

### **DEUTSCHER KONDITORENBUND**

Bundesinnungsverband

Fachberatungs- und Informationsstelle (FIS)\*



meister des guten Geschmacks Deutschlands Konditoren



<sup>\*</sup> Gefördert durch: 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 - Vorstand                 | 3 - 3.1   |
| KONDITORENHANDWERK   |           |
| 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 - 9.1   |
| KONDITORMEISTER/IN   |           |
| Meisterprüfungen   | 10        |
| KONDITOR/IN & KONDITOREI-FACHVERKÄUFER/IN                    |           |
| Infos zu den beiden Ausbildungsberufen im Konditorenhandwerk | 10 - 11   |
| ZAHLENCHRONIK  | 12        |
| AKTUELLE UMFRAGEN IM KONDITORENHANDWERK                      |           |
| 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.

#### Innngen

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 Ausund Weiterbildung und fördert damit die handwerkliche 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

#### Präsidentin

Bettina Schliephake-Burchardt

Gussau 124 22359 Hamburg Tel. 030 4036654-01

E-Mail: schliephake-burchardt@konditoren.de

#### Vizepräsident

Michael Wiecker

Marktplatz 6 - 8

38855 Wernigerode Tel. 03943 - 261690

Fax 03934 - 261699

E-Mail: info@cafe-wiecker.de

#### **Deutscher Konditorenbund (BIV)**

Otto-Suhr-Allee 97/99

10585 Berlin

Tel. 030 4036654-00 Fax 030 403665419

E-Mail: dkb@konditoren.de

#### Hauptgeschäftsführer

**Gerhard Schenk** 

Tel. 030 4036654-02 Tel. 015142514180

E-Mail: schenk@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

<sup>\*</sup> Gefördert durch: Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

# ORGANISATION Vorstand

#### Präsidentin

#### Bettina Schliephake-Burchardt

Gussau 124

22359 Hamburg

Tel. 030 4036654-01

E-Mail: schliephake-burchardt@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

## KONDITORENHANDWERK

- 2,089 Milliarden EUR Gesamtumsatz
- 67.819 Beschäftigte
- 3.463 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)

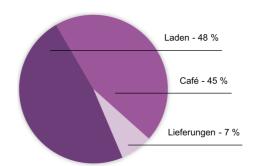
Der Umsatz des KonditoreiCafé Betriebs wird zu 72% mit handwerklich zubereiteten Produkten aus der eigenen Konditorei erzielt.

#### Die typischen Konditoreierzeugnisse:

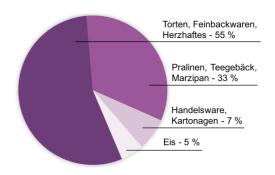
- Torten (Sahne, Creme, Obst und Moussetorten) und Petits Fours
- Motiv, Festtags, und Hochzeitstorten
- Baumkuchen
- Florentiner und Mandelhörnchen, Tee und Blätterteiggebäck, Honigkuchen, Stollen, Sand und Fruchtkuchen
- Süße Desserts wie Cremespeisen und Mousse
- Pralinen, Konfekt, Figuren und Tafeln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

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

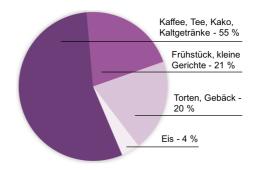
#### Gesamtumsatzstruktur



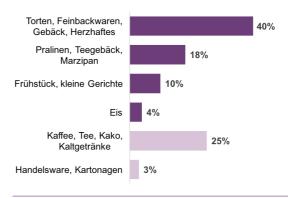
#### Ladenumsatzstruktur



#### Caféumsatzstruktur



#### **Sortimentsstruktur** (in % vom Gesamtumsatz)



<sup>\*</sup> Gesamtumsatz 31.12.2024; Betriebe 30.06.2025; Beschäftigte: 31.12.2024.

- 3.463 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       | 3.431    |
| 2024       | 3.460    |
| 30.06.2025 | 3.463    |

Im Verlauf des Jahres 2025 wurden 185 Abgänge gezählt, denen 188 Zugänge gegenüberstanden. Zum 30.06.2025 stieg damit die Anzahl der Betriebe im Konditorenhandwerk leicht um 3 auf insgesamt 3.463 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 45 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 45,51 % zum 30.06.2025 an.

| Jahr       | Betriebe | Inhaberinnen |
|------------|----------|--------------|
| 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       | 3.431    | 1.489        |
| 2024       | 3.458    | 1.545        |
| 30.06.2025 | 3.463    | 1.576        |

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

<sup>\*</sup> In die Handwerksrolle eingetragene Unternehmen des Konditorenhandwerks. Filialen werden nicht erfasst.

#### • 4,11 Fachbetriebe je 100.000 Einwohner

Bei 3.463 Konditoreibetrieben und einer vorausberechneten Bevölkerung von 84,037 Millionen Einwohnern (31.12.2024), kamen im Durchschnitt 4,11 Konditoreibetriebe auf je 100.000 Einwohner.

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

| Bundesland                | A     | В    |
|---------------------------|-------|------|
| Baden-Württemberg         | 602   | 5,3  |
| Bayern                    | 853   | 6,4  |
| Berlin                    | 129   | 3,3  |
| Brandenburg               | 85    | 3,1  |
| Bremen                    | 4     | 0,6  |
| Hamburg                   | 69    | 3,6  |
| Hessen                    | 216   | 3,4  |
| Mecklenburg-Vorpommern    | 51    | 3,2  |
| Niedersachsen             | 185   | 2,3  |
| Nordrhein-Westfalen       | 578   | 3,3  |
| Rheinland-Pfalz           | 200   | 5,0  |
| Saarland                  | 39    | 4,2  |
| Sachsen                   | 183   | 4,5  |
| Sachsen-Anhalt            | 54    | 2,6  |
| Schleswig-Holstein        | 119   | 4,0  |
| Thüringen                 | 96    | 4,4  |
| Bundesrepublik 30.06.2025 | 3.463 | 4,11 |

#### 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 letzen 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.

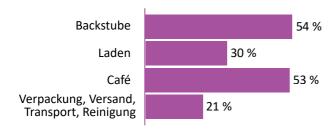
#### Fachkräftebedarf ist hoch

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 aufrechthalten 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.



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 Mitarbeiter-Innen 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.

<u>Verteilung der Betriebe nach Beschäftigungsgrössenklassen\*</u>

| 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\*

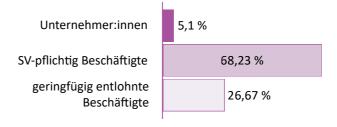
| Betriebe mit                | Anteil<br>der<br>Beschäf-<br>tigten | Anteil am<br>Gesamt-<br>umsatz |
|-----------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| unter 5 tätige Personen     | 6,20 %                              | 6,90 %                         |
| 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<br>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).



<sup>\*</sup> Handwerkszählung 31.12.2022 \*\*Eigene Hochrechnung zum 31.12.2024 auf Basis der Handwerkszählung

## **UMSATZENTWICKLUNG**

3,7 % Umsatzsteigerung im 2. Quartal 2025

**Aktuelles** Im ersten und zweiten Quartal 2025 setzte das Konditorenhandwerk 3,3 und 3,7 Prozent mehr um als in den Vorjahresquartalen 2024.

#### Umsatzentwicklung 2019 - 2025

| Jahr | Gesamtumsatz<br>in Mrd. EUR | Veränderung<br>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               |
| 2025 | 1. Quartal                  | + 3,3               |
| 2025 | 2. Quartal                  | + 3,7               |

(2020 - 2025 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<br>Betriebe | Anteil am<br>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 %                    |

<sup>\*</sup>Stand 31.12.2022

### AUSBILDUNG

- 3.500 Konditorenlehrlinge
- 240 Verkaufslehrlinge

#### Lehrlingsstatistik 2018 - 2024

| Jahr | Konditor/<br>in | Fachver-<br>käufer/in | Gesamt |
|------|-----------------|-----------------------|--------|
| 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  |
| 2024 | 3.500           | 240                   | 3.740  |

#### Ausbildung im Konditorenhandwerk

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) wies 2024 für das Konditorenhandwerk eine leichte Steigerung der Auszubildendenzahlen aus. Der Bestand an Auszubildenden im Konditorenhandwerk ist gegenüber dem Vorjahr um insgesamt 0,13 % (5) gestiegen.

Damit liegt die Ausbildungssituation im Konditorenhandwerk über dem Bundestrend des Handwerks: Der Bestand an Auszubildenden ging hier um 0,1 % gegenüber 2023 zurück.

Bei den Anteilen an weiblichen und männlichen Konditorenlehrlingen hat sich ein langjährige Trend auch im Jahr 2024 fortgesetzt: Die 2.969 Konditorinnen liegen deutlich gegenüber den 531 Konditoren an der Spitze.

Im Jahr 2024 bot das Konditorenhandwerk 3.740 jungen Menschen einen qualifizierten Ausbildungsplatz: 3.500 Konditoren und 240 Fachverkäuferinnen. Der demographische Wandel hat aber auch vor der Ausbildungssituation des Konditorenhandwerks keinen Halt gemacht: Die Anzahl der KonditorenAuszubildenden sank um 0,09 % (3),

der Ausbildungsbestand der Fachverkäuferinnen stieg um 3,45 % (8) gegenüber dem Jahr 2023 an.

#### 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/<br>in | Fachver-<br>käufer/in | Gesamt |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------|--------|
| Baden-<br>Württemberg         | 658             | 18                    | 676    |
| Bayern                        | 973             | 114                   | 1.087  |
| Berlin                        | 145             | 51                    | 196    |
| Brandenburg                   | 62              | 2                     | 64     |
| Bremen                        | 33              | 6                     | 39     |
| Hamburg                       | 68              | 0                     | 68     |
| Hessen                        | 175             | 8                     | 183    |
| Mecklenburg-<br>Vorpommern    | 58              | 2                     | 60     |
| Niedersachsen                 | 244             | 4                     | 248    |
| Nordrhein-<br>Westfalen       | 563             | 24                    | 587    |
| Rheinland-Pfalz               | 122             | 5                     | 127    |
| Saarland                      | 20              | 0                     | 20     |
| Sachsen                       | 159             | 1                     | 160    |
| Sachsen-Anhalt                | 38              | 0                     | 38     |
| Schleswig-Holstein            | 111             | 5                     | 116    |
| Thüringen                     | 71              | 0                     | 71     |
| Bundesrepublik<br>31.12. 2024 | 3.500           | 240                   | 3.740  |
| Weiblich                      | 2.969           | 180                   | 3.149  |
| Männlich                      | 531             | 60                    | 591    |

# **AUSBILDUNG**

#### Mehr junge Leute wollen in die Konditorei

Trotz der wirtschaftlich schwierigen Lage in Deutschland schlossen die Betriebe des Konditorenhandwerks 2024 mehr Ausbildungsverträge ab als im Jahr zuvor.

#### Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge

| Jahr | Konditor/<br>in | Fachver-<br>käufer/in | Gesamt |
|------|-----------------|-----------------------|--------|
| 2018 | 1.737           | 183                   | 1.920  |
| 2019 | 1.677           | 156                   | 1.833  |
| 2020 | 1.530           | 129                   | 1.659  |
| 2021 | 1.653           | 120                   | 1.773  |
| 2022 | 1.548           | 102                   | 1.650  |
| 2023 | 1.531           | 84                    | 1.615  |
| 2024 | 1.569           | 132                   | 1.701  |

Die Ausbildungsstatistik des Deutschen Handwerkskammertages (DHKT) wies 2024 für das Konditorenhandwerk für die neu abgeschlossenen Ausbildungsverträge eine Steigerung um insgesamt 5,33 % (86) gegenüber dem Vorjahr aus.

Im Jahr 2024 hat das Konditorenhandwerk 1.701 neue Ausbildungsverträge abgeschlossen: 1.569 für Konditoren und 132 für Fachverkäuferinnen. Die Anzahl der Neuverträge für KonditorenAuszubildende stieg um 2,48 % (38), die für Fachverkäuferinnen um 57,14 % (48) gegenüber dem Jahr 2023 an.

# Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge in den Bundesländern

| Bundesland                    | Konditor/<br>in | Fachver-<br>käufer/in | Gesamt |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------|--------|
| Baden-<br>Württemberg         | 288             | 11                    | 299    |
| Bayern                        | 435             | 49                    | 484    |
| Berlin                        | 66              | 38                    | 104    |
| Brandenburg                   | 22              | 1                     | 23     |
| Bremen                        | 15              | 4                     | 19     |
| Hamburg                       | 29              | 0                     | 29     |
| Hessen                        | 77              | 6                     | 83     |
| Mecklenburg-<br>Vorpommern    | 26              | 0                     | 26     |
| Niedersachsen                 | 118             | 3                     | 121    |
| Nordrhein-<br>Westfalen       | 254             | 12                    | 266    |
| Rheinland-Pfalz               | 53              | 3                     | 56     |
| Saarland                      | 12              | 0                     | 12     |
| Sachsen                       | 74              | 1                     | 75     |
| Sachsen-Anhalt                | 18              | 0                     | 18     |
| Schleswig-Holstein            | 47              | 4                     | 51     |
| Thüringen                     | 35              | 0                     | 35     |
| Bundesrepublik<br>31.12. 2024 | 1.569           | 132                   | 1.701  |

## KONDITORMEISTER/IN

#### 274 Meisterprüfungen

#### Meisterprüfungen 2016 - 2024 steigend

| Jahr | Männlich | Weiblich | Gesamt |
|------|----------|----------|--------|
| 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    |
| 2024 | 36       | 238      | 274    |

Im Konditorenhandwerk haben im letzten Jahr 36 männliche und 238 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 2.804 Frauen und 830 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 |
|--------------|----------|----------|--------|
| BaWü.        | 11       | 65       | 76     |
| Bayern       | 6        | 62       | 68     |
| Berlin       | 2        | 9        | 11     |
| Niedersachs. | 0        | 1        | 1      |
| NRW          | 9        | 57       | 66     |
| Rheinl.Pfalz | 3        | 23       | 26     |
| Sachsen      | 1        | 7        | 8      |
| Thüringen    | 1        | 2        | 3      |
| Sonstige     | 3        | 12       | 15     |

# 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 Auf-gaben wie Tageskasse abrechnen, Lieferscheine, Rechnungen und Quittungen ausstellen.

#### Ausbildung beendet. Und dann?

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

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

# Erst Ausbildung. Dann Studium! Auch ohne Abitur!

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

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



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

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

# ZAHLENCHRONIK

#### 2014 - 2019

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

#### 2020 - 2025

|                             | 2020   | 2021   | 2022   | 2023   | 2024   | 2025                         |
|-----------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|------------------------------|
| Gesamtumsatz in<br>Mrd. EUR | 1,633  | 1,684  | 1,881  | 2.040  | 2,089  | 1.Q. + 3,3 %<br>2.Q. + 3,7 % |
| Fachbetriebe                | 3.294  | 3.394  | 3.460  | 3.433  | 3.460  | 3.463                        |
| Beschäftigte                | 69.618 | 67.808 | 67.876 | 67.684 | 67.819 |                              |
| Auszubildende               | 4.126  | 4.090  | 3.930  | 3.735  | 3.740  |                              |
| KonditorIn                  | 3.767  | 3.790  | 3.654  | 3.503  | 3.500  |                              |
| FachverkäuferIn             | 359    | 300    | 276    | 232    | 240    |                              |
| Meisterausbildung           | 258    | 275    | 288    | 292    | 274    |                              |

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



#### 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

Potenzial für eine effektive Entlastung

Folgen der Bürokratiebelastung

Seite 14 - 15

Seite 15

Entlastungsfaktor: Digitale Verwaltung

Seite 16 - 17

#### 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 %].

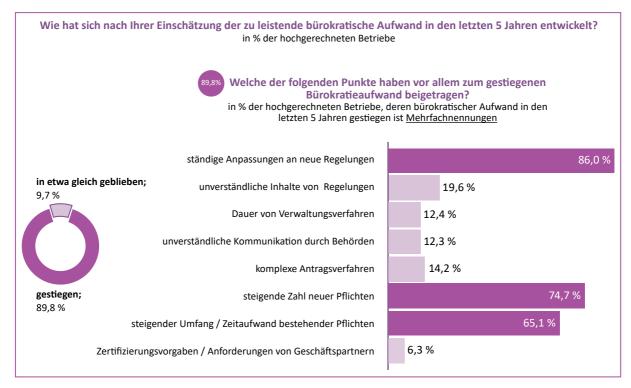
Die Ursachen für den gestiegenen Aufwand sind vielfältig. Drei Faktoren stechen jedoch signifikant hervor. An erster Stelle werden mit 86,0 Prozent notwendige Anpassungen betrieblicher Abläufe und Strukturen an neue Regelungen (Gesetze, Vorschriften) genannt [→ Handwerk gesamt: 75,5 %].

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 Maßnahmemix erforderlich, der – wie sich hier zeigt – Faktoren wie unverständliche Fachsprache bei Gesetzen und Vorschriften und komplexe Antragsverfahren umfasst.



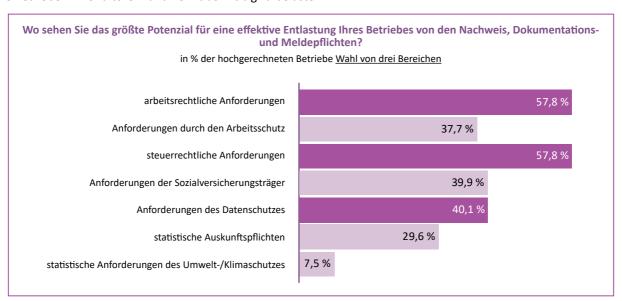
#### Potenzial für eine effektive Entlastung

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

#### BÜROKRATIEBELASTUNG IM KONDITORENHANDWERK - FRÜHJAHR 2023

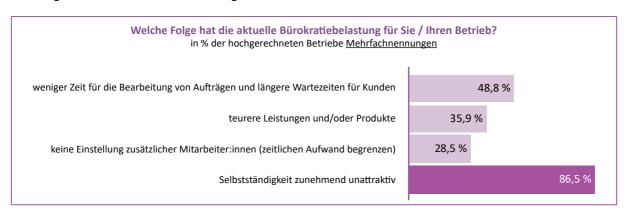
mit 40,1 Prozent [→ Handwerk gesamt: 49,7 % / 29,9 % / 31,2 %]. An dritter Stelle werden von den teilnehmenden Konditorei-Cafébetrieben mit 39,9 Prozent Anforderungen der Sozialversicherungsträger genannt, dicht gefolgt mit 37,7 Prozent von den Anforderungen durch den Arbeitsschutz [→ Handwerk gesamt: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

Als weiteres Potenzial für eine effektive Entlastung werden von 29,6 Prozent der Betriebe im Konditorenhandwerk die statistischen Auskunftspflichten genannt [ $\rightarrow$  Handwerk gesamt: 23,4 %]. Bei den statistischen Anforderungen des Umwelt-/Klimaschutzes sehen 7,5 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe noch kein deutliches Entlastungspotenzial [ $\rightarrow$  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 [ $\rightarrow$  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

#### 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.

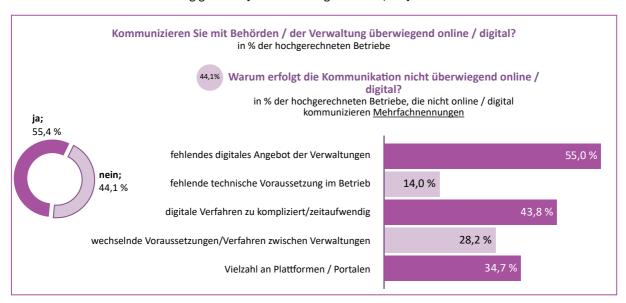
Eine weitere relevante Folge des hohen Aufwands zur Bewältigung bürokratischer Anforderungen sind höhere Kosten, die zum Teil zwangsläufig in einer Teuerung von Caféserviceleistungen und/oder Konditoreiprodukten resultiert. 35,9 Prozent der teilnehmenden Konditorei-Cafébetriebe geben an, dass die Anhebung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

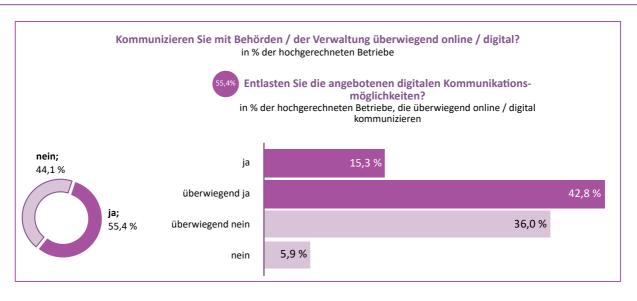
Ein weiterer Grund der von 43,8 Prozent der Konditorei-Cafébetriebe, die noch keine digitale Kommunikation nutzen, genannt wird, ist, dass digitale Verwaltungsverfahren als zu kompliziert oder als zu zeitaufwändig angesehen werden [→ Handwerk gesamt: 52,7 %].

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.

### BÜROKRATIEBELASTUNG IM KONDITORENHANDWERK - FRÜHJAHR 2023



| Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg |                             |   |   |  |  |
|--|-----------------------------|---|---|--|--|
| Landesinnungs-<br>meister                                      | Klaus Vollmer               | Yburgstraße 126<br>76534 Baden-Baden    | 07223 57059<br>Fax: 07223 6943<br>cafe-vollmer@breisgaumail.de<br>www.cafe-vollmer.de         |  |  |
| Stv. Landesinnungs-<br>meister                                 | Wolfram Früholz             | Sonnenstraße 46<br>72458 Albstadt       | 07431 2698<br>Fax: 07431 58453<br>info@cafe-frueholz.de<br>www.cafe-frueholz.de               |  |  |
| Ehrenvorsitzender  | Robert Widmann              | Brühlstr. 7<br>73061 Ebersbach          | 07163 6221<br>Fax: 07163 530615<br>rowiconditor@aol.com                                       |  |  |
| Geschäftsstelle  |                             | Yburgstr. 126<br>76534 Baden-Baden      | 07223 57059<br>Fax: 07223 58064<br>info@livkonditoren-bw.de<br>www.konditoren-bw.com          |  |  |
| Innungen   | Obermeisterinnen & Obermeis | ter                                     |   |  |  |
| Baden-Württemberg<br>Süd                                       | Wolfram Früholz             | Sonnenstraße 46<br>72458 Albstadt       | 07431 2698<br>Fax: 07431 58453<br>info@cafe-frueholz.de<br>www.cafe-frueholz.de               |  |  |
| Freudenstadt   | Jürgen Seibold              | Liebenzeller Str. 25<br>75328 Schömberg | 07084 4234<br>Fax: 07084 4147<br>info@wellness-talblick.de<br>www.wellness-talblick.de        |  |  |
| Heidelberg   | Achim Frey                  | Rohrbacher Str. 71<br>69115 Heidelberg  | 06221 24606<br>Fax: 06221 359811<br>achimfrey@t-online.de<br>www. konditoreicafezimmermann.de |  |  |
| Nocker Enz   | Christian Bässlein          | Königetreße 20                          | 0711 200707   |  |  |

Neckar-Enz Christian Rösslein Königstraße 28 0711 290787

Fax: 0711 290403 70173 Stuttgart mail@koenigsbau-cafe.de

www.koenigsbau-cafe.de

#### Konditoren-Innung Bayern

meister

Landesinnungs-Josef Schwalber Johann-G.-Gutenberg-08142 41121

Str. 33

82140 Olching

info@nessbach-schwalber.de

www.nessbach-schwalber.de

Oliver Rambold Seeholzenstr. 6A 089 832703 Stv. Landesinnungso.rambold@ellyseidl.de meister 82166 Gräfeling

www.ellyseidl.de

Stv. Landesinnungs-Franz Wenninger Regierungsstraße 564 0871 89306 meister

84028 Landshut Fax: 0871 2764130 kreuzer@email.de

www.facebook.com/cafekreuzer

Ehrenobermeister Günter Asemann Bahnhofstr. 47 089 8598425

82152 Planegg info@asemann-pralinen.de

www.cafe-richter.de

| Geschäftsführerin              | RAin (Synidkusrechtsanwältin)<br>Daniela Sauer | Landsberger Str. 148<br>80339 München   | 089 74388850<br>Fax: 089 743888511<br>sauer@konditoreninnung.de<br>www.konditoreninnung.de           |
|--------------------------------|--|---|--|
| Geschäftsstelle                |  | Landsberger Str. 148<br>80339 München   | 089 74388850<br>Fax: 089 743888511<br>mail@konditoreninnung.de<br>www.konditoreninnung.de            |
| Konditoren-Innung              | Berlin   |   |  |
| Landesinnungs-<br>meister      | Tobias Menge                                   | Schlossstr. 96<br>12163 Berlin          | 030 79083222<br>t.menge@c-r.berlin<br>www.confiserie-reichert.com                                    |
| Stv. Landesinnungs-<br>meister | Lars Gerch                                     | Fürstenwalder Allee 22<br>12589 Berlin  | 030 6489682<br>Fax: 030 6489682<br>info@conditoreigerch.de<br>www.conditoreigerch.de                 |
| Geschäftsführerin              | Mandy Wolter                                   | Weinheimer Str. 13<br>14199 Berlin      | 030 810557310<br>Fax: 030 810557319<br>m.wolter@berliner-konditoren.de<br>www.berliner-konditoren.de |
| Geschäftsstelle                |  | Weinheimer Str. 13<br>14199 Berlin      | 030 810557310<br>Fax: 030 810557319<br>info@berliner-konditoren.de<br>www.berliner-konditoren.de     |
| Konditoren-Innung              | Bremen/Oldenburg                               |   |  |
| Landesinnungs-<br>meister      | Bernard Timphus                                | Knochenhauerstr. 14<br>28195 Bremen     | 0421 12593<br>Fax: 0421 15492<br>service@konditorei-stecker.de<br>www.konditorei-stecker.de          |
| Stv. Landesinnungs-<br>meister | Harald Jürgens                                 | Huntestr. 8<br>26203 Wardenburg         | 04407 927890<br>Fax: 04407 927894<br>info@baeckerei-juergens.de<br>www.baeckerei-juergens.de         |
| Ehrenvorsitzender              | Hans Janßen                                    | Heiligengeiststr. 28<br>26121 Oldenburg | 0441 26702<br>Fax: 0441 26905<br>wiener-konditorei@t-online.de<br>www.wiener-konditorei-ol.de        |
| Ehrenvorsitzender              | Heiko Rockmann                                 | Hindenburgstr. 42-44<br>28717 Bremen    | 0421 385123<br>Fax: 0421 385122  |
| Geschäftsführer                | Stefan Schiebe                                 | Martinistr. 53 - 55<br>28195 Bremen     | 0421 22280620<br>Fax: 0421 22280617<br>schiebe@bremen-handwerk.de<br>www.konditoreninnung-hbol.de    |
| Geschäftsstelle                |  | Martinistr. 53 - 55<br>28195 Bremen     | 0421 22280620<br>Fax: 0421 22280617<br>info@kondtioreninnung-hbol.de<br>www.konditoreninnung-hbol.de |

#### 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. Landesinnungs-

meister

Thomas Horn

Papanreye 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. Landesinnungsmeister Thomas Henze

Hasengartenstr. 12 65189 Wiesbaden

0611 79070

Ehrenvorsitzender

Adolf Neuschaefer

Mathildenplatz 6 64283 Darmstadt

06151 153648 Fax: 06151 153648

info@wjwggmbh.de

adolf@neuschaefer.com

Geschäftsführerin/ Geschäftsstelle Anne Fuchs

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

info@patisserie-bach.de www.patisserie-bach.de

0561 81043709

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

Landesinnungsverband des Konditorenhandwerks Nordrhein-Westfalen 0208 668426 Landesinnungs-**Hubert Cordes** Brandenburger Str. 5 46145 Oberhausen Fax: 0208 6351934 meister info@hubert-cordes.de www.cafe-cordes.de Kaiserwall 50-52 02361 93430 Stv. Landesinnungs-Dirk Sternemann Fax: 02361 93433 45657 Recklinghausen meister info@konditorei-sternemann.de www.konditorei-sternemann.de 02206 1834 Ehrenvorsitzender Manfred Füllenbach Aiselsfeld 24 Fax: 02206 608472 53797 Lohmar m.fuellenbach@freenet.de Geschäftsführer Jan-Hendrik Schade Ossenkampstiege 111 0251 5200840/41 48163 Münster Fax: 0251 520086240/41 schade@konditoren.nrw www.konditoren.nrw Geschäftsstelle Ossenkampstiege 111 0251 5200840/41 48163 Münster Fax: 0251 520086240 info@konditoren.nrw www.konditoren.nrw Innungen Obermeisterinnen & Obermeister Emsdettener Str. 59 Bäcker- und Klaus Schröer 02573 93500 Konditoren-Innung 48356 Nordwalde Fax: 02573 935051 Steinfurt info@meisterbaecker-schroeer.de www.meisterbaecker-schroeer.de Harald Michaelis 0202 453633 Bergisches Land Hochstr. 84 und Düsseldorf 42105 Wuppertal Fax: 0202 455358 cafe.michaelis@t-online.de www.konditorei-michaelis.de **Bocholt Bastian Bors** Weikenrott 9 02852 506760 46499 Hamminkeln Fax: 02852 5067654 info@bors.de www.bors.de Fachgruppenleiter Osterstraße 27 02871 12321 Georg Rüter 46397 Bocholt Fax: 02871 226598 philipprueter@gmx.net Karl-Heinz Fritsche oHG Bochumer Str. 36 0201 510252 Essen 45276 Essen Fax: 0201 444699

annette\_fritsche@yahoo.de

Herne/Castrop-Rauxel/Wanne-Eickel

Köln-Bonn

Lippe

Peter Hegh

Mickel Biere

Gräffstr. 15 02323 45517 Fax: 02323 45573 44623 Herne peter.hegh@t-online.de

Rudolf Schöner Brunnenallee 10 53177 Bonn

Fax: 0228 357987 cafe-schoener@t-online.de

Denkmalstr. 9 32760 Detmold

Fax: 05231 469481 kontakt@bierebrot.de www.bierebrot.de

0228 363638

05231 47586

Fachgruppenleiter Paulinenstr. 76 Martin Dahlhaus 32756 Detmold

05231 22062 Fax: 05231 37371 zuckerbaeckereidahlhaus@t-online.de www.zuckerbaeckerei-dahlhaus.de

Mönchengladbach Manfred Groth Viersener Str. 24 02161 12200 Fax: 02161 12200 41061 Mönchengladbach groth-moenchengladbach@t-online.de 0251 131700 Ostwestfalen, Ralf Ilgemann Rudolfstr. 1 Münster und die 48145 Münster info@cafe-classique.de Kreise Borken, www.cafe-classique.de Coesfeld und Warendorf Niederrhein Andreas Amberg Vorster Str. 2 02152 2301 47906 Kempen Fax: 02152 2301 info@cafeamring.de www.cafeamring.de 02361 93430 Recklinghausen/Gel Dirk Sternemann Kaiserwall 50-52 senkirchen/Bottrop 45657 Recklinghausen Fax: 02361 93433 info@konditorei-sternemann.de www.konditorei-sternemann.de 0177 718333 Fachgruppenleiterin Stockder Str. 19 Remscheid kekse1.be@gmail.com Birgit Eppels 42857 Remscheid www.der-keksladen.de Rhein-Ruhr **Hubert Cordes** Brandenburger Str. 5 0208 668426 46145 Oberhausen Fax: 0208 6351934 info@hubert-cordes.de www.cafe-cordes.de 02330 2362 Ruhr Guido Behrens Hauptstraße 2 58313 Herdecke Fax: 02330 12227 behrensguido@web.de www.cafe-wenning.de **Detlef Kunkel** Beckumer Str. 7 02941 58512 Soest-Lippstadt 59555 Lippstadt Fax: 02941 79574 info@baeckerei-wietfeld.de www.baeckerei-wietfeld.de 02303 13525 Fachgruppenleiter Talstr. 31 Uwe Petersmann Fax: 02303 238146 59423 Unna cafe-pruente@t-online.de www.cafe-pruente.de Südwestfalen Bernd Bücker Poth 6 02371 210990 Fax: 02371 12708 58638 Iserlohn info@spetsmann.de www.spetsmann.de Konditoren-Innung Rheinland-Pfalz Landesinnungs-Jean Warnecke Löhrstr. 93 0261 31433 56068 Koblenz meister jeanwarnecke@web.de 06591 4938 Stv. Landesinnungs-Rene Weber Müllenborner Straße 73 54568 Gerolstein Fax: 06591 81338 meister info@eifelkonditorei.de www.eifelkonditorei.de Geschäftsführer Alexander Zeitler Hoevelstraße 19 0261 40630 0 zeitler@fachhandwerk.de 56073 Koblenz

www.konditoren-rlp.de

Geschäftsstelle Hoevelstraße 19 0261 40630 14

56073 Koblenz Fax: 0261 40630 30 info@fachhandwerk.de

www.konditoren-rlp.de

Konditoreninnung für das Saarland

Landesinnungs-Peter Erbel Saarbrücker Str. 10 06887 2780 meister

66839 Schmelz Fax: 06887 888316 kaffeehaus-erbel@live.de

www.torten-saarland.de

0681 51828 Stv. Landesinnungs-Andreas Dausend Heuduckstraße 67 meister

66117 Saarbrücken Fax: 0681 5898782 info@cafe-lolo.de

www.cafe-lolo.de

Ehrenvorsitzender Dieter Dausend Heuduckstraße 67 0681 51828

66117 Saarbrücken Fax: 0681 5898782

0681 9486126 Geschäftsführer Mirko Karkowsky Grülingsstraße 115

66113 Saarbrücken Fax: 0681 9486199 mkarkowsky@agvh.de

www.agvh.de

Geschäftsstelle Grülingsstraße 115 0681 9486126

Fax: 0681 9486199 66113 Saarbrücken agvh@agvh.de

www.agvh.de

Landesinnung der Konditoren Sachsen-Anhalt

Landesinnungs-Michael Wiecker Marktplatz 6 - 8 03943 261690 Fax: 03943 261699 meister DKB-Vizepräsident 38855 Wernigerode

> info@cafe-wiecker.de www.cafe-wiecker.de

Stv. Landesinnungs-Michael Liesegang Teichstr. 21 0345 5500357 meister

06198 Salzatal OT Fax: 0345 5500358 Lieskau info@liesegang-lieskau.de www.liesegang-lieskau.de

Geschäftsführerin Daniela Lindeke Delitzscher Straße 72b 0345 1315720

06112 Halle/Saale Fax: 0345 1315721

lindeke@khs-hal-sk.de

www.khs-hal-sk.de/innungen/landesinnung-des-

konditorenhandwerks-sachsen-anhalt.html

Geschäftsstelle 0345 131570 Delitzscher Straße 72b

06112 Halle/Saale 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

037296 2378 Landesinnungs-Frank Seidel Ernst-Thälmann-Str. 24 09366 Stollberg Fax: 037296 939190 meister

cafe-seidel@gmx.de www.konditorei-seidel.de

Stv. Landesinnungsmeister

Tino Schreiber

Breite Str. 1 01796 Pirna

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

0341 904860

03501 528419

04129 Leipzig

Fax: 0341 9048620 info@khs-leipzig.de

Innungen

Obermeisterinnen & Obermeister

Dresden

Wehlener Str. 28 01279 Dresden

0351 2517425 Fax: 0351 2596240 info@gradel.com www.gradel.com

Westsachsen

Frank Seidel

Jens Gradel

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. Landesinnungs-

meisterin

Linn Anna Christen

Russeer Wea 94 24109 Kiel

0431 99078575 info@cafe-fiedler.de

Ehrenvorsitzender

Peter Steinhusen

St. Jürgen Ring 37

www.cafe-fiedler.de 0451 35285 Fax: 0451 35285

Ehrenvorsitzender

Peter Czudaj

Mühlenstr. 1-3 23552 Lübeck

23564 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



DATEN FAKTEN TRENDS

**IMPRESSUM** 

#### **FACHBERATUNGS- UND INFORMATIONSSTELLE (FIS)**

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

Stand: 23. September 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

www.konditoren.de

\*Gefördert durch: Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.