



# DEUTSCHER KONDITORENBUND

Bundesinnungsverband

Fachberatungs- und Informationsstelle (FIS)\*



Stand: 25. März 2025

# DATEN FAKTEN TRENDS 2025

**m**eister des guten Geschmacks  
Deutschlands Konditoren

**DAS HANDEWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN.

\* Gefördert durch die Bundesrepublik Deutschland; Zuwendungsgeber: Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz 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 - Vorstand	3 - 3.1

### **KONDITIONHANDWERK**

Typische Konditoreierzeugnisse	4
Umsatzstrukturen	4

### **BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE**

Entwicklung der Fachbetriebe und Beschäftigten	5 - 7.1
--	---------

### **UMSATZENTWICKLUNG**

Gesamtumsatz und Umsatzentwicklung	8
------------------------------------	---

### **AUSBILDUNG**

Lehrlingsstatistik	9
Lehrlingsbestand in den Bundesländern	9

### **KONDITIONMEISTER/IN**

Meisterprüfungen	10
------------------	----

### **KONDITION/IN & KONDITIONEI-FACHVERKÄUFER/IN**

Infos zu den beiden Ausbildungsberufen im Konditorenhandwerk	10 - 11
--	---------

### **ZAHLENCHRONIK**

### **AKTUELLE UMFRAGEN IM KONDITIONHANDWERK**

Bürokratiebelastung im Konditorenhandwerk	13 - 17
---	---------

### **ORGANISATION**

Kontakte Landesverbände mit ObermeisterInnen	A 1 - A 7
--	-----------

### **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.

26 Konditoreninnungen, 12 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 Fachberatungs- und Informationsstelle (FIS)
- Steht den Betrieben in den Fragen des Betriebsalltags mit kompetenter Information 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

### Präsident

**Gerhard Schenk**

Tel. 015120420770

E-Mail: schenk@konditoren.de

### Vizepräsident

**Michael Wiecker**

Marktplatz 6 - 8

38855 Wernigerode

Tel. 03943 - 261690

Fax 03934 - 261699

E-Mail: info@cafe-wiecker.de

### Ehrenpräsident

**Otto Kemmer**

Toräckerweg 12

97084 Würzburg

Tel. 0931 - 400054

Fax 0931 - 4040150

E-Mail: ottokemmer@gmx.de

### Deutscher Konditorenbund (BIV)

Otto-Suhr-Allee 97/99

10585 Berlin

Tel. 030 4036654-00

Fax 030 403665419

E-Mail: dkb@konditoren.de

### Referentin für Bildung und Veranstaltung

**Dipl.-Hdl. Annet Müller-Eckart**

Tel. 030 4036654-04

E-Mail: mueller-eckart@konditoren.de

### Fachberatungs- und Informationsstelle (FIS)\*

**Dipl.-Kfm. Jörg Becher**

Tel. 030 4036654-03

E-Mail: becher@konditoren.de

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

# ORGANISATION

## Vorstand

### **Präsident**

**Gerhard Schenk**

Tel. 015120420770

E-Mail: schenk@konditoren.de

### **Thomas Eckhardt**

Kramgasse 1

89073 Ulm

Tel. 0731 - 3749912

Fax 0731 - 3749913

E-Mail: info@mohrenkoepfle-ulm.de

### **Dirk Sternemann**

Kaiserwall 50 - 52

45657 Recklinghausen

Tel. 02361 - 93430

Fax 02361 - 93433

E-Mail: info@konditorei-sternemann.de

### **Franz Wenninger**

Regierungsstraße 564

84028 Landshut

Tel. 0871 - 89306

Fax 0871 - 2764130

E-Mail: kreuzer@email.de

### **Vizepräsident**

**Michael Wiecker**

Marktplatz 6 - 8

38855 Wernigerode

Tel. 03943 - 261690

Fax 03934 - 261699

E-Mail: info@cafe-wiecker.de

### **Tobias Menge**

Schlossstraße 96

12163 Berlin

Tel. 030 - 79083222

Fax 030 - 79083230

E-Mail: t.menge@c-r.berlin

### **Jörg Tapper**

Osterstraße 153

26506 Norden

Tel. 04931 - 2420

Fax 04931 - 14185

E-Mail: j.tapper@cafe-ten-cate.de

# KONDITIONERHANDWERK

● 2,089 Milliarden EUR Gesamtumsatz

● 67.819 Beschäftigte

● 3.460 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, Fleischer, Konditoren, Müller, Speiseeishersteller ) und gehört zu der großen Gruppe der zulassungspflichtigen Handwerke: Die bestandene Meisterprüfung ist Voraussetzung, um selbstständig das Konditorenhandwerk mit einer Konditorei oder einem KonditoreiCafé auszuüben.

## Handwerk im Angebot (2019)

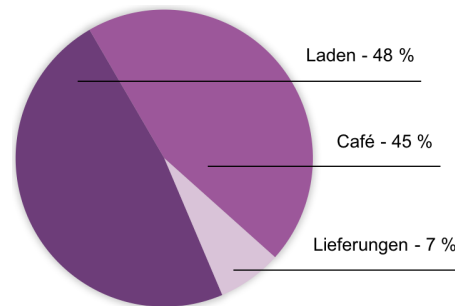
Der Umsatz des KonditoreiCafé Betriebs wird zu 72% mit handwerklich zubereiteten Produkten aus der eigenen Konditorei erzielt.

### Die typischen Konditoreierzeugnisse:

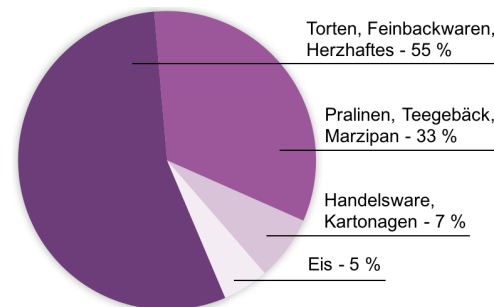
- Torten (Sahne, Creme, Obst und Moussetorten) und Petits Fours
- Motiv, Festtags, und Hochzeitstorten
- Baumkuchen
- Florentiner und Mandelhörnchen, Tee und Blätterteiggebäck, Honigkuchen, Stollen, Sand und Fruchtkuchen
- Süße Desserts wie Cremespeisen und Mousse
- Pralinen, Konfekt, Figuren und Tafeln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

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

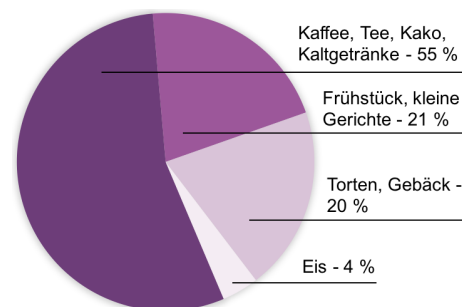
## Gesamtumsatzstruktur



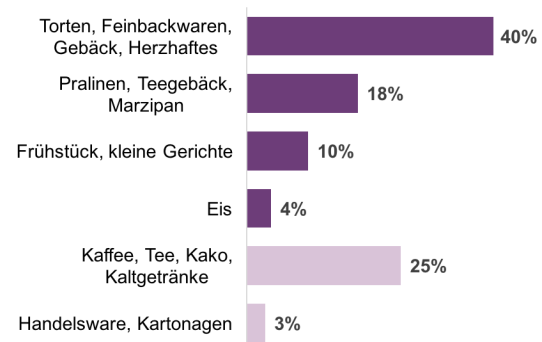
## Ladenumsatzstruktur



## Caféumsatzstruktur



## Sortimentsstruktur (in % vom Gesamtumsatz)



\* Gesamtumsatz 31.12.2024; Betriebe 31.12.2024; Beschäftigte: 31.12.2024.

# BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE

## ● 3.460 Fachbetriebe\*

## ● 67.819 Beschäftigte (einschl. tätiger Unternehmer:innen und Auszubildende)

Das Konditorehandwerk 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

Jahr	Betriebe
2019	3.239
2020	3.294
2021	3.394
2022	3.460
2023	3.433
2024	3.460

Im Verlauf des Jahres 2024 wurden 262 Abgänge gezählt, denen 289 Zugänge gegenüberstanden. Zum 31.12.2024 stieg damit die Anzahl der Betriebe im Konditorenhandwerk leicht um 27 auf insgesamt 3.460 Betriebe.

Die Entwicklung der 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 Steigerungen 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 KonditoreiCafés.
- 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 44 Prozent Unternehmerinnen

Im Konditorenhandwerk sind sie keine Ausnahme: Wurden 2017 bereits 32,81 % der Konditoreibetriebe von Unternehmerinnen geführt, so stieg der Anteil der selbstständigen Frauen auf 44,71 % zum 31.12.2024 an.

Jahr	Betriebe	Inhaberinnen
2017	3.151	1.034
2018	3.184	1.111
2019	3.239	1.179
2020	3.294	1.249
2021	3.394	1.359
2022	3.460	1.447
2023	3.433	1.489
2024	3.460	1.547

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

## ● 4,12 Fachbetriebe je 100.000 Einwohner

Bei 3.460 Konditoreibetrieben und einer vorausgerechneten Bevölkerung von 84,037 Millionen Einwohnern (31.12.2024), kamen im Durchschnitt 4,12 Konditoreibetriebe auf je 100.000 Einwohner.

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

Bundesland	A	B
Baden-Württemberg	594	5,3
Bayern	859	6,4
Berlin	123	3,3
Brandenburg	80	3,1
Bremen	4	0,6
Hamburg	68	3,6
Hessen	214	3,4
Mecklenburg-Vorpommern	52	3,2
Niedersachsen	185	2,3
Nordrhein-Westfalen	589	3,3
Rheinland-Pfalz	206	5,0
Saarland	41	4,2
Sachsen	179	4,5
Sachsen-Anhalt	55	2,6
Schleswig-Holstein	118	4,0
Thüringen	93	4,5
<b>Bundesrepublik 31.12.2024</b>	<b>3.460</b>	<b>4,12</b>

## ● Beschäftigte

Jahr	Beschäftigte
2019	71.039
2020	69.618
2021	67.808
2022	67.876
2023	67.684
2024	67.819

## Im Rückblick: Stabile Beschäftigungslage

Die Anzahl der Beschäftigten im Konditorenhandwerk war bis 2019 leicht steigend und ging - trotz

weiter steigender Betriebsanzahl - in den letzten Jahren zurück.

2020 und 2021 traf die COVID-19-Pandemie das Konditorenhandwerk mit Wucht. Die Betriebe haben auf die Corona-Krise mit einem einfachen Personalkonzept reagiert: So wenig als möglich Fremdpersonal, noch höhere Arbeitsbelastung der Unternehmer:innen und flexibler Personaleinsatz wo immer es geht. Die Folge: Trotz der Umsatzproblematik wurden alle Anstrengungen unternommen, das Fachpersonal zu halten und nur in Ausnahmefällen - Teilbetriebsschließungen (Café) - in Kurzarbeit geschickt.

## Fachkräftebedarf ist hoch

Die Konditorei-Cafébetriebe verzeichneten bis 2019 eine ausgesprochen gute wirtschaftliche Entwicklung. Nach den Corona-bedingten Umsatzeinbrüchen erholt sich der Gesamtumsatz im Konditorenhandwerk langsam wieder. Um den Wachstumstrend aufrechterhalten zu können, suchen viele Betriebe intensiv nach Mitarbeitern.

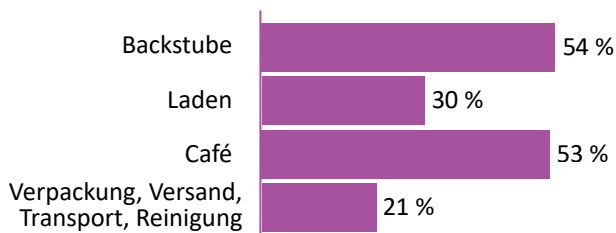
Tendenziell blieb und bleibt es schwierig, den Personalbedarf mit Fachkräften abzudecken. Seit Corona kommt noch erschwerend hinzu, dass andere Branchen ihren Fachkräftebedarf aus dem Gastrobereich gedeckt haben. Es war zwar schon länger ein harter Wettbewerb und eine Herausforderung gewesen, Mitarbeiter:innen für das Konditorenhandwerk-Café zu gewinnen, sie wurde durch Corona nur größer.

Es gibt eine nicht unerhebliche Lücke zwischen dem Bedarf und dem Angebot an Fachkräften: Im Konditorenhandwerk konnten\* 75 Prozent der Betriebe offene Stellen nicht mit geeigneten Fachkräften besetzen (\*Frühjahr 2023).

Insgesamt war jeder zweite Betrieb in der Backstube und im Café von dem Mangel an Fachkräften betroffen.



# BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE



Die Situation im Laden - jeder dritte Betrieb - und in den Bereichen „Verpackung, Versand, Transport, Reinigung“ - jeder fünfte Betrieb - stellte sich dagegen etwas entspannter dar.

Steigender Personalkostendruck und Personalengpässe machen es dem Konditorenhandwerk immer schwerer, die handwerkliche Leistung, die Sortimentsvielfalt und den Service uneingeschränkt aufrecht zu erhalten. Diese Situation führt auch zu einer erhöhten Arbeitsbelastung der Unternehmer:innen. Des Weiteren belastet der hohe bürokratische Aufwand auf Grund von Gesetzen, Verordnungen etc. noch zusätzlich.

## Kontinuität & Qualität ist gefragt

Die relativ stabile Beschäftigungslage spiegelt 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.

Die Betriebe im Konditorenhandwerk sind Fachgeschäfte. Hier erwartet der Kunde im 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.

## Das Konditorenhandwerk ist kleinbetrieblich geprägt

- 58,33 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe beschäftigen weniger als zehn tätige Personen. Diese Betriebe stellen 19,09 Prozent der Beschäftigten und 18,27 Prozent des erzielten Umsatzes.
- 37,44 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe beschäftigen zwischen 10 und 49 Personen. Diese Betriebe stellen 56,62 Prozent der Beschäftigten und 55,04 Prozent des erzielten Umsatzes.
- Nur 4,23 Prozent aller Betriebe beschäftigen 50 und mehr Personen; allerdings stellen diese Betriebe 24,29 Prozent der Beschäftigten im Konditorenhandwerk und 26,69 Prozent des erwirtschafteten Umsatzes.

# BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE

## Verteilung der Betriebe nach Beschäftigungsgrößenklassen\*

Betriebe mit ...	Anteil der Betriebe
unter 5 tätige Personen	33,90 %
5 - 9 tätige Personen	24,43 %
10 - 14 tätige Personen	23,38 %
20 - 49 tätige Personen	14,06 %
50 und mehr tätige Personen	4,23 %

## Verteilung der Beschäftigten und des Umsatzes nach Beschäftigungsgrößenklassen\*

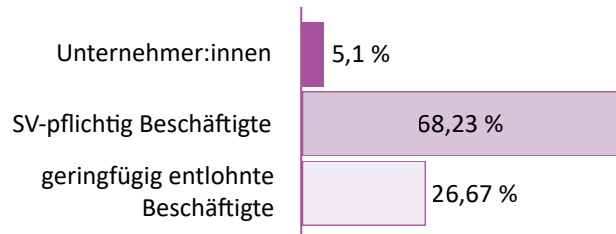
Betriebe mit ...	Anteil der Beschäftigten	Anteil am Gesamtumsatz
unter 5 tätige Personen	6,20 %	6,90 %
5 - 9 tätige Personen	12,89 %	11,37 %
10 - 14 tätige Personen	24,86 %	23,00 %
20 - 49 tätige Personen	31,76 %	32,04 %
50 und mehr tätige Personen	24,29 %	26,69 %

## Aufteilung der Beschäftigten

### Beschäftigte nach Bundesländern\*

Bundesland	Anteil der Beschäftigten
Baden-Württemberg	12,42 %
Bayern	18,73 %
Berlin	2,85 %
Brandenburg	1,47 %
Bremen	0,46 %
Hamburg	2,09 %
Hessen	6,47 %
Mecklenburg-Vorpommern	0,96 %
Niedersachsen	6,49 %
Nordrhein-Westfalen	21,14 %
Rheinland-Pfalz	3,07 %
Saarland	1,19 %
Sachsen	5,93 %
Sachsen-Anhalt	2,27 %
Schleswig-Holstein	12,04 %
Thüringen	2,42 %

Von den Beschäftigten\*\* insgesamt (67.819) waren 46.271 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte (68,23 Prozent) und 18.088 geringfügig entlohnte Beschäftigte (26,67 Prozent), sowie 3.460 Unternehmerinnen und Unternehmer (5,10 Prozent).



\* Handwerkszählung 31.12.2022 \*\*Eigene Hochrechnung zum 31.12.2024 auf Basis der Handwerkszählung

# UMSATZENTWICKLUNG

## © 2,4 % Umsatzsteigerung in 2024

Im Jahr 2024 setzte das Konditorenhandwerk mit einem Gesamtumsatz von 2,089 Milliarden EUR (ohne USt.) 2,4 Prozent mehr um als 2023.

### Umsatzentwicklung 2019 - 2024

Jahr	Gesamtumsatz in Mrd. EUR	Veränderung in %
2019	1,899	+ 2,66
2020	1,633	-14,0
2021	1,684	+ 3,1
2022	1,881	+ 11,7
2023	2,040	+ 8,5
2024	2,089	+ 2,4

(2020 - 2024 Statistisches Bundesamt)

### Umsatzjahr 2024

Das Konditorenhandwerk hat das 1. und 2. Quartal 2024 mit einem satten Umsatzplus abgeschlossen (+5,4 Prozent / +1,9 Prozent).

Das weitere Umsatzwachstum im 3. und 4. Quartal (+1,1 Prozent / +1,8 Prozent) ist im Wesentlichen auf die aus Sicht der Konditorei-Café Betriebe guten Wetterverhältnisse zurückzuführen.

Die positive Umsatzentwicklung in 2024 darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Krise noch nicht vorbei ist und für viele Betriebe die Lage nach wie vor nicht einfach ist.

Es blieb und bleibt schwierig, den Personalbedarf mit Fachkräften – insbesondere im Cafébereich – abzudecken. Darüber hinaus steht die Branche seit Jahren einem Rückgang der Ausbildungszahlen gegenüber. Personalengpässe machen es dem

Konditorenhandwerk immer schwerer, die handwerkliche Leistung, die Sortimentsvielfalt und den Service uneingeschränkt aufrecht zu erhalten.

Mit Blick auf 2024 hat das Konditorenhandwerk weiterhin negative Einflüsse verkraften müssen: Ab 1. Januar 2024 stieg der Umsatzsteuersatz für Speisen im Konditorei-Café und bei Party-Service- und Cateringleistungen wieder auf 19 Prozent, die Personalkosten werden voraussichtlich durch die Mindestlohnanpassung um vier Prozent\* steigen und Preissteigerungen beim Wareneinsatz und im Energiebereich werden in Höhe von 10 Prozent\* bzw. 15 Prozent\* erwartet. Allein diese Steuererhöhung und die Kostensteigerungen könnten dazu führen, dass der Gewinn im Konditorenhandwerk einbricht - sogar ein Verlust könnte drohen. (\* Basis 2022)

Verluste könnten in vielen Fällen in einem existenzbedrohenden Ausmaß sein. Reserven zum Auffangen der Vervielfachung von Kosten sind sehr schnell aufgebraucht - zumal viele Betriebe schon in den letzten Jahren an die Grenze ihrer wirtschaftlichen Belastbarkeit gegangen sind, um den Betrieb und die Arbeits- und Ausbildungsplätze zu sichern.

Die vielen Familienbetriebe brauchen „Normalität“, um aus eigener Kraft aus der angespannten Situation herauszufinden.

### Umsatzverteilung nach Betriebsgrößen\*

Umsatz in EUR	Anteil Betriebe	Anteil am Gesamtumsatz
bis 125.000	23,98 %	2,46 %
125.000 - 250.000	20,05 %	6,19 %
250.000 - 500.000	22,82 %	13,76 %
500.000 - 5 Millionen	32,39 %	68,70 %
über 5 Millionen	0,76 %	8,89 %

\*Stand 31.12.2022

# AUSBILDUNG

● 3.503 Konditorenlehrlinge

● 232 Verkaufslehrlinge

## Lehrlingsstatistik 2017 - 2023

Jahr	Konditor/in	Fachverkäufer/in	Gesamt
2017	4.414	579	4.993
2018	4.192	484	4.676
2019	4.013	419	4.432
2020	3.767	359	4.126
2021	3.790	300	4.090
2022	3.654	276	3.930
2023	3.503	232	3.735

## Ausbildung im Konditorenhandwerk

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) wies 2023 für das Konditorenhandwerk einen leichten Rückgang der Auszubildendenzahlen aus. Der Bestand an Auszubildenden im Konditorenhandwerk ist gegenüber dem Vorjahr um insgesamt 4,96 % (195) gesunken.

Damit liegt die Ausbildungssituation im Konditorenhandwerk leicht über dem Bundestrend des Handwerks: Der Bestand an Auszubildenden ging hier um 1,9 % gegenüber 2022 zurück.

Bei den Anteilen an weiblichen und männlichen Konditorenlehrlingen hat sich ein langjährige Trend auch im Jahr 2023 fortgesetzt: Die 2.978 Konditorinnen liegen deutlich gegenüber den 525 Konditoren an der Spitze.

Im Jahr 2023 bot das Konditorenhandwerk 3.735 jungen Menschen einen qualifizierten Ausbildungsplatz: 3.503 Konditoren und 232 Fachverkäuferinnen. Der demographische Wandel hat aber auch vor der Ausbildungssituation des Konditorenhandwerks keinen Halt gemacht: Die Anzahl der KonditorenAuszubildenden sank um 4,1 % (151),

der Ausbildungsbestand der Fachverkäuferinnen ging um 15,9 % (44) gegenüber dem Jahr 2022 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	673	21	694
Bayern	934	120	1.054
Berlin	146	21	167
Brandenburg	77	1	78
Bremen	27	4	31
Hamburg	59	0	59
Hessen	183	12	195
Mecklenburg-Vorpommern	56	4	60
Niedersachsen	235	5	240
Nordrhein-Westfalen	597	33	630
Rheinland-Pfalz	119	5	124
Saarland	18	0	18
Sachsen	158	1	159
Sachsen-Anhalt	38	2	40
Schleswig-Holstein	119	1	120
Thüringen	64	2	66
<b>Bundesrepublik</b>			
<b>31.12. 2023</b>	<b>3.503</b>	<b>232</b>	<b>3.735</b>
<b>Weiblich</b>	<b>2.978</b>	<b>175</b>	<b>3.153</b>
<b>Männlich</b>	<b>525</b>	<b>57</b>	<b>582</b>

# KONDITIONERMEISTER/IN

## ● 292 Meisterprüfungen

### Meisterprüfungen 2015 - 2023 gestiegen

Jahr	Männlich	Weiblich	Gesamt
2015	76	160	236
2016	65	179	244
2017	52	208	260
2018	51	211	262
2019	46	209	255
2020	41	217	258
2021	37	238	275
2022	45	243	288
2023	49	243	292

Im Konditorenhandwerk haben im letzten Jahr 49 männliche und 243 weibliche Konditorgesellen erfolgreich die Prüfung bestanden.

Damit bleibt der Trend unverändert, dass sich deutlich mehr Frauen als Männer weiter qualifizieren. Von 2010 an gerechnet haben 2.566 Frauen und 794 Männer den Meistertitel im Konditorenhand-

werk erworben.

Auch im letzten Jahr unterstreicht die Anzahl der Meisterprüfungen den hohen Stellenwert dieses Abschlusses für das Konditorenhandwerk.

Nicht wenige der neuen MeisterInnen streben die Übernahme eines bestehenden oder die Gründung eines neuen Konditorei-Betriebes an.

### Meisterprüfungen in den Bundesländern

Land	Männlich	Weiblich	Gesamt
Baden-Württemberg	18	70	88
Bayern	11	50	61
Berlin	5	15	20
NRW	8	70	78
Rheinl.Pfalz	3	21	24
Saarland	1	1	2
Sachsen	1	8	9
Sonstige	2	8	10

# KONDITIONER/IN & KONDITIONEREI-FACHVERKÄUFER/IN

In der 3jährigen 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 3jährige 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 Filialeiterin 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-und-beruf](http://www.konditoren.de/ausbildung-und-beruf)
- Den Clip *Cookies & Cakes* mit seiner coolen Musik, einer hippen Performance und tollen Bildern sehen Sie hier: [www.youtube.com/user/konditorenhandwerk](https://www.youtube.com/user/konditorenhandwerk)

# ZAHLENSCHRONIK

## 2013 - 2018

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Gesamtumsatz in Mrd. EUR</b>	1,698	1,737	1,754	1,788	1,827	1,850
<b>Fachbetriebe</b>	3.036	3.051	3.097	3.110	3.151	3.184
<b>Beschäftigte</b>	68.409	67.732	68.412	68.500	69.403	70.049
<b>Auszubildende</b>	5.261	5.015	5.074	5.111	4.993	4.676
<b>KonditorIn</b>	4.291	4.196	4.389	4.489	4.414	4.192
<b>FachverkäuferIn</b>	970	819	685	622	579	484
<b>Meisterausbildung</b>	197	238	237	247	260	262

## 2019 - 2024

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
<b>Gesamtumsatz in Mrd. EUR</b>	1,899	1,633	1,684	1,881	2,040	2,089
<b>Fachbetriebe</b>	3.239	3.294	3.394	3.460	3.433	3.460
<b>Beschäftigte</b>	71.039	69.618	67.808	67.876	67.684	67.819
<b>Auszubildende</b>	4.432	4.126	4.090	3.930	3.735	
<b>KonditorIn</b>	4.013	3.767	3.790	3.654	3.503	
<b>FachverkäuferIn</b>	419	359	300	276	232	
<b>Meisterausbildung</b>	255	258	275	288	292	

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



# AKTUELLE UMFRAGEN

## BÜROKRATIEBELASTUNG IM KONDITORENHANDWERK - FRÜHJAHR 2023

---

### Hintergrund

- Um aktuelle Erkenntnisse über die bürokratiebedingte Belastungsentwicklung von Handwerksbetrieben zu gewinnen, hat der ZDH gemeinsam mit den 53 Handwerkskammern im 1. Quartal 2023 eine Umfrage zur „Bürokratiebelastung im Handwerk“ durchgeführt.
- Der Deutsche Konditorenbund hat für das Konditorenhandwerk die Daten der teilgenommenen Konditorei-Cafébetriebe ausgewertet [→ Handwerk gesamt: in Klammern gesetzt].

### Die Erkenntnisse im Überblick

- Für 89,8 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe ist der Bürokratieaufwand in den letzten fünf Jahren gestiegen [→ Handwerk gesamt: 74,1 %].
- Ständige Anpassungen an neue Regelungen (Gesetze, Vorschriften) sind für 86,0 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk der größte Belastungsfaktor, gefolgt vom Aufwand zur Erfüllung von neuen Nachweis-, Dokumentations- und Meldepflichten mit 74,7 Prozent [→ Handwerk gesamt: 75,5 % / 53,7 %].
- Das größte Potenzial für eine effektive Entlastung von Nachweis-, Dokumentations- und Meldepflichten erkennen die Konditorei-Cafébetriebe mit jeweils 57,8 Prozent im Steuer- und Arbeitsrecht und beim Datenschutz mit 40,1 Prozent [→ Handwerk gesamt: 49,7 % / 29,9 % / 31,2 %].
- 86,5 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe geben an, dass die Selbständigkeit im Konditorenhandwerk infolge der Bürokratiebelastung zunehmend unattraktiv ist [→ Handwerk gesamt: 58,2 %].
- Von 58,1 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe, die digital mit Behörden kommunizieren, wird der digitale Austausch als Entlastung empfunden [→ Handwerk gesamt: 59,4 %].
- 44,1 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk kommunizieren mit Behörden jedoch nicht digital [→ Handwerk gesamt: 35,2 %].

---

#### Bürokratiebelastung im Konditorenhandwerk

Deutlich gestiegener Bürokratieaufwand	Seite 14
Potenzial für eine effektive Entlastung	Seite 14 - 15
Folgen der Bürokratiebelastung	Seite 15
Entlastungsfaktor: Digitale Verwaltung	Seite 16 - 17

# AKTUELLE UMFRAGEN

## BÜROKRATIEBELASTUNG IM KONDITORENHANDWERK - FRÜHJAHR 2023

### Deutlich gestiegener Bürokratieaufwand

89,8 Prozent der teilnehmenden Konditorei-Cafébetriebe geben an, dass der zu erfüllende Bürokratieaufwand in den letzten fünf Jahren gestiegen ist [→ Handwerk gesamt: 74,1 %].

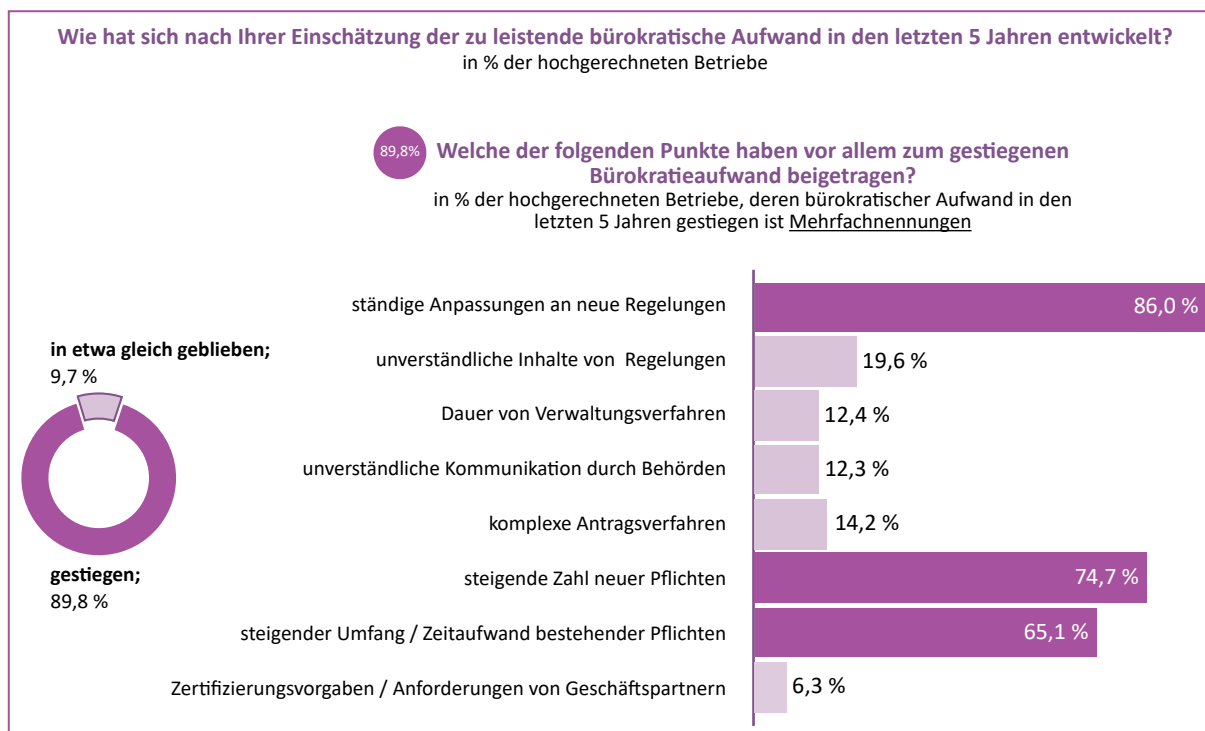
Die Ursachen für den gestiegenen Aufwand sind vielfältig. Drei Faktoren stechen jedoch signifikant hervor. An erster Stelle werden mit 86,0 Prozent notwendige Anpassungen betrieblicher Abläufe und Strukturen an neue Regelungen (Gesetze, Vorschriften) genannt [→ Handwerk gesamt: 75,5 %].

An zweiter und dritter Stelle stehen Nachweis-, Dokumentations- und Meldepflichten als maßgebliche Ursachen des Bürokratieaufwands. In diesem Zusammenhang ist bemerkenswert, dass sowohl die Anzahl neu eingeführter Nachweis-, Dokumentations- und Meldepflichten (74,7 Prozent) als auch der Umfang bereits bestehender Nachweis-, Dokumentations- und Meldepflichten (65,1 Prozent) aus Sicht von Konditorei-Cafébetrieben steigt [→ Handwerk gesamt: 53,7 % / 44,8 %].

Als weitere maßgebliche Ursache des Bürokratieaufwands wird von 19,6 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk die Unverständlichkeit von Vorgaben und Regelungen angegeben [→ Handwerk gesamt: 28,3 %].

Gravierende Unterschiede bei der Angabe der Hauptursachen für den zunehmenden Bürokratieaufwand sind hinsichtlich der Betriebsgröße im Konditorenhandwerk tendenziell nicht erkennbar. Die Vergleichswerte machen deutlich, dass personelle Ressourcen in Konditorei-Cafébetrieben ein entscheidender Faktor für die Belastungsbetroffenheit sind. Vor diesem Hintergrund ist es unerlässlich, bei der Identifizierung von Maßnahmen zur Entlastung alle Betriebsgrößen als Entlastungsadressaten in den Blick zu nehmen.

Zudem beschränkt sich Bürokratieentlastung nicht auf den Abbau bestehender gesetzlicher Regelungen und Pflichten. Vielmehr ist ein Maßnahmenmix erforderlich, der – wie sich hier zeigt – Faktoren wie unverständliche Fachsprache bei Gesetzen und Vorschriften und komplexe Antragsverfahren umfasst.



### Potenzial für eine effektive Entlastung

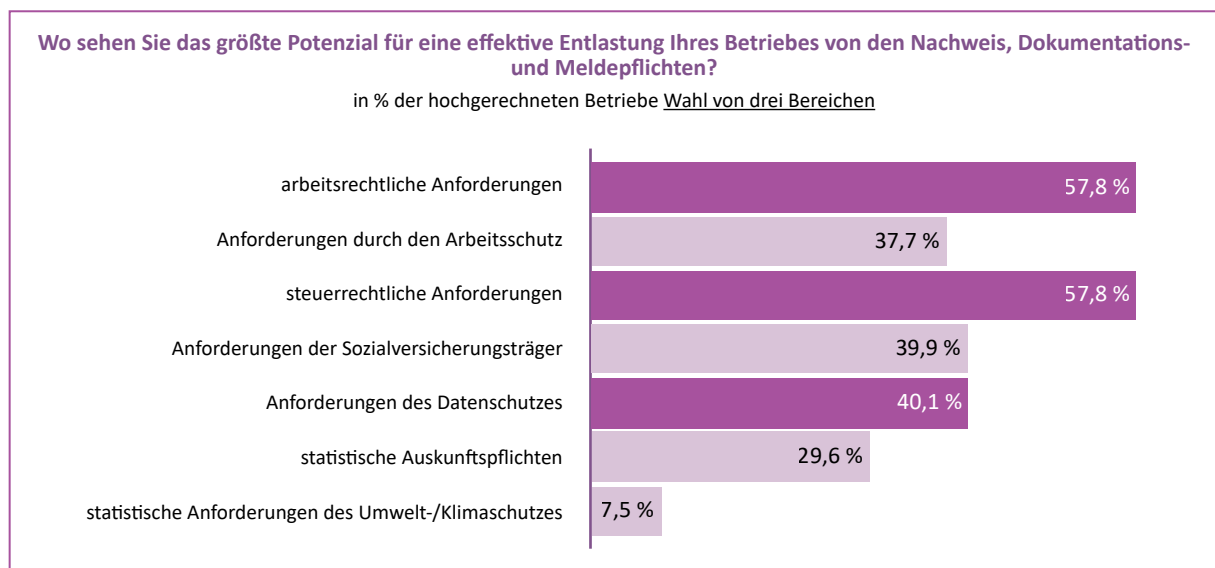
Das größte Potenzial für eine effektive Entlastung von Nachweis-, Dokumentations- und Meldepflichten erkennen die teilnehmenden Konditorei-Cafébetriebe mit jeweils 57,8 Prozent im Steuer- und Arbeitsrecht und beim Datenschutz

# AKTUELLE UMFRAGEN

## BÜROKRATIEBELASTUNG IM KONDITORENHANDWERK - FRÜHJAHR 2023

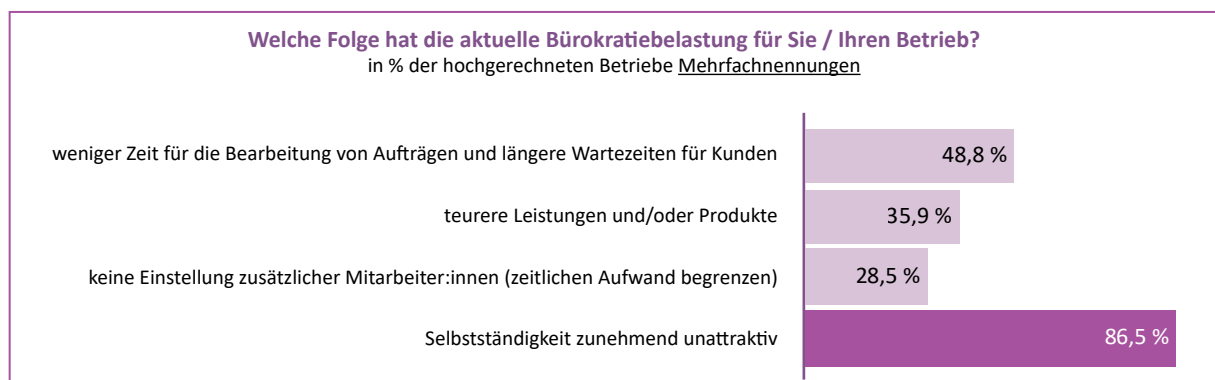
mit 40,1 Prozent [→ Handwerk gesamt: 49,7 % / 29,9 % / 31,2 %]. An dritter Stelle werden von den teilnehmenden Konditorei-Cafébetrieben mit 39,9 Prozent Anforderungen der Sozialversicherungsträger genannt, dicht gefolgt mit 37,7 Prozent von den Anforderungen durch den Arbeitsschutz [→ Handwerk gesamt: 23,1 % / 25,5 %].

Als weiteres Potenzial für eine effektive Entlastung werden von 29,6 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk die statistischen Auskunftspflichten genannt [→ Handwerk gesamt: 23,4 %]. Bei den statistischen Anforderungen des Umwelt-/Klimaschutzes sehen 7,5 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe noch kein deutliches Entlastungspotenzial [→ Handwerk gesamt: 12,3 %]. Hier sollte die Politik wachsam sein, um künftig nicht durch ausufernden Bürokratismus die Betriebe im Konditorenhandwerk übermäßig zu belasten.



## Folgen der Bürokratiebelastung

Die Auswirkungen einer dauerhaften und zudem steigenden Bürokratiebelastung sind vielschichtig und begrenzen sich nicht auf betriebsinterne Prozesse. So hat Bürokratie als Belastungsfaktor unter anderem gravierende Folgen für die Attraktivität des Konditorenhandwerks als Beruf und insbesondere für die Attraktivität zur Aufnahme einer selbständigen Tätigkeit im Konditorenhandwerk. 86,5 Prozent der teilnehmenden Betriebe geben an, dass die Selbständigkeit infolge der Bürokratiebelastung zunehmend unattraktiv ist [→ Handwerk gesamt: 58,2 %]. Dieser Wert ist der höchste der Rückmeldungen zu dieser Frage und stellt damit die Hauptfolge der wachsenden Bürokratie im Konditorenhandwerk dar. Die zunehmende Unattraktivität bezieht sich dabei sowohl auf bestehende Selbständigkeiten als auch auf die Gründung oder Übernahme eines Konditorei-Cafébetriebes.



Mit 48,8 Prozent geben die teilnehmenden Konditorei-Cafébetriebe an, dass die angewachsene Bürokratiebelastung zu einem signifikanten Zeitaufwand führt [→ Handwerk gesamt: 55,7 %]. Dieser Zeitaufwand bindet betriebliche und personelle Ressourcen, die nicht für die handwerklichen Kerntätigkeiten zur Verfügung stehen. Dies mindert zum

# AKTUELLE UMFRAGEN

## BÜROKRATIEBELASTUNG IM KONDITORENHANDWERK - FRÜHJAHR 2023

einen Erwerbspotentiale. Zum anderen verzögert dieser Zeitaufwand die Erfüllung und Durchführung von betrieblichen Kernaufgaben. Die von Kunden/Gästen oftmals monierten langen Wartezeiten im Laden und Café sind insofern nicht ausschließlich auf den zunehmenden Fachkräftebedarf, sondern zu einem nicht unerheblichen Anteil auch auf den durch Bürokratie gebundenen Zeitaufwand zurückzuführen.

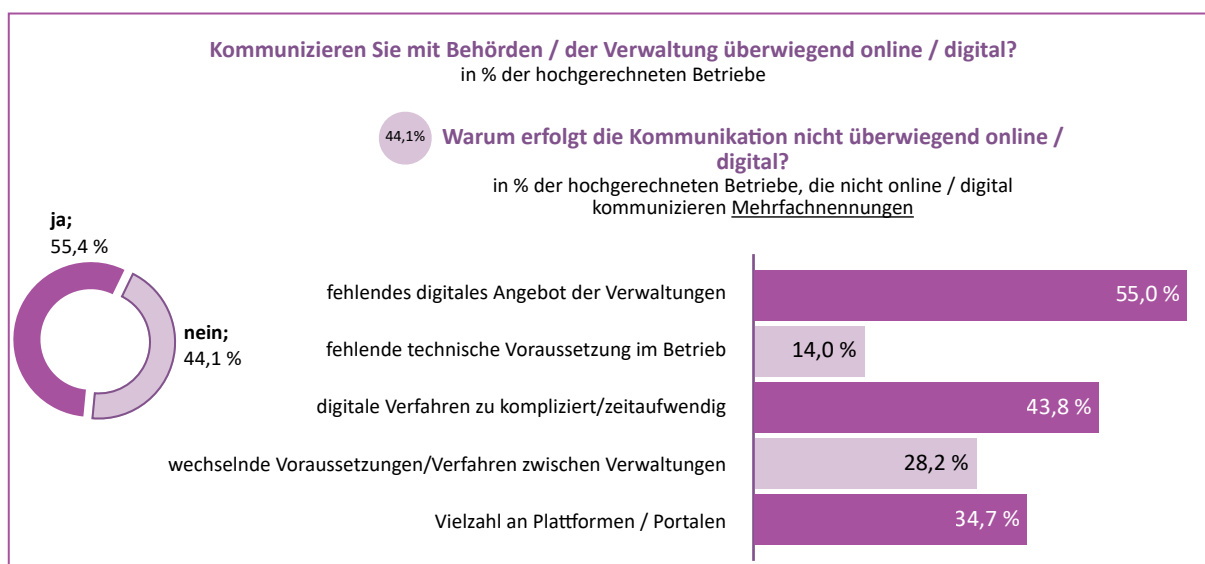
Eine weitere relevante Folge des hohen Aufwands zur Bewältigung bürokratischer Anforderungen sind höhere Kosten, die zum Teil zwangsläufig in einer Teuerung von Caféserviceleistungen und/oder Konditoreiprodukten resultiert. 35,9 Prozent der teilnehmenden Konditorei-Cafébetriebe geben an, dass die Anhebung von Preisen eine unmittelbare Folge des finanziellen Bürokratieaufwands ist [→ Handwerk gesamt: 40,6 %]. Die bürokratiebedingte Preissteigerung wirkt damit als signifikanter Zusatzeffekt auf die anhaltende Inflation.

### Entlastungsfaktor: Digitale Verwaltung

Digitale Betriebs- und Kommunikationsstrukturen gehören für Konditorei-Cafébetriebe zum Alltag. Anders als mit Kunden und Geschäftspartnern ist eine digitale Kommunikation mit Behörden jedoch keine Selbstverständlichkeit. 44,1 Prozent der teilnehmenden Konditorei-Cafébetriebe nutzen gegenüber Behörden weiterhin ausschließlich klassische Kommunikationswege [→ Handwerk gesamt: 35,2]. Für 55,0 Prozent dieser Gruppe ist der ausschlaggebende Grund, dass von den für sie relevanten Behörden kein digitales Angebot zur Kommunikation zur Verfügung gestellt wird [→ Handwerk gesamt: 38,4 %]. Dies zeigt, wie wichtig es ist, Verwaltungsverfahren im Zuge der Digitalisierung nicht einfach 1:1 digital abzubilden, sondern Vereinfachungspotenziale digitaler Infrastrukturen und Systeme zu nutzen.

Ein weiterer Grund der von 43,8 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe, die noch keine digitale Kommunikation nutzen, genannt wird, ist, dass digitale Verwaltungsverfahren als zu kompliziert oder als zu zeitaufwändig angesehen werden [→ Handwerk gesamt: 52,7 %].

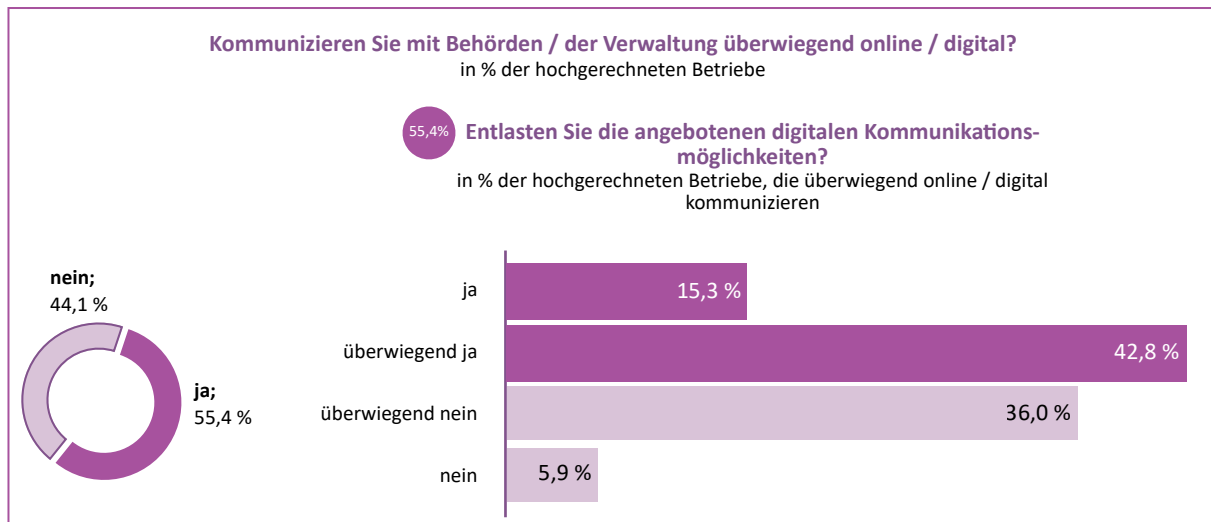
Mit 34,7 Prozent wird als dritthäufigster Grund die Vielzahl und funktionale Uneinheitlichkeit von Online-Plattformen und Online-Portalen der Verwaltung genannt [→ Handwerk gesamt: 35,5 %].



Mit 55,4 Prozent gibt mehr als jeder zweite der teilnehmenden Konditorei-Cafébetriebe an, überwiegend online mit Behörden zu kommunizieren [→ Handwerk gesamt: 55,1 %]. Dies gilt tendenziell für alle Betriebsgrößen im Konditorenhandwerk. Die Digitalisierung der Verwaltung bietet aus Sicht von Betrieben im Konditorenhandwerk große Entlastungspotenziale. 58,1 Prozent der Betriebe dieser Gruppe bewerten die digitale Kommunikation als entlastend oder als überwiegend entlastend [→ Handwerk gesamt: 59,4 %]. Dies verdeutlicht die Bedeutung einer flächendeckend korrespondierenden digitalen Infrastruktur der Verwaltung für Konditorei-Cafébetriebe.

# AKTUELLE UMFRAGEN

## BÜROKRATIEBELASTUNG IM KONDITORENHANDWERK - FRÜHJAHR 2023



# ORGANISATION Landesverbände

## *Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg*

Landesinnungsmeister	Klaus Vollmer	Yburgstraße 126 76534 Baden-Baden	07223 57059 Fax: 07223 6943 cafe-vollmer@breisgaumail.de www.cafe-vollmer.de
Stv. Landesinnungsmeister	Wolfram Frühholz	Sonnenstraße 46 72458 Albstadt	07431 2698 Fax: 07431 58453 info@cafe-frueholz.de www.cafe-frueholz.de
Ehrenvorsitzender	Robert Widmann	Brühlstr. 7 73061 Ebersbach	07163 6221 Fax: 07163 530615 rowiconditor@aol.com
Geschäftsstelle		Yburgstr. 126 76534 Baden-Baden	07223 57059 Fax: 07223 58064 info@livkonditoren-bw.de www.konditoren-bw.com

### **Innungen**

### **Obermeisterinnen & Obermeister**

Baden-Württemberg Süd	Wolfram Frühholz	Sonnenstraße 46 72458 Albstadt	07431 2698 Fax: 07431 58453 info@cafe-frueholz.de www.cafe-frueholz.de
Freudenstadt	Jürgen Seibold	Liebenzeller Str. 25 75328 Schömberg	07084 4234 Fax: 07084 4147 info@wellness-talblick.de www.wellness-talblick.de
Heidelberg	Achim Frey	Rohrbacher Str. 71 69115 Heidelberg	06221 24606 Fax: 06221 359811 achimfrey@t-online.de www.konditoreicafezimmermann.de
Neckar-Enz	Christian Rösslein	Königstraße 28 70173 Stuttgart	0711 290787 Fax: 0711 290403 mail@koenigsbau-cafe.de www.koenigsbau-cafe.de

## *Konditoren-Innung Bayern*

Landesinnungsmeister	Josef Schwalber	Johann-G.-Gutenberg-Str. 33 82140 Olching	08142 41121  info@nessbach-schwalber.de www.nessbach-schwalber.de
Stv. Landesinnungsmeister	Oliver Rambold	Seeholzenstr. 6A 82166 Gräfeling	089 832703 o.rambold@ellyseidl.de www.ellyseidl.de
Stv. Landesinnungsmeister	Franz Wenninger	Regierungsstraße 564 84028 Landshut	0871 89306 Fax: 0871 2764130 kreuzer@email.de www.facebook.com/cafekreuzer
Ehrenobermeister	Günter Asemann	Bahnhofstr. 47 82152 Planegg	089 8598425 info@asemann-pralinen.de www.cafe-richter.de

# ORGANISATION Landesverbände

Geschäftsführerin RAin (Synidkurrechtsanwältin) Landsberger Str. 148 089 74388850  
Daniela Sauer 80339 München Fax: 089 743888511  
sauer@konditoreninnung.de  
www.konditoreninnung.de

Geschäftsstelle Landsberger Str. 148 089 74388850  
80339 München Fax: 089 743888511  
mail@konditoreninnung.de  
www.konditoreninnung.de

## **Konditoren-Innung Berlin**

Landesinnungs- Tobias Menge Schlosstr. 96 030 79083222  
meister 12163 Berlin t.menge@c-r.berlin  
www.confiserie-reichert.com

Stv. Landesinnungs- Lars Gerch Fürstenwalder Allee 22 030 6489682  
meister 12589 Berlin Fax: 030 6489682  
info@conditoreigerch.de  
www.conditoreigerch.de

Geschäftsführerin Mandy Wolter Weinheimer Str. 13 030 810557310  
14199 Berlin Fax: 030 810557319  
m.wolter@berliner-konditoren.de  
www.berliner-konditoren.de

Geschäftsstelle Weinheimer Str. 13 030 810557310  
14199 Berlin Fax: 030 810557319  
info@berliner-konditoren.de  
www.berliner-konditoren.de

## **Konditoren-Innung Bremen/Oldenburg**

Landesinnungs- Bernard Timphus Knochenhauerstr. 14 0421 12593  
meister 28195 Bremen Fax: 0421 15492  
service@konditorei-stecker.de  
www.konditorei-stecker.de

Stv. Landesinnungs- Harald Jürgens Huntestr. 8 04407 927890  
meister 26203 Wardenburg Fax: 04407 927894  
info@baeckerei-juergens.de  
www.baeckerei-juergens.de

Ehrenvorsitzender Hans Janßen Heiligengeiststr. 28 0441 26702  
26121 Oldenburg Fax: 0441 26905  
wiener-konditorei@t-online.de  
www.wiener-konditorei-ol.de

Ehrenvorsitzender Heiko Rockmann Hindenburgstr. 42-44 0421 385123  
28717 Bremen Fax: 0421 385122

Geschäftsführer Stefan Schiebe Martinistr. 53 - 55 0421 22280620  
28195 Bremen Fax: 0421 22280617  
schiebe@bremen-handwerk.de  
www.konditoreninnung-hbol.de

Geschäftsstelle Martinistr. 53 - 55 0421 22280620  
28195 Bremen Fax: 0421 22280617  
info@konditoreninnung-hbol.de  
www.konditoreninnung-hbol.de



# ORGANISATION Landesverbände

## *Landesverband der Konditoren Hamburg (Konditoreninnung)*

Landesinnungsmeisterin	Bettina Schliephake-Burchardt	Gussau 124 22359 Hamburg	040 60558377 Fax: 040 60911348 info@sugardreams.de www.sugardreams.de
Stv. Landesinnungsmeister	Thomas Horn	Papanreya 6 22453 Hamburg	040 53055877 info@konditorei-horn.de www.konditorei-horn.de
Geschäftsführerin/ Geschäftsstelle	Daniela Schier	Bei Schuldts Stift 3, 2. Etage 20355 Hamburg	040 3574460 Fax: 040 357446 50 schier@vig-hh.de www.vig-hh.de

## *Konditoren-Landesverband Hessen*

Landesinnungsmeister	Andreas Vogel	Fürst Ferdinand-Str. 1 35619 Braunfels	06442 4256 Fax: 06442 6588 info@konditorei-vogel.de www.konditorei-vogel.de
Stv. Landesinnungsmeisterin	Birgit Günther	Obergasse 10 36304 Alsfeld	06631 2247 Fax: 06631 917773 info@salzekuchen.de www.salzekuchen.de
Ehrenvorsitzender	Adolf Neuschaefer	Mathildenplatz 6 64283 Darmstadt	06151 153648 Fax: 06151 153648 adolf@neuschaefer.com
Geschäftsführer/ Geschäftsstelle		Hindenburgstraße 1 64295 Darmstadt	06151 3008110 Fax: 06151 3008120 info@kh-da-di.org www.kh-da-di.org

### **Innungen Obermeisterinnen & Obermeister**

Mittelhessen	Andreas Vogel	Fürst Ferdinand-Str. 1 35619 Braunfels	06442 4256 Fax: 06442 6588 info@konditorei-vogel.de www.konditorei-vogel.de
Nordhessen	René Müller	Theaterstr. 1 34117 Kassel	0561 81043709 info@patisserie-bach.de www.patisserie-bach.de
Rhein-Main			

## *Niedersachsen*

### **Innungen Obermeisterinnen & Obermeister**

Ostfriesland	Jörg Tapper	Osterstr. 153 26506 Norden	04931 2420 Fax: 04931 14185 j.tapper@cafe-ten-cate.de www.cafe-ten-cate.de
--------------	-------------	-------------------------------	---

# ORGANISATION Landesverbände

## Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Nordrhein-Westfalen

Landesinnungsmeister	Hubert Cordes	Brandenburger Str. 5 46145 Oberhausen	0208 668426 Fax: 0208 6351934 info@hubert-cordes.de www.cafe-cordes.de
Stv. Landesinnungsmeister	Dirk Sternemann	Kaiserwall 50-52 45657 Recklinghausen	02361 93430 Fax: 02361 93433 info@konditorei-sternemann.de www.konditorei-sternemann.de
Ehrenvorsitzender	Manfred Füllenbach	Aiselsfeld 24 53797 Lohmar	02206 1834 Fax: 02206 608472 m.fuellenbach@freenet.de
Geschäftsführer	Jan-Hendrik Schade	Ossenkampstiege 111 48163 Münster	0251 5200840/41 Fax: 0251 520086240/41 schade@konditoren.nrw www.konditoren.nrw
Geschäftsstelle		Ossenkampstiege 111 48163 Münster	0251 5200840/41 Fax: 0251 520086240 info@konditoren.nrw www.konditoren.nrw

## Innungen

## Obermeisterinnen & Obermeister

Bäcker- und Konditoren-Innung Steinfurt	Klaus Schröer	Emsdettener Str. 59 48356 Nordwalde	02573 93500 Fax: 02573 935051 info@meisterbaecker-schroeer.de www.meisterbaecker-schroeer.de
Bergisches Land und Düsseldorf	Harald Michaelis	Hochstr. 84 42105 Wuppertal	0202 453633 Fax: 0202 455358 cafe.michaelis@t-online.de www.konditorei-michaelis.de
Bocholt	Bastian Bors	Weikenrott 9 46499 Hamminkeln	02852 506760 Fax: 02852 5067654 info@bors.de www.bors.de
	Fachgruppenleiter Georg Rüter	Osterstraße 27 46397 Bocholt	02871 12321 Fax: 02871 226598 philipprueter@gmx.net
Essen	Karl-Heinz Fritsche oHG	Bochumer Str. 36 45276 Essen	0201 510252 Fax: 0201 444699 annette_fritsche@yahoo.de
Herne/Castrop-Rauxel/Wanne-Eickel	Peter Hegh	Gräffstr. 15 44623 Herne	02323 45517 Fax: 02323 45573 peter.hegh@t-online.de
Köln-Bonn	Rudolf Schöner	Brunnenallee 10 53177 Bonn	0228 363638 Fax: 0228 357987 cafe-schoener@t-online.de
Lippe	Mickel Biere	Denkmalstr. 9 32760 Detmold	05231 47586 Fax: 05231 469481 kontakt@bierebrot.de www.bierebrot.de
	Fachgruppenleiter Martin Dahlhaus	Paulinenstr. 76 32756 Detmold	05231 22062 Fax: 05231 37371 zuckerbaeckereidahlhaus@t-online.de www.zuckerbaeckerei-dahlhaus.de

# ORGANISATION Landesverbände

Mönchengladbach	Manfred Groth	Viersener Str. 24 41061 Mönchengladbach groth-moenchengladbach@t-online.de	02161 12200 Fax: 02161 12200
Ostwestfalen, Münster und die Kreise Borken, Coesfeld und Warendorf	Ralf Ilgemann	Rudolfstr. 1 48145 Münster	0251 131700 info@cafe-classique.de www.cafe-classique.de
Niederrhein	Andreas Amberg	Vorster Str. 2 47906 Kempen	02152 2301 Fax: 02152 2301 info@cafeamring.de www.cafeamring.de
Recklinghausen/Gel senkirchen/Bottrop	Dirk Sternemann	Kaiserwall 50-52 45657 Recklinghausen	02361 93430 Fax: 02361 93433 info@konditorei-sternemann.de www.konditorei-sternemann.de
Remscheid	Fachgruppenleiterin Birgit Eppels	Stockder Str. 19 42857 Remscheid	0177 718333 kekse1.be@gmail.com www.der-keksladen.de
Rhein-Ruhr	Hubert Cordes	Brandenburger Str. 5 46145 Oberhausen	0208 668426 Fax: 0208 6351934 info@hubert-cordes.de www.cafe-cordes.de
Ruhr	Guido Behrens	Hauptstraße 2 58313 Herdecke	02330 2362 Fax: 02330 12227 behrensguido@web.de www.cafe-wenning.de
Soest-Lippstadt	Detlef Kunkel	Beckumer Str. 7 59555 Lippstadt	02941 58512 Fax: 02941 79574 info@baeckerei-wietfeld.de www.baeckerei-wietfeld.de
	Fachgruppenleiter Uwe Petersmann	Talstr. 31 59423 Unna	02303 13525 Fax: 02303 238146 cafe-pruente@t-online.de www.cafe-pruente.de
Südwestfalen	Bernd Bücken	Poth 6 58638 Iserlohn	02371 210990 Fax: 02371 12708 info@spetsmann.de www.spetsmann.de

## ***Konditoren-Innung Rheinland-Pfalz***

Landesinnungs- meister	Jean Warnecke	Löhrstr. 93 56068 Koblenz	0261 31433 jeanwarnecke@web.de
Stv. Landesinnungs- meister	Rene Weber	Müllenborner Straße 73 54568 Gerolstein	06591 4938 Fax: 06591 81338 info@eifelkonditorei.de www.eifelkonditorei.de
Geschäftsführer	Alexander Zeitler	Hoewelstraße 19 56073 Koblenz	0261 40630 0 zeitler@fachhandwerk.de www.konditoren-rlp.de

# ORGANISATION Landesverbände

Geschäftsstelle  
Hoevelstraße 19  
56073 Koblenz  
0261 40630 14  
Fax: 0261 40630 30  
info@fachhandwerk.de  
www.konditoren-rlp.de

## *Konditoreninnung für das Saarland*

Landesinnungs-  
meister Peter Erbel  
Saarbrücker Str. 10  
66839 Schmelz  
06887 2780  
Fax: 06887 888316  
kaffeehaus-erbel@live.de  
www.torten-saarland.de

Stv. Landesinnungs-  
meister Andreas Dausend  
Heuduckstraße 67  
66117 Saarbrücken  
0681 51828  
Fax: 0681 5898782  
info@cafe-lolo.de  
www.cafe-lolo.de

Ehrenvorsitzender Dieter Dausend  
Heuduckstraße 67  
66117 Saarbrücken  
0681 51828  
Fax: 0681 5898782

Geschäftsführer Mirko Karkowsky  
Grülingsstraße 115  
66113 Saarbrücken  
0681 9486126  
Fax: 0681 9486199  
mkarkowsky@agvh.de  
www.agvh.de

Geschäftsstelle  
Grülingsstraße 115  
66113 Saarbrücken  
0681 9486126  
Fax: 0681 9486199  
agvh@agvh.de  
www.agvh.de

## *Landesinnung der Konditoren Sachsen-Anhalt*

Landesinnungs-  
meister Michael Wiecker  
DKB-Vizepräsident  
Marktplatz 6 - 8  
38855 Wernigerode  
03943 261690  
Fax: 03943 261699  
info@cafe-wiecker.de  
www.cafe-wiecker.de

Stv. Landesinnungs-  
meister Michael Liesegang  
Teichstr. 21  
06198 Salzatal OT  
Lieskau  
0345 5500357  
Fax: 0345 5500358  
info@liesegang-lieskau.de  
www.liesegang-lieskau.de

Geschäftsführerin Daniela Lindeke  
Delitzscher Straße 72b  
06112 Halle/Saale  
0345 1315720  
Fax: 0345 1315721  
lindeke@khs-hal-sk.de  
www.khs-hal-sk.de/innungen/landesinnung-des-  
konditorenhandwerks-sachsen-anhalt.html

Geschäftsstelle  
Delitzscher Straße 72b  
06112 Halle/Saale  
0345 131570  
Fax: 0345 1315721  
info@khs-hal-sk.de  
www.khs-hal-sk.de/innungen/landesinnung-des-  
konditorenhandwerks-sachsen-anhalt.html

## *Landesinnungsverband der Konditoren Sachsen - Thüringen*

Landesinnungs-  
meister Frank Seidel  
Ernst-Thälmann-Str. 24  
09366 Stollberg  
037296 2378  
Fax: 037296 939190  
cafe-seidel@gmx.de  
www.konditorei-seidel.de

# ORGANISATION Landesverbände

Stv. Landesinnungsmeister	Tino Schreiber	Breite Str. 1 01796 Pirna	03501 528419 Fax: 03501 528401 info@schreiber-pirna.de www.schreiber-pirna.de
Geschäftsführer	Falk Dossin	Bitterfelder Str. 7-9 04129 Leipzig	0341 904860 Fax: 0341 9048620 falk.dossin@khs-leipzig.de
Geschäftsstelle		Bitterfelder Straße 7-9 04129 Leipzig	0341 904860 Fax: 0341 9048620 info@khs-leipzig.de
<b>Innungen</b>	<b>Obermeisterinnen &amp; Obermeister</b>		
Dresden	Jens Gradel	Wehlener Str. 28 01279 Dresden	0351 2517425 Fax: 0351 2596240 info@gradel.com www.gradel.com
Westsachsen	Frank Seidel	Ernst-Thälmann-Str. 24 09366 Stollberg	037296 2378 Fax: 037296 939190 cafe-seidel@gmx.de www.konditorei-seidel.de

## *Landesinnung der Konditoren Schleswig-Holstein*

Landesinnungsmeister	Aurèle Uter	Fleischhauerstr. 62 23552 Lübeck	017655683378 office@uter.cafe www.uter.cafe
Stv. Landesinnungsmeisterin	Linn Anna Christen	Russeer Weg 94 24109 Kiel	0431 99078575 info@cafe-fiedler.de www.cafe-fiedler.de
Ehrevorsitzender	Peter Steinhuisen	St. Jürgen Ring 37 23564 Lübeck	0451 35285 Fax: 0451 35285
Ehrevorsitzender	Peter Czudaj	Mühlenstr. 1-3 23552 Lübeck	0451 7074231 peter-czudaj@outlook.de www.czudaj-cafe.de
Geschäftsführer	Michael Starbusch	Gustav-Adolf Str. 7a 23568 Lübeck	0451 3895915 Fax: 0451 3895927 m.starbusch@khs-luebeck.de www.konditoren-innung.de
Geschäftsstelle		Gustav-Adolf-Str. 7a 23568 Lübeck	0451 38959 20 Fax: 0451 3895927 info@khs-luebeck.de www.konditoren-innung.de



## FACHBERATUNGS- UND INFORMATIONSTELLE (FIS)

Der Deutsche Konditorenbund betreibt seit über 48 Jahren erfolgreich die *Fachberatungs- und Informationsstelle (FIS)* (bis 31.12.2023 offizieller Name: Gewerbespezifische Informationstransferstelle).

Stand: 25. März 2025

Wir legen großen Wert auf Gleichbehandlung. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

### DEUTSCHER KONDITORENBUND

Bundesinnungsverband  
für das Konditorenhandwerk  
Otto-Suhr-Allee 97/99  
10585 Berlin

Fachberatungs- und  
Informationsstelle (FIS)\*

Dipl. - Kfm. Jörg Becher  
Tel. 030 403665403  
[becher@konditoren.de](mailto:becher@konditoren.de)

[www.konditoren.de](http://www.konditoren.de)

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