



DEUTSCHER KONDITORENBUND

Bundesinnungsverband

Fachberatungs- und Informationsstelle (FIS)*



Stand: 13. Juni 2024

DATEN FAKTEN TRENDS 2024

meister 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 - Landesverbände mit ObermeisterInnen	3 . . .

KONDITIONENHANDWERK

Typische Konditoreierzeugnisse	4
Umsatzstrukturen	4

BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE

Entwicklung der Fachbetriebe und Beschäftigten	5 - 7
--	-------

UMSATZENTWICKLUNG

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

AUSBILDUNG

Lehrlingsstatistik	9
Lehrlingsbestand in den Bundesländern	9

KONDITIONENMEISTER/IN

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

KONDITIONEN/IN & KONDITIONENREI-FACHVERKÄUFER/IN

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

ZAHLENCHRONIK

AKTUELLE UMFRAGEN IM KONDITIONENHANDWERK

Betriebswirtschaftliche Auswirkungen der Krisensituation im Konditorenhandwerk - Frühjahr 2023	13 - 17
Bürokratiebelastung im Konditorenhandwerk	18 - 22

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.

28 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

Hauptgeschäftsführerin

Dipl.-Kff. Julia Gustavus

Tel. 030 4036654-02

E-Mail: gustavus@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

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 West	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 (Synidkusrrechtsanwältin) 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 Anika Melillo Weinheimer Str. 13 030 810557310
14199 Berlin Fax: 030 810557319
a.melillo@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)

Landesinnungs- meisterin	Bettina Schliephake- Burchardt	Gussau 124 22359 Hamburg	040 60558377 Fax: 040 60911348 info@sugardreams.de www.sugardreams.de
Stv. Landesinnungs- meister	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

Landesinnungs- meister	Andreas Vogel	Fürst Ferdinand-Str. 1 35619 Braunfels	06442 4256 Fax: 06442 6588 info@konditorei-vogel.de www.konditorei-vogel.de
Stv. Landesinnungs- meisterin	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	Rainer Lamp	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	Manfred Anderlohr	Dreikönigstr. 55a 60594 Frankfurt	069 620765 Fax: 069 611805 m.anderlohr@konditorei-hollhorst.de www.konditorei-hollhorst.de

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

Ehrevorsitzender 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
Innungen	Obermeisterinnen & Obermeister		
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

KONDITIONERHANDWERK

● 2,040 Milliarden EUR Gesamtumsatz

● 67.684 Beschäftigte

● 3.448 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)

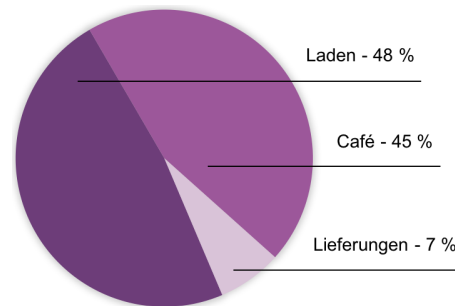
Der Umsatz des KonditoreiCafé Betriebs wird zu 72% mit handwerklich zubereiteten Produkten aus der eigenen Konditorei erzielt.

Die typischen Konditoreierzeugnisse:

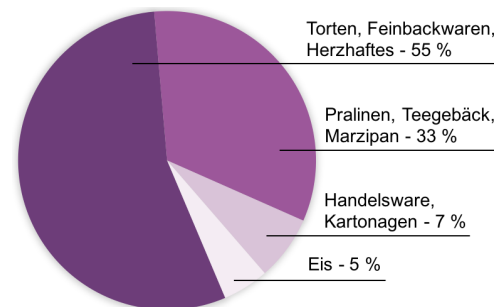
- Torten (Sahne, Creme, Obst und Moussetorten) und Petits Fours
- Motiv, Festtags, und Hochzeitstorten
- Baumkuchen
- Florentiner und Mandelhörnchen, Tee und Blätterteiggebäck, Honigkuchen, Stollen, Sand und Fruchtkuchen
- Süße Desserts wie Cremespeisen und Mousse
- Pralinen, Konfekt, Figuren und Tafeln aus Schokolade
- Speiseeis, Eistorten und Parfaits
- Marzipan
- Marmeladen, Konfitüren und Fruchtegeles
- 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.

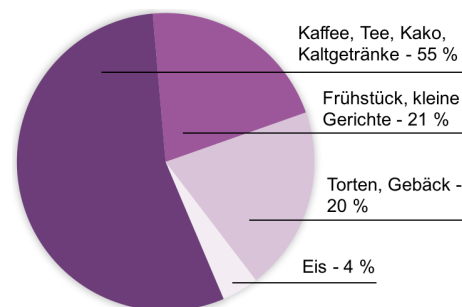
Gesamtumsatzstruktur



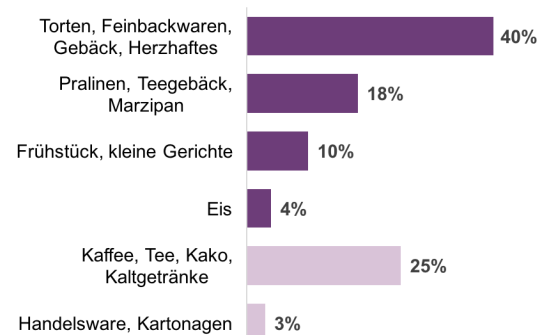
Ladenumsatzstruktur



Caféumsatzstruktur



Sortimentsstruktur (in % vom Gesamtumsatz)



* Gesamtumsatz 31.12.2023 (vorläufige Zahl); Betriebe 30.06.2023; Beschäftigte: 31.12.2023.

BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE

● 3.448 Fachbetriebe*

● 67.684 Beschäftigte (einschl. tätiger Unternehmer 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
2018	3.184
2019	3.239
2020	3.294
2021	3.394
2022	3.458
30.06.2023	3.448

Im Verlauf des Jahres 2023 wurden 175 Abgänge gezählt, denen 165 Zugänge gegenüberstanden. Zum 30.06.2023 sank damit die Anzahl der Betriebe im Konditorenhandwerk leicht um 10 auf insgesamt 3.448 Betriebe.

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 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 42 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 42,46 % zum 30.06.2023 an.

Jahr	Betriebe	Inhaberinnen
2016	3.110	972
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	3.458	1.447
30.06.2023	3.448	1.464

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

● 4,09 Fachbetriebe je 100.000 Einwohner

Bei 3.448 Konditoreibetrieben und einer durchschnittlichen Bevölkerung von 84,359 Millionen Einwohnern (31.12.2022), kamen im Durchschnitt 4,09 Konditoreibetriebe auf je 100.000 Einwohner.

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

Bundesland	A	B
Baden-Württemberg	586	5,2
Bayern	857	6,4
Berlin	119	3,2
Brandenburg	86	3,3
Bremen	8	1,2
Hamburg	69	3,7
Hessen	227	3,6
Mecklenburg-Vorpommern	49	3,0
Niedersachsen	181	2,2
Nordrhein-Westfalen	581	3,2
Rheinland-Pfalz	212	5,1
Saarland	37	3,7
Sachsen	176	4,3
Sachsen-Anhalt	54	2,5
Schleswig-Holstein	110	3,7
Thüringen	96	4,5
Bundesrepublik 30.06.2023	3.448	4,09

● Beschäftigte

Jahr	Beschäftigte
2018	70.049
2019	71.039
2020	69.618
2021	67.808
2022	67.876
2023	67.684

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

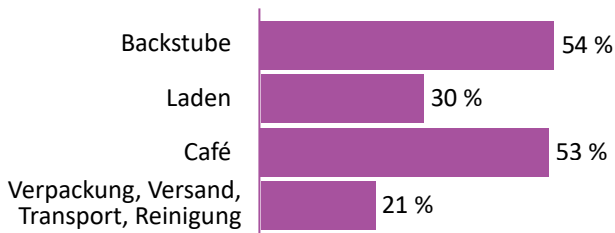
Die Konditorei-Cafébetriebe verzeichneten bis 2019 eine ausgesprochen gute wirtschaftliche Entwicklung. Nach den Corona-bedingten Umsatzeinbrüchen erholt sich der Gesamtumsatz im Konditorenhandwerk langsam wieder. Um den Wachstumstrend aufrechterhalten zu können, suchen viele Betriebe intensiv nach Mitarbeitern.

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.

Beschäftigtenverteilung nach Betriebsgrößen (Stand: 31.12.2021)

Umsatz in EUR	Anteil der Beschäftigten
bis 125.000	5,91 %
125.000 - 250.000	9,51 %
250.000 - 500.000	18,60 %
500.000 - 5 Millionen	60,26 %
über 5 Millionen	5,72 %

Beschäftigtenklassen (Stand: 31.12.2021)

Beschäftigtenklasse	Anteil der Betriebe
unter 5 tätige Personen	33,18 %
5 - 9 tätige Personen	25,48 %
10 - 14 tätige Personen	23,01 %
20 - 49 tätige Personen	14,35 %
50 und mehr tätige Personen	3,98 %

UMSATZENTWICKLUNG

◎ 8,5 % Umsatzsteigerung in 2023

Im Jahr 2023 setzte das Konditorenhandwerk mit einem Gesamtumsatz von 2,040 Milliarden EUR (ohne USt.) 8,5 Prozent mehr um als 2022.

Umsatzentwicklung 2018 - 2023

Jahr	Gesamtumsatz in Mrd. EUR	Veränderung in %
2018	1,850	+ 1,24
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

(2020 - 2023 Statistisches Bundesamt - 2023 vorläufige Zahl)

Umsatzjahr 2023

Das Konditorenhandwerk hat das 1. und 2. Quartal 2023 mit einem satten Umsatzplus abgeschlossen (+13,7 Prozent / +6,1 Prozent). Wenig überraschend, war doch der vergleichbare Zeitraum in 2022 noch von Corona geprägt.

Das weitere Umsatzwachstum im 3. und 4. Quartal (+10,9 Prozent / +4,5 Prozent) ist im Wesentlichen auf die aus Sicht der Konditorei-Café Betriebe guten Wetterverhältnisse gegenüber dem Vorjahr zurückzuführen.

Die positive Entwicklung in 2023 darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Krise noch nicht vorbei ist und für viele Betriebe die Lage nach wie vor schwierig 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 wird 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 durch die Mindestlohn-anpassung 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	27,64 %	3,34 %
125.000 - 250.000	20,19 %	7,02 %
250.000 - 500.000	23,56 %	16,00 %
500.000 - 5 Millionen	27,90 %	64,26 %
über 5 Millionen	0,71 %	9,38 %

*Stand 31.12.2021

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
Bundesrepublik			
31.12. 2023	3.503	232	3.735
Weiblich	2.978	175	3.153
Männlich	525	57	582

KONDITORMEISTER/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

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

ZAHLENSCHRONIK

2012 - 2017

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Gesamtumsatz in Mrd. EUR	1,678	1,698	1,737	1,754	1,788	1,827
Fachbetriebe	3.020	3.036	3.051	3.097	3.110	3.151
Beschäftigte	69.233	68.409	67.732	68.412	68.500	69.403
Auszubildende	5.490	5.261	5.015	5.074	5.111	4.993
KonditorIn	4.351	4.291	4.196	4.389	4.489	4.414
FachverkäuferIn	1.139	970	819	685	622	579
Meisterausbildung	185	197	238	237	247	260

2018 - 2023

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gesamtumsatz in Mrd. EUR	1,850	1,899	1,633	1,684	1,881	2.040
Fachbetriebe	3.184	3.239	3.294	3.394	3.458	30.06. 3.448
Beschäftigte	70.049	71.039	69.618	67.808	67.876	67.684
Auszubildende	4.676	4.432	4.126	4.090	3.930	3.735
KonditorIn	4.192	4.013	3.767	3.790	3.654	3.503
FachverkäuferIn	484	419	359	300	276	232
Meisterausbildung	262	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

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE AUSWIRKUNGEN DER KRISENSITUATION - FRÜHJAHR 2023

Hintergrund

- Gemeinsam mit den Handwerkskammern und den Fachverbänden des Handwerks hat der ZDH die Handwerksbetriebe zu den Auswirkungen der multiplen Krisensituationen befragt. Die Betriebsbefragung wurde vom 13. bis zum 26. Februar 2023 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 das 1. Quartal 2023 rechnen 41,0 Prozent der Betriebe mit sinkenden Umsätzen [→ Handwerk gesamt: 38 %] und für das 2. Quartal gehen 34,9 Prozent von einem Umsatzrückgang aus [→ Handwerk gesamt: 35 %].
- 79,5 Prozent der Betriebe berichten von gestiegenen Beschaffungspreisen und/oder gestörten Lieferketten [→ Handwerk gesamt: 71 %] und bei 28,8 Prozent der Betriebe kommt es derzeit aufgrund fehlenden Materials und hohen Einkaufspreisen zu Verzögerungen bei der Erfüllung von handwerklichen Kerntätigkeiten oder gar Stornierungen [→ Handwerk gesamt: 66 %]
- 73,5 Prozent der Betriebe berichten, dass ihre Energiekosten im Jahr 2022 gegenüber dem Jahr 2021 angestiegen sind [→ Handwerk gesamt: 77 %]. Dabei lag der Kostenanstieg im Mittel bei 78,5 Prozent [→ Handwerk gesamt: 52 %].
- 65,1 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk melden Preiserhöhungen durch Strom- oder Gasversorger [→ Handwerk gesamt: 65 %]. Im Mittel erhöhten diese die Bezugspreise für Strom um 88,9 Prozent und für Erdgas um 107,1 Prozent [→ Handwerk gesamt: 56 % / 76%].
- Als Alternativen zu Gas und Strom nutzen 33,8 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk (zusätzlich) weitere Energieträger zur Energieerzeugung [→ Handwerk gesamt: etwa ein Drittel]. Auch wenn die Beschaffungspreise hier zuletzt sanken, melden die Betriebe seit dem Jahresende 2021 einen Kostenanstieg von durchschnittlich 164,4 Prozent bei Erdöl und von 56,7 Prozent für Holzpellets - deutlich mehr als bei den Energiekosten insgesamt [→ Handwerk gesamt: 79 % / 135 %].
- 38,6 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk berichten davon, dass die Energiekostensteigerungen der letzten Quartale zu einer angespannten Liquiditätssituation geführt haben [→ Handwerk gesamt: 19 %].
- Als Top-drei-Priorität würden 45,8 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk mehr investieren, wenn für Investitionen eine Sofortabschreibung in Höhe von 100 Prozent der Investitionssumme möglich wäre [→ Handwerk gesamt: 48 %].

Betriebswirtschaftliche Auswirkungen der Krisensituation im Konditorenhandwerk

Schwieriger Ausblick im Sommer	Seite 13
Lieferketten angespannt	Seite 13 - 14
Energiekosten steigen auch 2023 weiter	Seite 14
Versorgungs- und Kalkulationssicherheit bleibt gefährdet	Seite 14 - 15
Keine Entlastung durch Strom- und Erdgasalternativen	Seite 15
Liquiditätssicherung braucht weiter hohe Priorität	Seite 15 - 16
Rahmenbedingungen für Investitionen verbessern	Seite 16

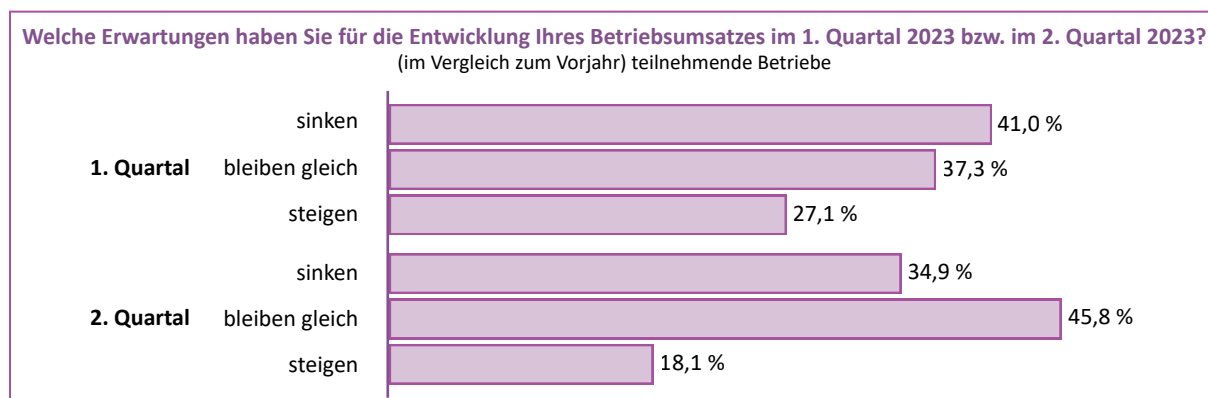
AKTUELLE UMFRAGEN

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE AUSWIRKUNGEN DER KRISENSITUATION - FRÜHJAHR 2023

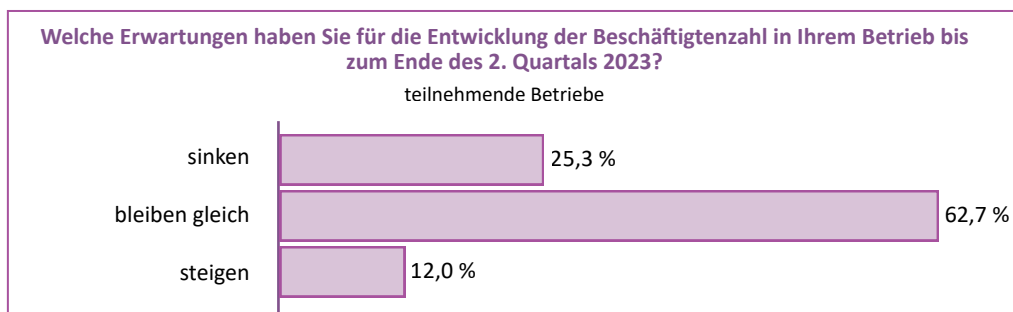
Schwieriger Ausblick bis zum Sommer

Das aktuelle Umfeld gestaltet sich für viele Konditorei-Cafébetriebe herausfordernd. Gestiegene Finanzierungskosten und hohe Materialkosten sowie anhaltend hohe Preisinflation und Kaufkraftverluste spiegeln sich zunehmend in den handwerklichen Umsätzen wider und bleiben absehbar eine Hypothek für die wirtschaftliche Entwicklung im Konditorenhandwerk.

Für die 1. Jahreshälfte 2023 geht dementsprechend die große Mehrheit der Konditorei-Cafébetriebe von einem Rückgang oder bestenfalls einer Stagnation der betrieblichen Umsätze aus. Für das 1. Quartal 2023 rechnen 41,0 Prozent der Betriebe mit sinkenden und nur 27,1 Prozent mit wachsenden Umsätzen [→ Handwerk gesamt: 38 % / 13 %]. Im 2. Quartal droht die Frühjahrsbelebung im Konditorenhandwerk weitgehend auszubleiben: Für diesen Zeitraum gehen 34,9 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe von einem Umsatzrückgang aus, während nur 18,1 Prozent mit einer Zunahme der betrieblichen Umsätze rechnen [→ Handwerk gesamt: 35 % / 17 %].



Das erwartete Anhalten der Konjunkturabschwächung im Konditorenhandwerk schlägt auch auf die Beschäftigungspläne der Betriebe durch. Bis zum Ende des 2. Quartals 2023 gehen mit 25,3 Prozent deutlich mehr Betriebe von einer abnehmenden als mit 12,0 Prozent von einer steigenden Belegschaftsgröße aus [→ Handwerk gesamt: 18 % / 8 %]. Immerhin 62,7 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe aber auch von konstanten Mitarbeiterzahlen im 1. Halbjahr 2023 [→ Handwerk gesamt: 74 %]. Da zusätzlich viele offene Stellen im Konditorenhandwerk voraussichtlich nicht besetzt werden können, weil die entsprechenden Fachkräfte und Auszubildenden fehlen, deutet dies auf Beschäftigungsverluste in den kommenden Monaten hin.



Lieferketten angespannt

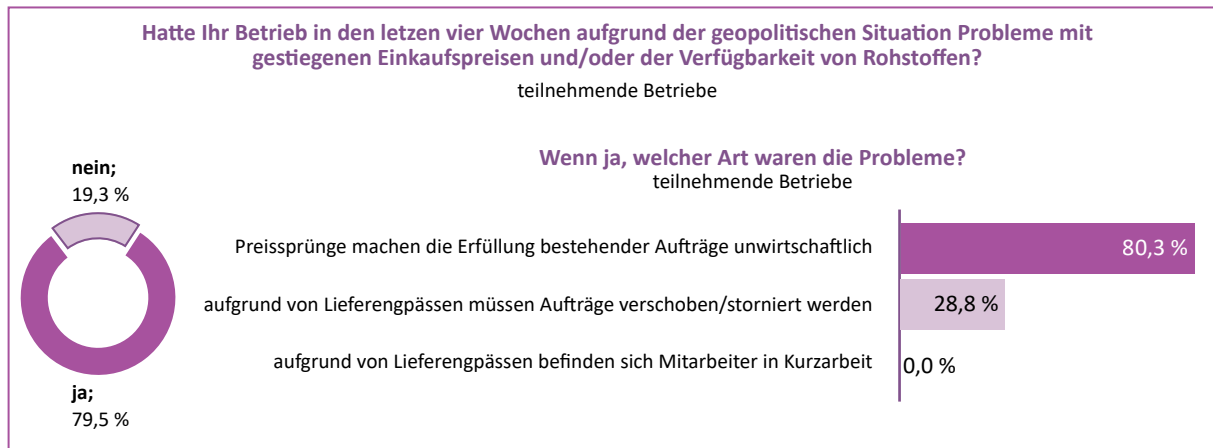
Im Konditorenhandwerk berichten 79,5 Prozent der Betriebe von gestiegenen Beschaffungspreisen und/oder gestörten Lieferketten [→ Handwerk gesamt: 71 %].

Bei den betroffenen Betrieben führt die hohe Preisdynamik bei den Beschaffungspreisen vor allem dazu, dass Café-serviceleistungen und/oder Konditoreiprodukte unwirtschaftlich werden. 80,3 Prozent geben an, dass sie mit ihrem Angebot faktisch Verluste erzielen [→ Handwerk gesamt: 68 %].

AKTUELLE UMFRAGEN

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE AUSWIRKUNGEN DER KRISENSITUATION - FRÜHJAHR 2023

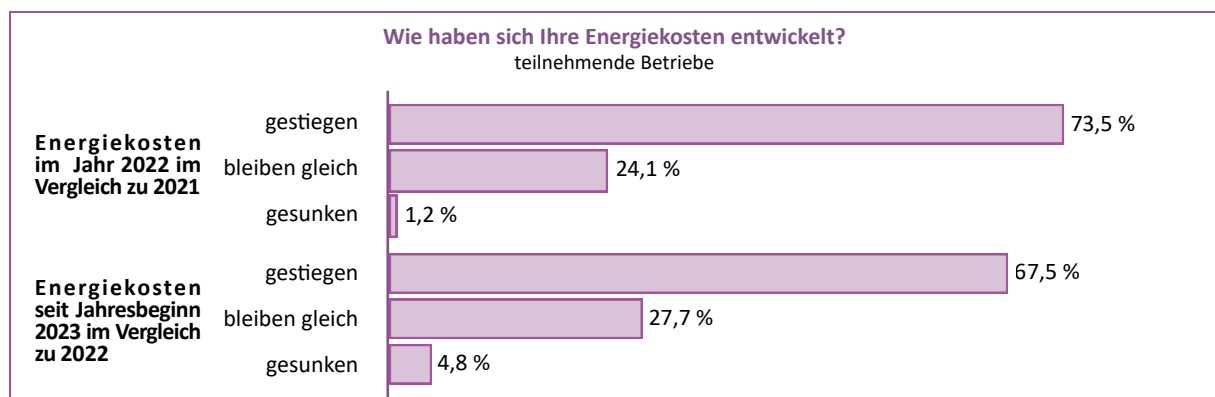
Bei 28,8 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe kommt es derzeit aufgrund fehlenden Materials und hohen Einkaufspreisen zu Verzögerungen bei der Erfüllung von handwerklichen Kerntätigkeiten oder gar Stornierungen [→ Handwerk gesamt: 66 %].



Energiekosten steigen auch 2023 weiter

Der starke Anstieg der Öl- und Gaspreise und in der Folge auch der Preise für Strom und Wärme an den Energiemärkten hat im vergangenen Jahr bei der großen Mehrheit der Betriebe im Konditorenhandwerk zu einem Anstieg der Energiekosten geführt. 73,5 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe berichten, dass ihre Energiekosten im Jahr 2022 gegenüber dem Jahr 2021 angestiegen sind [→ Handwerk gesamt: 77 %]. Dabei lag der Kostenanstieg im Mittel bei 78,5 Prozent [→ Handwerk gesamt: 52 %].

Mit dem Beginn des neuen Jahres wurde der Anstieg der Energiekosten in den Konditorei-Cafébetrieben nicht gestoppt. Viele Betriebe, die im vergangenen Jahr noch über Bestandsverträge mit niedrigen Bezugspreisen für Strom und Erdgas verfügten, müssen seit Januar 2023 mit deutlich höheren Bezugspreisen arbeiten. 67,5 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk melden auch für die ersten Wochen des Jahres 2023 einen (weiteren) Anstieg ihrer Energiekosten [→ Handwerk gesamt: 51 %], wobei der Preisanstieg bei durchschnittlich 73,5 Prozent lag [→ Handwerk gesamt: 54 %].



Versorgungs- und Kalkulationssicherheit bleibt gefährdet

Die höheren Kosten für Einkauf und Nutzung von Strom und Erdgas legen die Energieversorger entsprechend auf die Verbraucher um. Die Konditorei-Cafébetriebe berichten, dass viele Versorgungsunternehmen zuletzt die Bezugspreise für Strom und Erdgas erhöht oder Verträge gekündigt haben. 65,1 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk melden Preiserhöhungen durch Strom- oder Gasversorger [→ Handwerk gesamt: 65 %]. Im Mittel

AKTUELLE UMFRAGEN

BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE AUSWIRKUNGEN DER KRISENSITUATION - FRÜHJAHR 2023

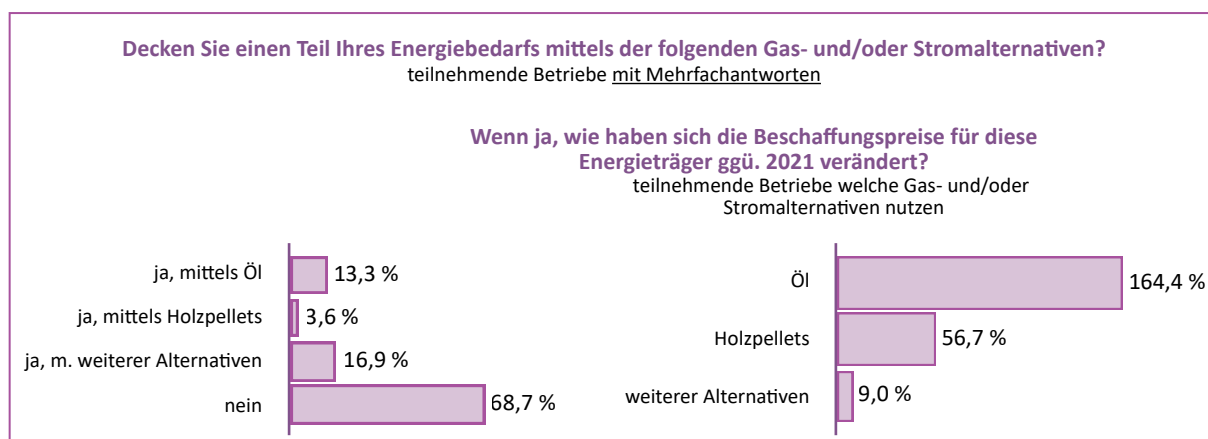
erhöhten diese die Bezugspreise für Strom um 88,9 Prozent und für Erdgas um 107,1 Prozent [→ Handwerk gesamt: 56 % / 76%].

Mit 21,7 Prozent ist ein hoher Prozentsatz von Konditorei-Cafébetrieben zudem von Vertragskündigungen durch Versorger betroffen [→ Handwerk gesamt: 10 %]. Das hat für über ein Drittel dieser Betriebe weitreichende Folgen für die Energieversorgungs- oder Kalkulationssicherheit [→ Handwerk gesamt: Hälfte der Betriebe]. Da 22,2 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk, die von Vertragskündigungen berichten, nur einen neuen Vertrag zum tagesaktuellen Preis von ihrem Versorger angeboten bekommen haben, sind die tatsächlichen Produktionskosten (zukünftig) kaum kalkulierbar [→ Handwerk gesamt: 28 %]. Bei weiteren 16,7 Prozent steht gar die Energieversorgungssicherheit insgesamt infrage, da diese bisher noch gar keinen neuen Vertrag für die Belieferung mit Strom oder Erdgas abschließen konnten – hier droht ein Stillstand der gesamten Produktion, wenn die alten Lieferverträge enden [→ Handwerk gesamt: 19 %]. 38,9 Prozent der Betriebe konnten hingegen einen neuen Vertrag mit Festpreisen bei ihrem alten Versorger schließen, während 22,2 Prozent die Möglichkeit haben, den Versorger zu wechseln [→ Handwerk gesamt: 27 % / 26%].

Keine Entlastung durch Strom- und Erdgasalternativen

Die (vornehmlich) netzgebundene Belieferung mit Strom oder Erdgas stellt für 68,7 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe die alleinige Energiequelle für die betrieblichen Prozesse dar [→ Handwerk gesamt: 63 %]. Aber immerhin 33,8 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk nutzen (zusätzlich) weitere Energieträger zur Energieerzeugung [→ Handwerk gesamt: etwa ein Drittel]. Dabei kommt in 13,3 Prozent der Betriebe Erdöl zum Einsatz und in 3,6 Prozent Holzpellets [→ Handwerk gesamt: 15 % / 5 %]. Zusätzlich nutzen 16,9 Prozent weitere Alternativen zur Energieerzeugung [→ Handwerk gesamt: 15 %].

In den Konditorei-Cafébetrieben, die diese Alternativen zu Strom und Erdgas nutzen, decken diese 34,2 Prozent des gesamten betrieblichen Energiebedarfs [→ Handwerk gesamt: 50 %]. Ihre Nutzung führt allerdings nicht zu einer Entlastung bei den Energiekosten. Auch wenn die Beschaffungspreise hier zuletzt sanken, melden die Betriebe im Konditorenhandwerk seit dem Jahresende 2021 einen Kostenanstieg von durchschnittlich 164,4 Prozent bei Erdöl und von 56,7 Prozent für Holzpellets - deutlich mehr als bei den Energiekosten insgesamt [→ Handwerk gesamt: 79 % / 135 %].



Liquiditätssicherung braucht weiter hohe Priorität

Die Spotmarktpreise für Strom und Erdgas sind in den letzten Wochen deutlich gefallen. Dennoch fällt die Energiekostenbelastung für die Konditorei-Cafébetriebe [→ auch Handwerk gesamt] noch immer deutlich höher aus als vor dem Beginn des Ukraine-Kriegs und führt weiterhin bei einem hohen Anteil zu einer angespannten Liquiditätssituation. Insgesamt ist der Anteil der Betriebe im Konditorenhandwerk [→ auch Handwerk gesamt], die von Liquiditätsschwächen betroffen sind, noch immer deutlich höher als vor Beginn des Ukraine-Kriegs – auch weil die Weitergabemöglichkeiten für gestiegene Kosten im aktuell schwachen Konjunkturmilieu und durch die sinkende Kaufkraft der Verbraucher eingeschränkt bleiben.

AKTUELLE UMFRAGEN

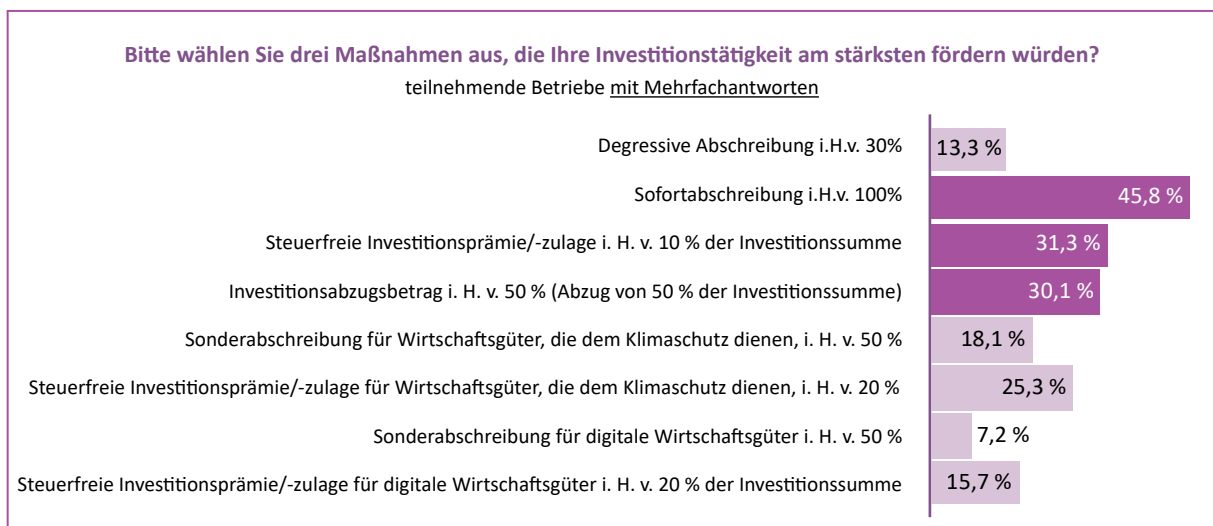
BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE AUSWIRKUNGEN DER KRISENSITUATION - FRÜHJAHR 2023

Aktuell berichten 38,6 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk davon, dass die Energiekostensteigerungen der letzten Quartale zu einer angespannten Liquiditätssituation geführt haben [→ Handwerk gesamt: 19 %]. Die ab März greifenden Preisbremsen für Gas- und Strom sind dementsprechend weiterhin essenziell für den Fortbestand vieler dieser Betriebe. Auch die Härtefallhilfen für besonders betroffene, energieintensive Konditorei-Cafébetriebe müssen jetzt endlich aktiviert werden und den Anspruchsberechtigten schnell und unbürokratisch zufließen. Auch die für viele Güter weiterhin bestehenden Lieferengpässe bleiben für 7,2 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk ein Belastungsfaktor für die betriebliche Liquidität, weil handwerkliche Tätigkeiten nicht abgeschlossen werden können [→ Handwerk gesamt: 13 %].

Rahmenbedingungen für Investitionen verbessern

Zusätzliche zu den multiplen Krisen müssen die Betriebe im Konditorenhandwerk die Transformationsprozesse hin zu mehr Digitalisierung und Nachhaltigkeit/Klimaschutz bewältigen. Die dafür notwendigen Investitionen könnte die Politik mit Hilfe entsprechender Rahmenbedingungen erleichtern. So benennen 18,1 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe Sonderabschreibungen für Wirtschaftsgüter, die dem Klimaschutz dienen, in Höhe von 50 Prozent als eine ihrer Maßnahmen zur Förderung ihrer Investitionstätigkeit [→ Handwerk gesamt: 26 %]. Sonderabschreibungen für digitale Wirtschaftsgüter in Höhe von 50 Prozent werden von 7,2 Prozent der Betriebe benannt [→ Handwerk gesamt: 17 %]. Weitere 25,3 Prozent sehen eine hohe Priorität bei einer steuerfreien Investitionsprämie/-zulage in Höhe von 20 Prozent der Investitionssumme [→ Handwerk gesamt: 20 %].

Darüber hinaus sollten aber auch die allgemeinen Rahmenbedingungen für Investitionen über Digitalisierung und Nachhaltigkeit/Klimaschutz hinaus verbessert werden. Als Top-drei-Priorität würden 45,8 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk mehr investieren, wenn für Investitionen eine Sofortabschreibung in Höhe von 100 Prozent der Investitionssumme möglich wäre [→ Handwerk gesamt: 48 %]. 31,3 Prozent würden dies tun, wenn eine steuerfreie Investitionsprämie/-zulage in Höhe von 10 Prozent der Investitionssumme gewährt würde [→ Handwerk gesamt: 30 %]. Hinzu kommen 30,1 Prozent, die einen Investitionsabzugsbetrag in Höhe von 50 Prozent als sinnvoll erachten, um dem eigenen Betrieb das Investieren zu erleichtern [→ Handwerk gesamt: 29 %].



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 18
Potenzial für eine effektive Entlastung	Seite 18 - 19
Folgen der Bürokratiebelastung	Seite 19
Entlastungsfaktor: Digitale Verwaltung	Seite 20 - 21

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 %].

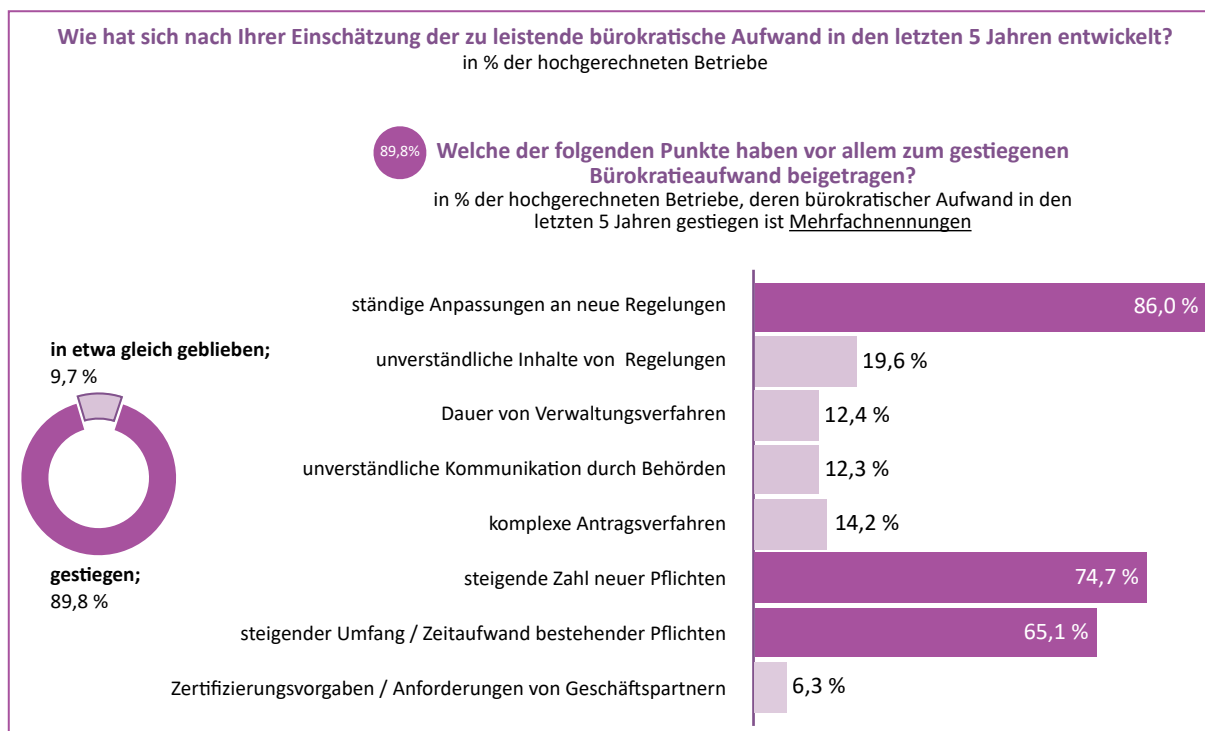
Die Ursachen für den gestiegenen Aufwand sind vielfältig. Drei Faktoren stechen jedoch signifikant hervor. An erster Stelle werden mit 86,0 Prozent notwendige Anpassungen betrieblicher Abläufe und Strukturen an neue Regelungen (Gesetze, Vorschriften) genannt [→ Handwerk gesamt: 75,5 %].

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

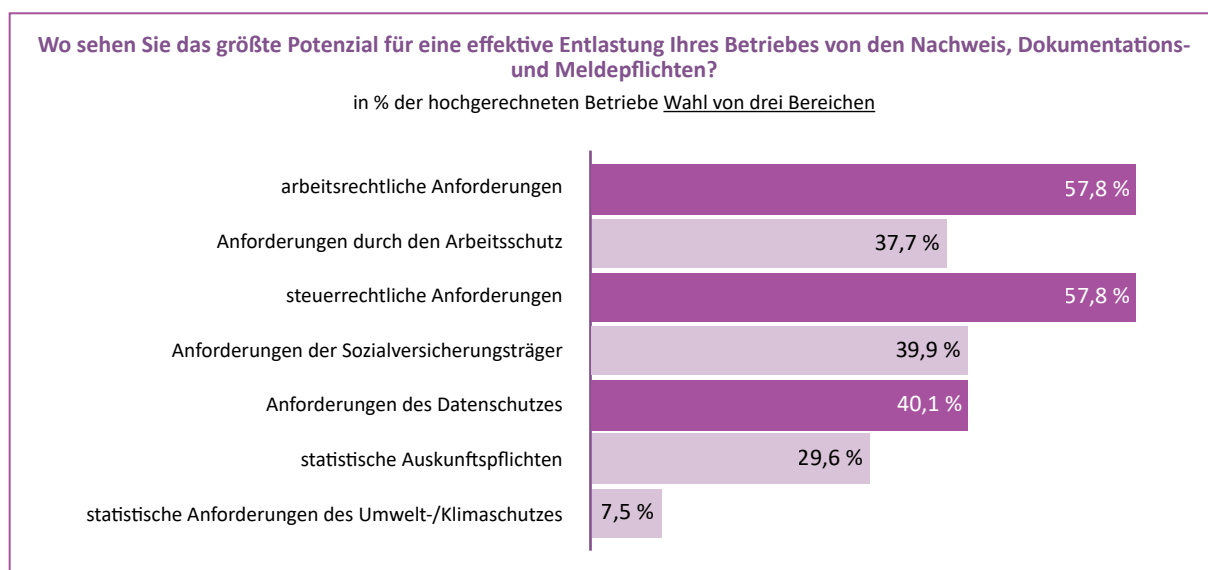
Das größte Potenzial für eine effektive Entlastung von Nachweis-, Dokumentations- und Meldepflichten erkennen die teilnehmenden Konditorei-Cafébetriebe mit jeweils 57,8 Prozent im Steuer- und Arbeitsrecht und beim Datenschutz

AKTUELLE UMFRAGEN

BÜROKRATIEBELASTUNG IM KONDITORENHANDWERK - FRÜHJAHR 2023

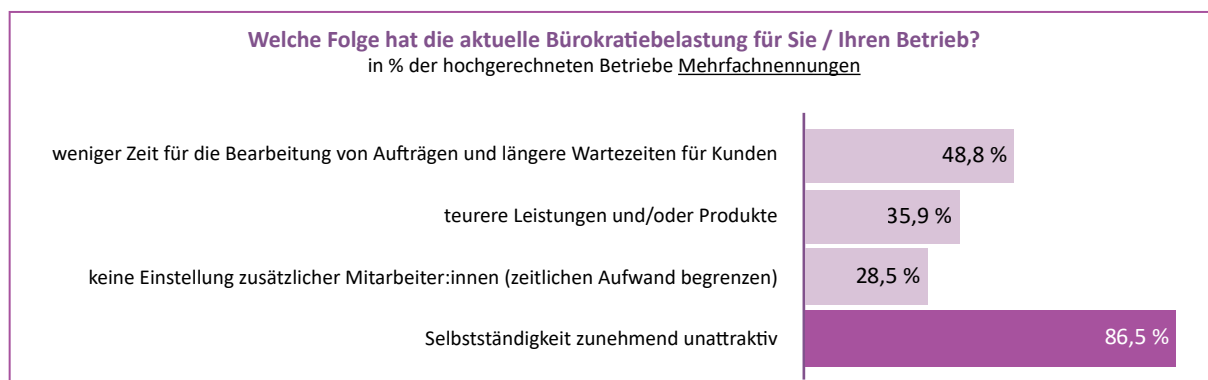
mit 40,1 Prozent [→ Handwerk gesamt: 49,7 % / 29,9 % / 31,2 %]. An dritter Stelle werden von den teilnehmenden Konditorei-Cafébetrieben mit 39,9 Prozent Anforderungen der Sozialversicherungsträger genannt, dicht gefolgt mit 37,7 Prozent von den Anforderungen durch den Arbeitsschutz [→ Handwerk gesamt: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

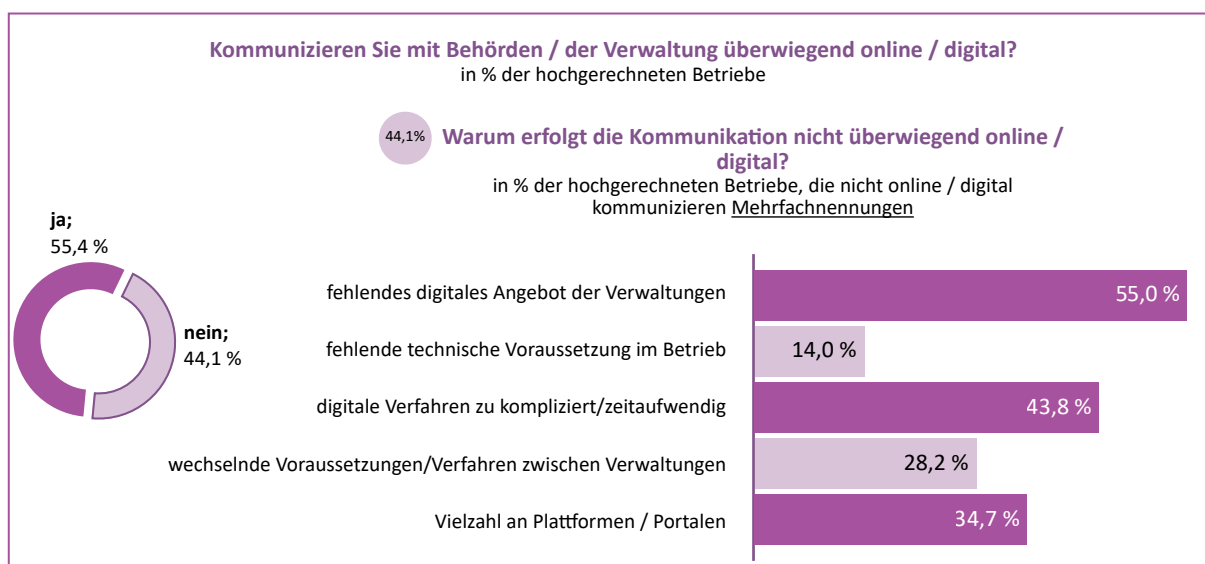
Eine weitere relevante Folge des hohen Aufwands zur Bewältigung bürokratischer Anforderungen sind höhere Kosten, die zum Teil zwangsläufig in einer Teuerung von Caféserviceleistungen und/oder Konditoreiprodukten resultiert. 35,9 Prozent der teilnehmenden Konditorei-Cafébetriebe geben an, dass die Anhebung 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 %].

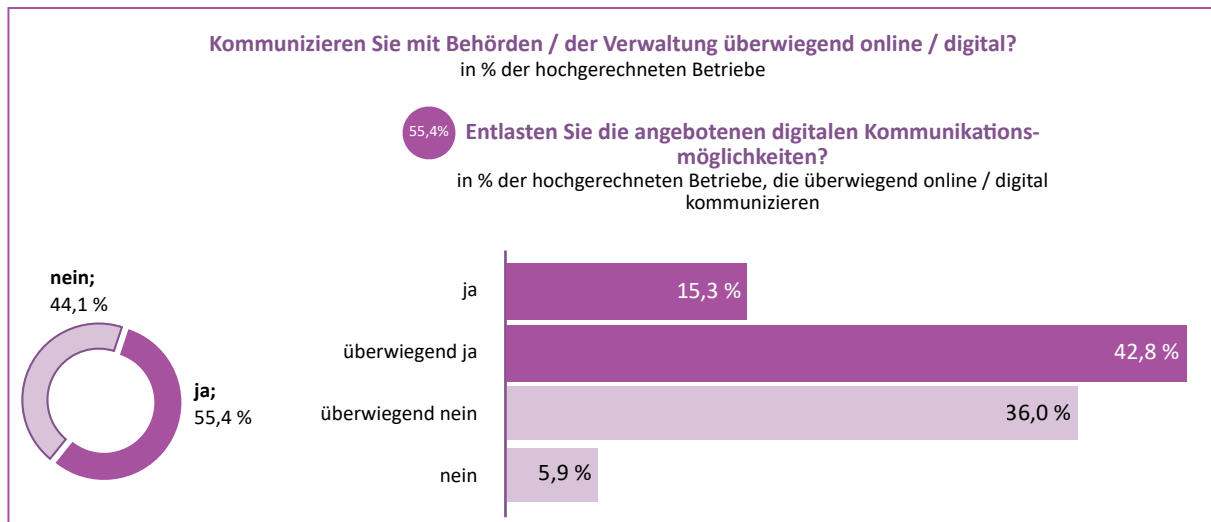
Mit 34,7 Prozent wird als dritthäufigster Grund die Vielzahl und funktionale Uneinheitlichkeit von Online-Plattformen und Online-Portalen der Verwaltung genannt [→ Handwerk gesamt: 35,5 %].



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





FACHBERATUNGS- UND INFORMATIONSTELLE (FIS)

Der Deutsche Konditorenbund betreibt seit über 47 Jahren erfolgreich die *Fachberatungs- und Informationsstelle (FIS)* (bis 31.12.2023 offizieller Name: Gewerbespezifische Informationstransferstelle).

Stand: 13. Juni 2024

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:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

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

www.konditoren.de

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