

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

UNSERE MITGLIEDER:

Eine Übersicht der aktuellen Innungsmitglieder aus Dresden und der Region finden Sie auf 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 | www.hwk-dresden.de

Bild- und Quellennachweis:

André Wirsig, handwerk.de, 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:

KONDITOR

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).