

Das Konditoren-Handwerk ist mit rund 1,8 Milliarden EUR Umsatz, 3.100 Fachbetrieben mit 68.500 Beschäftigten und über 5.000 Auszubildenden ein bedeutender Wirtschaftsfaktor im deutschen Mittelstand.

#### KONTAKT KONDITOREN-INNUNG DRESDEN:

Obermeister: Jens Gradel  
Geschäftsführer: Michael Pieper  
Geschäftsstelle: Reicker Straße 9 | 01219 Dresden  
Telefon: 0351 28592-0 | Telefax: 0351/28592-14 F  
Mail: [info@handwerk-dresden.de](mailto:info@handwerk-dresden.de)

#### UNSERE MITGLIEDER:

Eine Übersicht der aktuellen Innungsmitglieder aus Dresden und der Region finden Sie auf [www.konditoreninnung-dresden.de](http://www.konditoreninnung-dresden.de)

#### Impressum

Herausgeber:  
Konditoren-Innung Dresden  
Reicker Straße 9 | 01219 Dresden

Layout:  
Handwerkskammer Dresden  
Am Lagerplatz 8 | 01099 Dresden  
Telefon 0351 4640-30 | Telefax 0351 4719188  
[info@hwk-dresden.de](mailto:info@hwk-dresden.de) | [www.hwk-dresden.de](http://www.hwk-dresden.de)

#### Bild- und Quellennachweis:

André Wirsig, [handwerk.de](http://handwerk.de), [konditoren.de](http://konditoren.de), Handwerkskammer Dresden

Stand: September 2020

**Hier geht  
es lecker zu!  
Komm zur  
Konditoren-  
Innung Dresden.**



**DAS HANDWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.



## Mach was nach deinem Geschmack – eine Ausbildung im Konditorenhandwerk:

### KONDI TOR

Das Tätigkeitsfeld eines Konditors ist abwechslungsreich. Die Arbeit mit unterschiedlichen Zutaten erfordert neben handwerklichem Geschick auch eine große gestalterische Begabung. Eine wichtige Rolle spielt das kreative Umsetzen aktueller Kundenwünsche. Konditoren bereiten unter anderem Torten, Kuchen, Kleingebäck, Eisspeisen, Pralinen, Marzipan, Pasteten und kleine Gerichte zu. Neben sicherem Stilempfinden und Geschicklichkeit ist ein guter Geruchs- und Geschmackssinn wichtig.

- Voraussetzung: Realschulabschluss | Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Nach der Ausbildung geht es weiter zum Meister im Konditorenhandwerk oder Lebensmitteltechniker

### FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK

Konditorei-Fachverkäufer bedienen und beraten Kunden, die bei den stetig wachsenden Ansprüchen an eine bewusste Ernährung und gehobenen Qualitätsforderungen einen fachkundigen Ansprechpartner suchen. Teamorientierte Verkaufspläne, eine kunden- und erlebnisorientierte Werbung, die dekorative Präsentation von Konditoreiwaren und Herstellung von kleinen Gerichten gehören zu den täglichen Aufgaben.

- Voraussetzung: Hauptschulabschluss | Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Nach der Ausbildung geht es weiter zum Geprüften Verlaufsleiter im Lebensmittelhandwerk oder Betriebswirt im Handwerk

## Unsere Innungskonditoren – eine starke Gemeinschaft!

Die Konditoren-Innung Dresden ist ein freiwilliger Zusammenschluss selbstständiger Handwerksmeister im ehemaligen Regierungsbezirk Dresden. Mit unserem gemeinsamen Innungslogo stehen wir für Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation.

Für unsere Mitglieder und Ausbildungsbetriebe sind wir Ansprechpartner in den unterschiedlichsten Bereichen. Wir beantworten arbeitsrechtliche sowie betriebswirtschaftliche Fragen der Mitgliedsbetriebe.

Die Förderung und Überwachung der Berufsausbildung für Konditoren und Fachverkäufer in unserem Gewerk ist ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit. Wir kooperieren dabei eng mit der Berufsschule für Agrarwirtschaft und Ernährung Dresden und den Ausbildungsbetrieben. Uns unterliegt die Organisation und Durchführung der Zwischen- und Gesellenprüfung für das Konditorenhandwerk.

Bei geplanten Gesetzesänderungen versuchen wir die Belange unseres Berufes einzubringen. Wir vertreten und repräsentieren unser Gewerk bei Veranstaltungen zu verschiedenen Anlässen und stellen Werbematerialien bereit.

Die Innung ist Mitglied im Landesinnungsverband der Konditoren Sachsen-Thüringen und beim Deutschen Konditorenbund (DKB).