



DEUTSCHER KONDITORENBUND

Bundesinnungsverband

Gewerbespezifische Informationstransferstelle*



meister des guten Geschmacks
Deutschlands Konditoren

DAS HANDEWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

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

INHALT

■ *Daten Fakten Trends*

ORGANISATION

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

KONDITIONENHANDWERK

Typische Konditoreierzeugnisse	4
Umsatzstrukturen	4

BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE

Entwicklung der Fachbetriebe und Beschäftigten	5
--	---

UMSATZENTWICKLUNG

Gesamtumsatz und Umsatzentwicklung	6
------------------------------------	---

AUSBILDUNG

Lehrlingsstatistik	7
Lehrlingsbestand in den Bundesländern	7

KONDITIONENMEISTER/IN

Meisterprüfungen	8
------------------	---

KONDITIONER/IN & KONDITIONEREI-FACHVERKÄUFER/IN

Infos zu den beiden Ausbildungsberufen im Konditorenhandwerk	8 - 9
--	-------

ZAHLENSCHRONIK 10

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.

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

Innungen

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

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

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

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

liche Qualifikation der Meister, Gesellen und Lehrlinge im Konditorenhandwerk.

Landesinnungsverbände

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

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

Deutscher Konditorenbund (BIV)

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

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

ORGANISATION

Die Aufgaben des Deutschen Konditorenbundes

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

Kontakte Deutscher Konditorenbund

Deutscher Konditorenbund (BIV)

Mohrenstraße 20/21
10117 Berlin
www.konditoren.de

Hauptgeschäftsführerin

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

Präsident

Gerhard Schenk
Hessenbachstraße 1
86157 Augsburg
Tel. 0821 - 52 2965
Fax 0821 - 54 4139
E-Mail: schenk@konditoren.de

Geschäftsstelle/Postadresse

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

Vizepräsident

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

Assistentin der Hauptgeschäftsführung

Christina Wolffgram
Tel. 030 4036654-00
E-Mail: wolffgram@konditoren.de

Ehrenpräsident

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

Gewerbespezifische Informationstransferstelle*

Betriebsberater

Dipl.-Kfm. Jörg Becher
Tel. 030 4036654-03
E-Mail: becher@konditoren.de

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

KONDITIONERHANDWERK

● 1,827 Milliarden EUR Gesamtumsatz

● 69.749 Beschäftigte

● 3.169 Fachbetriebe

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

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

Handwerk im Angebot

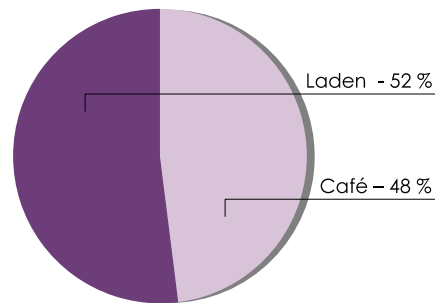
Die typischen Konditoreierzeugnisse:

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

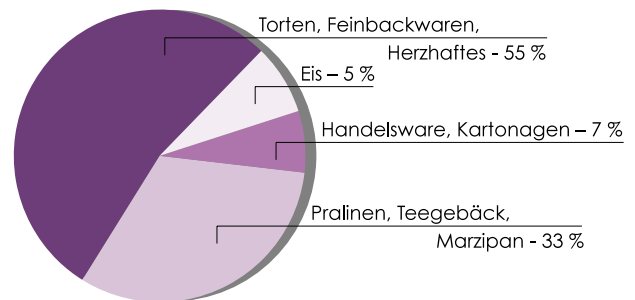
Der Umsatz des Konditorei-Cafés wird zu 73% mit handwerklich zubereiteten Produkten aus der eigenen Konditorei erzielt.

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

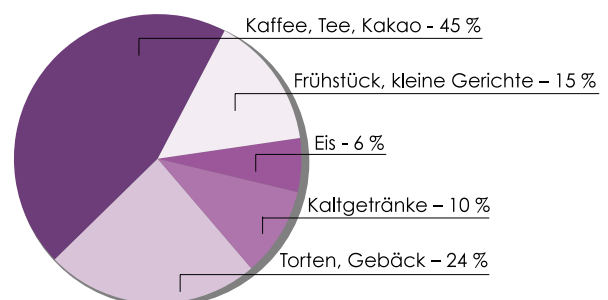
Gesamtumsatzstruktur



Ladenumsatzstruktur



Caféumsatzstruktur



BETRIEBE & BESCHÄFTIGTE

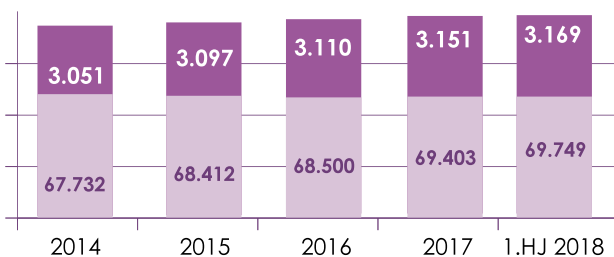
● **3.169 Fachbetriebe***

● **69.749 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 & Beschäftigte leicht gestiegen



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

Mit Blick auf den Zeitraum von 5 Jahren, ist die Zahl der Konditoreibetriebe, die in der Handwerksrolle eingetragen sind, jahrelang gewachsen.

Negative Impulse für Existenzgründer

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

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

- Hohe Mieten in den Innenstädten, Zuwachs von Einkaufszentren auf der „grünen Wiese“ und verkehrspolitische Restriktionen wie Erweiterung der Fußgängerzonen und autofreie Innenstädte, Parkplatzmangel und teure Parkgebühren verhindern häufig die Neugründungen von Konditorei-Cafés.
- Veränderte Standortbedingungen in angestammten Lagen, behördliche Auflagen oder weitere gesetzliche Anforderungen an die Betriebsausstattung erschweren eine Betriebsnachfolge.
- Die zunehmende Bürokratie und ständig neue Regulierungen und Gesetze tragen nicht zu einem gründungsfreundlichen Klima bei.
- Der akute Mangel an Fachkräften oder geeigneten Auszubildenden dämpft die Bereitschaft zur Selbstständigkeit.

Fachbetriebe in den Bundesländern

Bundesland	Fachbetriebe*
Baden-Württemberg	527
Bayern	779
Berlin	107
Brandenburg	64
Bremen	8
Hamburg	60
Hessen	196
Mecklenburg-Vorpommern	40
Niedersachsen	163
Nordrhein-Westfalen	585
Rheinland-Pfalz	198
Saarland	38
Sachsen	170
Sachsen-Anhalt	47
Schleswig-Holstein	92
Thüringen	95
Bundesrepublik 1. HJ 2018	3.169

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

UMSATZENTWICKLUNG

◎ 2,17 % Umsatzplus in 2017

Im Jahr 2017 erzielte das Konditorenhandwerk mit einem Gesamtumsatz von 1,827 Milliarden EUR (ohne USt.) einen Umsatzzuwachs von 2,17 %.

Umsatzentwicklung 2013 - 2017

Jahr	Gesamtumsatz in Mrd. EUR	Veränderung in %
2013	1.698	+ 1,21
2014	1.737	+ 2,32
2015	1.754	+ 0,98
2016	1.788	+ 1,96
2017	1.827	+ 2,17

Außer-Haus Verkauf gewachsen

Im ersten Halbjahr sorgten die Wintermonate zusammen mit einem erfreulichem Ostergeschäft (1,58 %) in den Konditoreien für Umsatzzuwächse. Das erste Halbjahr wurde im Laden mit einem Umsatzplus von 0,43 % abgeschlossen.

Das zweite Halbjahr war stark durch die Sommermonate, die allgemein gestiegene Konsumneigung und eine gestärkte Nachfrage im Bereich Lieferungen an Firmenkunden geprägt: Das zweite Halbjahr* wurde im Laden mit einem Umsatzplus von 4,01 % abgeschlossen.

Im Vergleich zum gesamten Vorjahr erzielte das Konditorenhandwerk im Außer-Haus-Verkauf somit ein Umsatzplus von insgesamt 2,67 %.

Caféumsatz gestiegen

Die Umsatzentwicklung im Café war deutlich durch das Wetter geprägt: Ein angenehmer Frühling, ein milder Herbst und eine erträgliche Sommer- und Winterzeit lockten viele Gäste in die Cafés und auf die Terrassen.

Das führte zu einer positiven Umsatzentwicklung in den Cafés der Konditoren: So konnte der Umsatz im Cafébereich bereits im ersten Halbjahr gesteigert werden (+ 1,96 %). Im zweiten Halbjahr* legte der Caféumsatz dann noch einmal leicht zu (+ 0,64 %). Im Vergleich zum gesamten Vorjahr schafften die Konditoren im Café ein Umsatzplus von insgesamt 1,36 %.

Gesamtumsatz mit Plus

Die Gesamtumsatzentwicklung von + 1,24 % und + 2,56 %* in den beiden Halbjahren macht deutlich, dass die Kunden und Café Gäste auch im Jahr 2017 das Konditoreisortiment, Genuss und angenehme Atmosphäre - ergänzt durch eine abwechslungsreiche Angebotspalette im Frühstücks- sowie im herzhaften Bereich - schätzten und sich dieses Erlebnis auch im letzten Jahr "gegönnt" haben.

Gesamtumsatz in den Bundesländern

Bundesland	Gesamtumsatz in Mrd. EUR
Baden-Württemberg	304
Bayern	448
Berlin	62
Brandenburg	37
Bremen	5
Hamburg	35
Hessen	113
Mecklenburg-Vorpommern	23
Niedersachsen	94
Nordrhein-Westfalen	337
Rheinland-Pfalz	114
Saarland	22
Sachsen	98
Sachsen-Anhalt	27
Schleswig-Holstein	53
Thüringen	55
Bundesrepublik 31.12.2017	1.827

* Café- und Gesamtumsatz Weihnachts- und Silvestergeschäft leichtes Minus, da zwei Öffnungstage in 2017 weniger.

AUSBILDUNG

● 4.414 Konditorenlehrlinge

● 579 Verkaufshehrlinge

Lehrlingsstatistik 2012 - 2017

Jahr	Konditor/in	Fachverkäufer/in	Gesamt
2012	4.351	1.139	5.490
2013	4.291	970	5.261
2014	4.196	819	5.015
2015	4.389	685	5.074
2016	4.489	622	5.111
2017	4.414	579	4.993

Ausbildung im Konditorenhandwerk

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) wies 2017 für das Konditorenhandwerk einen leichten Rückgang der Auszubildendenzahlen aus. Der Bestand an Auszubildenden im Konditorenhandwerk ist gegenüber dem Vorjahr um insgesamt 2,31 % (118) gesunken.

Damit liegt die Ausbildungssituation im Konditorenhandwerk unter dem Bundestrend des Handwerks: Der Bestand an Auszubildenden legte hier um 0,6 % gegenüber 2016 zu.

Im Jahr 2017 bot das Konditorenhandwerk 4.993 jungen Menschen einen qualifizierten Ausbildungsplatz: 4.414 Konditoren und 579 Fachverkäuferinnen. Der demographische Wandel hat aber auch vor der Ausbildungssituation des Konditorenhandwerks keinen Halt gemacht: Die Anzahl der Konditoren-Auszubildenden sank um 1,67 % (75), der Ausbildungsbestand der Fachverkäuferinnen ging um 6,91 % (43) gegenüber dem Jahr 2016 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	839	60	899
Bayern	1.174	181	1.355
Berlin	194	60	254
Brandenburg	78	0	78
Bremen	44	11	55
Hamburg	70	4	74
Hessen	232	24	256
Mecklenburg-Vorpommern	63	3	66
Niedersachsen	309	31	340
Nordrhein-Westfalen	784	138	922
Rheinland-Pfalz	176	34	210
Saarland	32	5	37
Sachsen	161	7	168
Sachsen-Anhalt	50	2	52
Schleswig-Holstein	129	9	138
Thüringen	79	10	89
Bundesrepublik 31.12. 2017	4.414	579	4.993

KONDITORMEISTER/IN

© 260 Meisterprüfungen

Meisterprüfungen 2013 - 2017 sprunghaft

Jahr	Gesamt
2013	197
2014	238
2015	237
2016	247
2017	260

Die sprunghafte Entwicklung der erfolgreich abgeschlossenen Meisterprüfungen in den Jahren 2006-2012 hat sich seit 2013 wieder beruhigt. Im Jahr 2017 kletterten die Meisterprüfungen mit 260 sogar auf den Höchststand der letzten 10 Jahre.

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

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

KONDITOR/IN & KONDITOREI-FACHVERKÄUFER/IN

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

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

Wie sieht die Ausbildung aus?

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

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

KONDITOR/IN & KONDITOREI-FACHVERKÄUFER/IN

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

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

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

Ausbildung beendet. Und dann?

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

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

Erst Ausbildung. Dann Studium! Auch ohne Abitur!

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

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

**WIR ARBEITEN NICHT EINFACH.
Wir machen den Tag schöner!**



*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

2006 - 2011

	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Gesamtumsatz in Mrd. EUR	1,500	1,549	1,571	1,561	1,586	1,642
Fachbetriebe	3.111	3.055	3.054	3.018	3.012	3.012
Beschäftigte						67.700
Auszubildende	7.328	7.140	6.883	6.694	6.315	5.959
KonditorIn	4.840	4.946	4.928	4.833	4.682	4.582
FachverkäuferIn	2.488	2.194	1.955	1.861	1.633	1.377
Meisterausbildung	127	167	168	194	170	201

2012 - 2017/2018

	2012	2013	2014	2015	2016	2017/18
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 3.169
Beschäftigte	69.233	68.409	67.732	68.412	68.500	69.403 69.749
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

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



GEWERBESPEZIFISCHE INFORMATIONSTRANSFERSTELLE

Der Deutsche Konditorenbund betreibt seit über 45 Jahren erfolgreich die Gewerbespezifische Informationstransferstelle (bis 31.03.2017 offizieller Name: Informationsstelle für Unternehmensführung).

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

Stand: November 2018

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

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



DEUTSCHER KONDITORENBUND

Bundesinnungsverband
für das Konditorenhandwerk
Mohrenstraße 20/21
10117 Berlin

Gewerbespezifische
Informationstransferstelle*

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

Geschäftsstelle/Postanschrift

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

www.konditoren.de

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