Vergleich zum gesamten Vorjahr schafften die Konditoren im Café ein Umsatzplus von insgesamt 4,24 %.

Gesamtumsatz mit Plus

Die Gesamtumsatzentwicklung von + 2,24 % und + 3,30 % in den beiden Halbjahren macht deutlich, dass die Kunden und Café Gäste auch im Jahr 2019 das Konditoreisortiment, Genuss und angenehme Atmosphäre - ergänzt durch eine abwechslungsreiche Angebotspalette im Frühstücks- sowie im herzhaften Bereich - schätzten und sich dieses Erlebnis auch im letzten Jahr "gegönnt" haben.

Umsatzverteilung nach Betriebsgrößen*

Umsatz in EUR	Anteil Betriebe	Anteil am Gesamtumsatz
bis 125.000	22,19 %	2,42 %
125.000 - 250.000	22,67 %	7,09 %
250.000 - 500.000	23,89 %	14,60 %
über 500.000	31,25 %	75,89 %

Auf die kleinste Gruppe der Konditoreibetriebe mit weniger als 125 TEUR Jahresumsatz entfiel ein Umsatzanteil von 2,42 %. Die 22,67 % aller Betriebe mit 125 - 250 TEUR Jahresumsatz konnten einen Anteil von 7,09 % verbuchen und die Konditoreien mit 250 - 500 TEUR Jahresumsatz - 23,89 % aller Betriebe - erwirtschafteten 14,60 % des Gesamtumsatzes. Auf die mit 31,25 % größte Gruppe der Konditoreien mit mehr als 500 TEUR Jahresumsatz entfiel ein Umsatzanteil von 75,89 %.

*Stand 31.12.2018

AUSBILDUNG

4.013 Konditorenlehrlinge

419 Verkaufslehrlinge

Lehrlingsstatistik 2013 - 2019

Jahr	Konditor/in	Fachverkäufer/in	Gesamt
2013	4.291	970	5.261
2014	4.196	819	5.015
2015	4.389	685	5.074
2016	4.489	622	5.111
2017	4.414	579	4.993
2018	4.192	484	4.676
2019	4.013	419	4.432

Ausbildung im Konditorenhandwerk

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) wies 2019 für das Konditorenhandwerk einen leichten Rückgang der Auszubildendenzahlen aus. Der Bestand an Auszubildenden im Konditorenhandwerk ist gegenüber dem Vorjahr um insgesamt 5,22 % (244) gesunken.

Damit liegt die Ausbildungssituation im Konditorenhandwerk unter dem Bundestrend des Handwerks: Der Bestand an Auszubildenden legte hier um 0,8 % gegenüber 2018 zu.

Bei den Anteilen an weiblichen und männlichen Konditorenlehrlingen hat sich ein langjährige Trend auch im Jahr 2019 fortgesetzt: Die 3.226 Konditorinnen liegen deutlich gegenüber den 787 Konditoren an der Spitze.

Im Jahr 2019 bot das Konditorenhandwerk 4.432 jungen Menschen einen qualifizierten Ausbildungsplatz: 4.013 Konditoren und 419 Fachverkäuferinnen. Der demographische Wandel hat aber auch vor der Ausbildungssituation des Konditorenhandwerks keinen Halt gemacht: Die Anzahl der Konditoren-Auszubildenden sank um 4,27 % (179),

der Ausbildungsbestand der Fachverkäuferinnen ging um 13,43 % (65) gegenüber dem Jahr 2018 zurück.

Qualifikation ist gefragt

Viele Ausbildungsstellen blieben im Konditorenhandwerk unbesetzt. Das Konditorenhandwerk benötigt aufgrund seines Angebotes, das hohe Qualitätsansprüche erfüllt, heute und in Zukunft qualifizierte Mitarbeiter/innen. Jugendliche, die Spaß an lebendigen und kreativen Berufen haben, erhalten so die Möglichkeit, mit einer Ausbildung zur Fachverkäuferin oder zum/r Konditor/in in Konditorei und Café ihre Zukunft erfolgreich zu gestalten.

Lehrlingsbestand in den Bundesländern

Bundesland	Konditor/in	Fachverkäufer/in	Gesamt
Baden-Württemberg	762	42	804
Bayern	1.021	129	1.150
Berlin	178	39	217
Brandenburg	69	1	70
Bremen	37	3	40
Hamburg	62	1	63
Hessen	228	23	251
Mecklenburg-Vorpommern	66	1	67
Niedersachsen	265	26	291
Nordrhein-Westfalen	712	115	827
Rheinland-Pfalz	166	22	188
Saarland	26	4	30
Sachsen	163	6	169
Sachsen-Anhalt	58	1	59
Schleswig-Holstein	116	5	121
Thüringen	84	1	85
Bundesrepublik 31.12. 2019	4.013	419	4.432
Weiblich	3.226	345	3.571
Männlich	787	74	861

KONDITORMEISTER/IN

© 255 Meisterprüfungen

Meisterprüfungen 2013 - 2019 sprunghaft

Jahr	Männlich	Weiblich	Gesamt
2014	80	158	238
2015	76	160	236
2016	65	179	244
2017	52	208	260
2018	51	211	262
2019	46	209	255

Die sprunghafte Entwicklung der erfolgreich abgeschlossenen Meisterprüfungen in den Jahren 2006-2012 hat sich seit 2013 wieder beruhigt. Im Jahr 2019 kletterten die Meisterprüfungen auf 255.

Die geänderten Förderbedingungen des Meister-Bafög führten nicht zwangsläufig zu kontinuierlich steigenden Teilnehmerzahlen in der Meisterprüfung. Darüber hinaus sind auf Grund der starken Meisterausbildung in den Jahren vor 2003 viele Meisterstellen in den Konditorei-Café Betrieben besetzt. Dadurch bestand mittelfristig auch kein neuer Bedarf an so hoch qualifiziertem Personal.

Daneben sind Existenzgründungsmöglichkeiten aufgrund der teilweise hohen Investitionssummen und der Städteproblematik (siehe BETRIEBE) sehr beschränkt worden. Darüber hinaus dürfte die leicht gesunkene Zahl der Auszubildenden und der Konditorei-Betriebe ebenso eine besondere Rolle spielen.

Unverändert bleibt dagegen der Trend, dass sich deutlich mehr Frauen als Männer weiter qualifizieren.

KONDITOR/IN & KONDITOREI-FACHVERKÄUFER/IN

In der 3-jährigen Ausbildung zum Konditor/in oder zum/zur Konditoreifachverkäufer/in wird das Wissen für zwei Berufe mit einer soliden Basis und guten Perspektiven für die Zukunft vermittelt.

Wer gern etwas mit den eigenen Händen gestaltet und Freude an kreativer Betätigung hat, wer Interesse am Umgang mit frischen Rohstoffen und Produkten hat, wer im Team Hand in Hand arbeitet, aber auch Verantwortung übernehmen möchte, ist im Konditorenhandwerk genau richtig.

Wie sieht die Ausbildung aus?

Für die 3-jährige Ausbildung ist der Hauptschulabschluss oder der qualifizierte Abschluss einer weiterführenden Schule die Voraussetzung. Als Abiturient/in kann man auch von einer verkürzten Ausbildungszeit profitieren. Die Ausbildung erfolgt sowohl im Betrieb als auch an der Berufsschule.

Im Vordergrund der Ausbildung zur/zum Konditor/in stehen die handwerklichen Fertigkeiten bei der Herstellung der Konditoreierzeugnisse. Das Entwerfen von Festtags- und Hochzeitstorten sowie das Arrangieren von Buffets runden die Ausbildung ab.

KONDITOR/IN & KONDITOREI-FACHVERKÄUFER/IN

In der Ausbildung zum/zur Konditoreifachverkäufer/in geht es um Fachberatung und Verkauf, Warenpräsentation, Laden- und Schaufensterdekoration sowie originelles Verpacken. Darüber hinaus lernt man bunte Platten und Buffets zusammenstellen, Torten und Desserts ausgarnieren und Eis- und Früchtebecher sowie süße Speisen und Desserts anrichten.

Auch das Zubereiten und Anrichten von Getränkespezialitäten und kleinen Gerichten sowie das Eindecken der Tische und das Servieren im Cafébereich stehen auf dem Programm.

Zur Ausbildung gehören aber auch kaufmännische Aufgaben wie Tageskasse abrechnen, Lieferscheine, Rechnungen und Quittungen ausstellen.

Ausbildung beendet. Und dann?

Dem/der Konditor/in stehen verschiedene Möglichkeiten offen: Man kann sich auf bestimmte Produkte und Bereiche spezialisieren oder eine Ausbildung zum/zur Konditormeister/in machen, um eine leitende Position auszuüben oder einen eigenen Betrieb zu gründen.

Für den/die Konditoreifachverkäufer/in bietet sich im Konditorei- Café ein weites Betätigungsfeld: Erstverkäuferin, Verkaufsleiterin und Filialleiterin sind Stufen auf der Karriereleiter mit guten Aussichten auf eine leitende und verantwortungsvolle Position.

Erst Ausbildung. Dann Studium! Auch ohne Abitur!

Mit dem Abitur in der Tasche direkt ins Studium, der Klassiker.

Mit einer Berufsausbildung ist aber auch ein Studium ohne Abitur auf dem "dritten Bildungsweg" möglich: Eine Aufstiegsfortbildung beziehungsweise mehrere Jahre Berufserfahrung machen den Weg für ein Studium ohne Abitur frei.



*Für eine Ausbildung ist das Konditorenhandwerk eine gute Ausbildungsadresse - aber noch weiß das nicht jeder. Damit soll Schluss sein: Mit der Kampagne **WIR MACHEN DEN TAG SCHÖNER!** sollen Jugendliche auf die beiden Berufe neugierig gemacht werden:*

- www.konditoren.de/ausbildung
- Den Clip *Cookies & Cakes* mit seiner coolen Musik, einer hippen Performance und tollen Bildern sehen Sie hier: www.youtube.com/user/konditorenhandwerk

ZAHLENSCHRONIK

2008 - 2013

	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Gesamtumsatz in Mrd. EUR	1,571	1,561	1,586	1,642	1,678	1,698
Fachbetriebe	3.054	3.018	3.012	3.012	3.020	3.036
Beschäftigte				67.700	69.233	68.409
Auszubildende	6.883	6.694	6.315	5.959	5.490	5.261
KonditorIn	4.928	4.833	4.682	4.582	4.351	4.291
FachverkäuferIn	1.955	1.861	1.633	1.377	1.139	970
Meisterausbildung	168	194	170	201	185	197

2014 - 2019

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Gesamtumsatz in Mrd. EUR	1,737	1,754	1,788	1,827	1,850	1,899
Fachbetriebe	3.051	3.097	3.110	3.151	3.184	3.239
Beschäftigte	67.732	68.412	68.500	69.403	70.049	71.039
Auszubildende	5.015	5.074	5.111	4.993	4.676	4.432
KonditorIn	4.196	4.389	4.489	4.414	4.192	4.013
FachverkäuferIn	819	685	622	579	484	419
Meisterausbildung	238	237	247	260	262	255

Fachbetriebe: In die Handwerksrolle eingetragene Unternehmen des Konditorenhandwerks. Filialen werden nicht erfasst.
Beschäftigte: Einschl. tätiger Unternehmer und Auszubildende



GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLE

Der Deutsche Konditorenbund betreibt seit über 46 Jahren erfolgreich die Gewerbespezifische Informationstransferstelle (bis 31.03.2017 offizieller Name: Informationsstelle für Unternehmensführung).

Durch sie hat der Bundesinnungsverband auch eine vom Verband beantragte und vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (geförderte) genehmigte Sonderstellung: Der Deutsche Konditorenbund darf neben der reinen Informationsarbeit die Mitglieder der Konditoreninnungen auch durch einzelbetriebliche Beratungen unterstützen und fördern.

Stand: 22. April 2020

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird teilweise auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für beiderlei Geschlecht.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



DEUTSCHER KONDITORENBUND

Bundesinnungsverband
für das Konditorenhandwerk
Mohrenstraße 20/21
10117 Berlin

Gewerbespezifische
Informationstransferstelle*

Dipl. - Kfm. Jörg Becher
Tel. 030 403665403
becher@konditoren.de

Geschäftsstelle/Postanschrift
Jörg Becher
Gewerbespezifische
Informationstransferstelle
c/o Deutscher Konditorenbund
Landsberger Straße 148
80339 München

www.konditoren.de

* Gefördert durch die Bundesrepublik
Deutschland; Zuwendungsgeber:
Bundesministerium für Wirtschaft und
Energie aufgrund eines Beschlusses des
Deutschen Bundestages.