



## Bäcker/in und Konditor/in

### Die Tätigkeit im Überblick

#### Archivierungsgrund: Strukturelle Änderung im Datenbestand

Bäcker/innen und Konditoren bzw. Konditorinnen stellen Backwaren, z.B. Brot, Brötchen und Feingebäck, sowie Konditoreiwaren wie Torten, Süßwaren, Süßspeisen und Speiseeis her.

### Aufgaben und Tätigkeiten kompakt

Bäcker/innen und Konditoren bzw. Konditorinnen bereiten Backprozesse vor, wiegen und messen z.B. die Zutaten und mischen sie nach Rezept. Sie stellen Teige und Massen her und backen sie unter Einhaltung der Backzeiten. Nach dem Backen garnieren und dekorieren sie die Produkte. Zu ihren Aufgaben gehören auch die Kontrolle und fachgerechte Lagerung der Zutaten, die Qualitätsprüfung, Verpackung und Lagerung der fertigen Erzeugnisse sowie die Reinigung der Geräte und Maschinen.

### Aufgaben und Tätigkeiten im Einzelnen

- Back- und Konditoreiwaren herstellen
  - Rohstoffe auswählen, dosieren und nach Rezept zusammenmischen
  - Vorteige ansetzen, Sauerteig ansetzen und fortführen, Hefeansätze bereiten
  - Massen herstellen, schlagen und rühren
  - Massen in Backformen abfüllen oder auf Backbleche aufbringen
  - unterschiedliche Teigsorten wie Hefe-, Blätter-, Mürbe- oder Lebkuchenteige herstellen und verarbeiten
  - backfertig vorbereitete Teige tiefgefrieren oder entfrosten
  - Backöfen und Backgeräte heizen, bedienen, Backprozesse überwachen
  - Überzüge, Füllungen und Cremes herstellen und verarbeiten, z.B. in selbst entworfenen Torten und Desserts
  - Dekors gestalten, z.B. Ornamente, Garnierschriften, Motive für spezielle Anlässe
- Arbeitsabläufe vor- und nachbearbeiten
  - Roh- und Zusatzstoffe kontrollieren und lagern
  - Arbeitsabläufe planen und im Team absprechen
  - Bleche, Formen und andere Geräte für Back- und Zubereitungsvorgänge herrichten
  - Rezeptzutaten berechnen
  - fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen und prüfen
  - Erzeugnisse lagern, schneiden, abwiegen, verpacken
  - Geräte und Maschinen reinigen, pflegen, warten

### Arbeitsbereiche/Branchen

Bäcker/innen und Konditoren bzw. Konditorinnen finden Beschäftigung

- in Bäckereien, Confiserien und Konditoreien
- in Betrieben der Backindustrie



- in Fertigungsbetrieben von Backtriebmitteln und Zuckerwaren
- in Hotels mit Patisseriebereich
- in Konditoreicafés

## Branchen im Einzelnen

- Back-, Konditoreiwaren
  - Herstellung von Backwaren (ohne Dauerbackwaren), z.B. Konditoreien, Confisereien, Bäckereien, Feinbäckereien
  - Herstellung von Dauerbackwaren, z.B. Betriebe der Backindustrie, die Kekse und Knäckebrötchen herstellen
- Mühlenprodukte, Nahrungsmittel, Öle, Fette
  - Herstellung von homogenisierten und diätetischen Nahrungsmitteln, z.B. Spezial-Diät-Bäckereien
  - Herstellung von sonstigen Nahrungsmitteln a. n. g., z.B. Fertigungsbetriebe von Backhefen und anderen Backtriebmitteln
- Hotellerie
  - Hotels (ohne Hotels garnis), z.B. Patisseriebereich in großen Hotel- und Restaurantbetrieben
- Gastronomie, Catering
  - Restaurants, Gaststätten, Imbissstuben, Cafés, Eissalons u. Ä., insbesondere Konditorei-Cafés
- Zucker-, Süßwaren
  - Herstellung von Süßwaren (ohne Dauerbackwaren), z.B. Zuckerwarenhersteller

## Arbeitsorte

Bäcker/innen und Konditoren bzw. Konditorinnen arbeiten in erster Linie

- in handwerklichen Backstuben
- in Werk- und Produktionshallen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- an der Verkaufstheke
- in Lager- und Kühlräumen

## Arbeitsgegenstände/Arbeitsmittel

**Roh- und Zusatzstoffe**, z.B.: Mehl, Zucker, Milch, Hefe, Fette, Eier, Früchte, Backtriebmittel

**Produkte**, z.B.: Torten, Kuchen, Feingebäck, Brot, Brötchen, Brezen, Pralinen, Speiseeis

**Maschinen, Geräte und Zubehör**, z.B.: Backöfen und -automaten, Rühr- und Knetmaschinen, Waagen, Back-/Ausstechformen, Backbleche, Messer, Schaber, Spritzbeutel

**Unterlagen**, z.B.: Rezepte, Lebensmittelhygienevorschriften

## Arbeitssituation

Bäcker/innen und Konditoren bzw. Konditorinnen arbeiten trotz Maschineneinsatz viel mit der Hand. I.d.R. tragen sie Arbeitskleidung und vor allem Kopfbedeckungen, insbesondere wenn sie Waren herstellen. Sie arbeiten in Produktionshallen filialisierter Großbetriebe, in traditionellen Backstuben, in Kleinbetrieben



auch an der Verkaufstheke. In den Produktionshallen und Backstuben ist es oft heiß, da die Backöfen und -automaten den ganzen Tag laufen, es riecht nach Gebäck, und Mehlstaub liegt in der Luft. Körperlicher Einsatz ist erforderlich, z.B. beim Heben großer Backbleche. Die Arbeit beginnt schon am frühen Morgen. In Industriebetrieben wird oft im Schichtbetrieb gearbeitet.

Um Rezepturen und Hygienevorschriften einzuhalten, müssen Bäcker/innen und Konditoren bzw. Konditorinnen sorgfältig und genau arbeiten. Für das Garnieren der Produkte sind Feinarbeit und Kreativität erforderlich. Die ansprechende Präsentation der Erzeugnisse und die Dekoration der Schaufenster verlangt Sinn für Ästhetik. Ihre Kunden beraten Bäcker/innen und Konditoren bzw. Konditorinnen freundlich und zuvorkommend.

## Arbeitsbedingungen im Einzelnen

- Verantwortung für Personen (z.B. lebensmittelrechtliche Bestimmungen einhalten, um Verbraucher nicht zu gefährden)
- Beachtung vielfältiger Vorschriften und gesetzlicher Vorgaben (z.B. Hygieneverordnung, Lebensmittelgesetz)
- Arbeit mit technischen Geräten, Maschinen und Anlagen (z.B. in Großbetrieben: Computersteuerungen bedienen, die die automatische Rezeptverwaltung oder Fertigung übernehmen)
- Handarbeit (z.B. Teige und Massen herstellen und formen, Waren nach dem Backen dekorieren)
- Tragen von Schutzkleidung, -ausrüstung (z.B. Arbeitskleidung, Kopfbedeckung)
- Arbeit in Verkaufsräumen (z.B. Back- und Konditorwaren ansprechend präsentieren und verkaufen)
- Arbeit in Werkstätten, Werk-/Produktionshallen (z.B. in Produktionshallen filialisierter Großbetriebe; in kleineren Betrieben in der traditionellen Backstube)
- Arbeit bei Kälte, Hitze, Nässe, Feuchtigkeit, Zugluft (z.B. Hitze der Backöfen)
- Arbeit bei Rauch, Staub, Gasen, Dämpfen (z.B. Mehlstaub)
- Unfallgefahr (Verletzungsrisiko an laufenden Maschinen)
- früher Arbeitsbeginn
- Schichtarbeit (z.B. in Großbetrieben)
- Präzisions-, Feinarbeit (z.B. Torten garnieren)
- Kundenkontakt (z.B. Produkte empfehlen und Backwaren verkaufen)

## Verdienst/Einkommen

Beispielhafte tarifliche Bruttogrundvergütung (monatlich): € 2.672

**Quelle:**

**Tarifsammlung des Bayerischen Staatsministeriums für Familie, Arbeit und Soziales**

Hinweis: Diese Angaben dienen der Orientierung. Ansprüche können daraus nicht abgeleitet werden.

## Zugang zur Tätigkeit

Voraussetzung ist in der Regel eine Ausbildung im Bäcker- bzw. Konditorenhandwerk.

## Zugangsberufe/Zugangstätigkeiten

- Bäcker/Bäckerin



- Konditor/Konditorin

## Sonstige Zugangsbedingungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln benötigt man eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

## Unmittelbare Job- und Besetzungsalternativen

Im Folgenden werden Berufe oder Tätigkeiten genannt, die Ähnlichkeiten zum Ausgangsberuf aufweisen. Diese Berufe stellen für Bewerber eine mögliche Alternative dar. Darüber hinaus können Arbeitgeber Kräfte dieser Berufe als Alternativen für die Besetzung einer Arbeitsstelle im Ausgangsberuf in Betracht ziehen. Manche Alternativberufe umfassen nur Teiltätigkeiten des Ausgangsberufs, andere erfordern eine Einarbeitungszeit, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

Folgende unmittelbare Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen bieten sich für den Beruf Bäcker/in und Konditor/in an:

### Job- und Besetzungsalternativen

für berufliche Schwerpunkte (i.d.R. kurze Einarbeitung):

- Bäcker/Bäckerin
- Konditor/Konditorin

für Teiltätigkeiten und berufliche Einsatzmöglichkeiten (mit/ohne Einarbeitung):

- Bäckereimaschinenführer/Bäckereimaschinenführerin
- Eiskonditor/Eiskonditorin
- Fachkraft für Speiseeis
- Ofenführer/Ofenführerin (Bäckerei)
- Pâtissier/Pâtissière
- Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin
- Teigmacher/Teigmacherin

Eine Aufstellung aller möglichen Verwandtschaftsstufen findet man hier:

**Erläuterungen zu den einzelnen Verwandtschaftsstufen**

## Weiterbildung (beruflicher Aufstieg)

Weitere Berufs- und Karrierechancen eröffnen sich durch eine **Aufstiegsweiterbildung** (z.B. als Bäckermeister/in oder Konditormeister/in) oder ein grundständiges **Studium** (z.B. im Studienfach Lebensmitteltechnologie).

Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch ohne schulische Hochschulzugangsberechtigung ein Studium möglich. Weitere Informationen:

**Zugang zur Hochschule in den einzelnen Bundesländern**

Internet: [http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen\\_beschluesse/2014/2014\\_08\\_00-Synopse-Hochschulzugang-berufl\\_Qualifizierter.pdf](http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2014/2014_08_00-Synopse-Hochschulzugang-berufl_Qualifizierter.pdf)

## Existenzgründung

Bäcker/innen und Konditoren bzw. Konditorinnen können sich z.B. nach einer bestandenen Meisterprüfung in die Handwerksrolle eintragen lassen. Damit haben sie die Möglichkeit, sich mit einem eigenen Betrieb des Bäcker- oder Konditorenhandwerks selbstständig zu machen.

Auch die Eröffnung eines Konditorei-Cafés ist denkbar. Weitere Möglichkeiten bieten sich als Franchisenehmer, z.B. durch die Übernahme eines Back-Shops oder einer Kaffeebar.

Informationen zur Existenzgründung z.B. durch

- Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Neustädtische Kirchst. 7A 10117 Berlin D  
+49.30.2064550 +49.30.20645540  
Internet: <https://www.baeckerhandwerk.de/>  
zv@baeckerhandwerk.de
- Deutscher Konditorenbund (BIV) Mohrenstraße 20/21 10117 Berlin D +49.30.403665400  
+49.30.403665419  
Internet: <https://www.konditoren.de>  
dkb@konditoren.de Bundesinnungsverband für das Konditorenhandwerk
- Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss e.V. (ANG) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin D  
+49.30.200786114 +49.30.200786219  
Internet: <https://www.ang-online.com>  
info@ang-online.com

## Kompetenzen

Kernkompetenzen, die in diesem Beruf grundsätzlich erforderlich sind:

- Arbeit nach Rezeptur
- Backen
- Feine Backwaren
- Kalte Konditorei
- Ofenarbeit (Bäckerei, Konditorei)
- Roh- und Fertigmassen herstellen und verarbeiten
- Teig herstellen
- Warme Konditorei

Weitere Kompetenzen, die für die Ausübung dieses Berufs bedeutsam sein können:

- Arbeitsvorbereitung
- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)
- Bio-Backwaren
- Lebensmittelhygiene
- Partyservice
- Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung
- Snacks (z.B. belegte Brötchen)
- Speisen zubereiten und anrichten
- Süßwaren, Zuckerprodukte herstellen
- Verkauf



- Verpacken

Weitere relevante Fertigkeiten und Kenntnisse:

- Kompetenzgruppe "Backwaren, Konditoreiwaren, Süßwaren"

## Rechtliche Regelungen für die Tätigkeit

- **Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 10.12.2021 (BGBl. I S. 5162)**  
Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>
- **Gesetz zur Ordnung des Handwerks (Handwerksordnung), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 09.06.2021 (BGBl. I S. 1654)**  
Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/hwo/gesamt.pdf>
- **Verordnung über die Anerkennung von Prüfungen für die Eintragung in die Handwerksrolle (HwREintrV) vom 29.06.2005 (BGBl. I S. 1935), geändert durch Artikel 105 des Gesetzes vom 29.03.2017 (BGBl. I S. 626)**  
Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/hwreintrv/gesamt.pdf>

## Medien

- **ABZ Allgemeine BäckerZeitung** Matthaes  
Internet: <https://www.abzonline.de>  
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **Back Dir Deine Zukunft**  
Internet: <https://www.back-dir-deine-zukunft.de>  
Eine Initiative des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., der Landesverbände des Bäckerhandwerks, der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk und der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
- **Back Journal** Inger Verl.ges.  
Internet: <https://baeckerwelt.de/portfolio/#backjournal>  
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **BÄKO magazin** Chmielorz  
Internet: <https://www.baeko-magazin.de>  
Portal des offiziellen Organs der Wirtschaftsorganisation für Bäcker und Konditoren
- **brot + backwaren (b+b)** f2m food multimedia  
Internet: <https://www.brotundbackwaren.de>  
Portal des Organs des Verbandes deutscher Großbäckereien e.V.
- **D.B.Z. Deutsche Bäcker Zeitung Magazin** Backmedia  
Internet: <https://baeckerwelt.de/portfolio/#dbzmagazin>  
Organ der Bäckerinnungsverbände
- **KOCA - Das Magazin für Konditorei & Café** Matthaes  
Internet: <https://www.kocaonline.de>  
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene**  
Internet: <https://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de>

Bayerischer Industrie- und Handelskammertag BIHK e.V. (BIHK e.V.)

## Verbände und Organisationen

- Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss e.V. (ANG) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin D  
+49.30.200786114 +49.30.200786219  
Internet: <https://www.ang-online.com>  
info@ang-online.com
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim D  
+49.621.44560 +49.800.197755310200  
Internet: <https://www.bgn.de>  
info@bgn.de
- Deutscher Konditorenbund (BIV) Mohrenstraße 20/21 10117 Berlin D +49.30.403665400  
+49.30.403665419  
Internet: <https://www.konditoren.de>  
dkb@konditoren.de Bundesinnungsverband für das Konditorenhandwerk
- Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Haubachstraße 76 22765 Hamburg D +49.40.380130  
+49.40.3892637  
Internet: <https://www.ngg.net>  
hauptverwaltung@ngg.net
- International Union of Bakers and Confectioners (U.I.B.C.) Villaverde 61 61 28003 Madrid E  
+34.91.5346996  
Internet: <https://www.worldbakersconfectioners.org/en/>  
admin@worldbakersconfectioners.org
- Vereinigung der Backbranche e.V. (VDB) Schützenberg 10 32756 Detmold D +49.5231.61664299  
+49.5231.20505  
Internet: <https://www.vdb-deutschland.net>  
info@vdb-ev.net
- Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Neustädtische Kirchst. 7A 10117 Berlin D  
+49.30.2064550 +49.30.20645540  
Internet: <https://www.baeckerhandwerk.de/>  
zv@baeckerhandwerk.de

## Trends

### Nachhaltigkeit in der Ernährungsindustrie und im Lebensmittelhandwerk

Für Verbraucher werden nachhaltige, regionale Lebensmittel aus fair produzierten Rohstoffen und in umweltfreundlichen Verpackungen immer wichtiger. In Ernährungsindustrie und Lebensmittelhandwerk wird deshalb z.T. bereits im Einkauf auf faire und ökologische Herstellungs-, Liefer- und Arbeitsbedingungen beim Erzeuger geachtet, u.a. auf artgerechte Haltung der Tiere und auf Getreide, Obst und Gemüse aus Bio-Anbau. Angehörige lebensmittelverarbeitender Berufe überarbeiten z.B. Rezepturen im Sinne einer gesundheitsfördernden Ernährung, verwenden weniger Salz, Zucker und tierische Fette oder entwickeln Technologien, um Rohstoffe schonend und nachhaltig zu Lebensmitteln zu verarbeiten. Um Ressourcen zu sparen und Treibhausgas-Emissionen zu reduzieren, setzen viele Unternehmen z.B. bereits energieeffiziente Anlagen für die Kälteerzeugung oder die Druckluft- und Frischluftversorgung ein und versuchen, Lebensmittelverschwendung und Abfälle zu vermeiden.



## Stellen- und Bewerberbörsen

- **Back Dir Deine Zukunft**  
Internet: <https://www.back-dir-deine-zukunft.de/stellenfinder/>  
Ausbildungs-, Praktikums- und Stellenbörse
- **foodjobs.de**  
Internet: <https://www.foodjobs.de>
- **GastroExpress**  
Internet: <https://www.gastro-express.ch/stellen/biete>  
Beschäftigungsangebote in der Schweiz
- **Gastrojobs**  
Internet: <https://www.gastrojobs.de>  
Beschäftigungsangebote für Gastronomieberufe in Europa, Schwerpunkt D-A-CH Inhalte von stepstone
- **hogastjob.com**  
Internet: <https://www.hogastjob.com>  
Beschäftigungsangebote in Österreich, Deutschland und Südtirol
- **hotelcareer**  
Internet: <https://www.hotelcareer.de>
- **hoteljob.ch**  
Internet: <https://www.hoteljob.ch/job-suchen>  
Schweizer Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
- **Hoteljob Deutschland**  
Internet: <https://hoteljob-deutschland.de/jobs>
- **Hoteljob-Schweiz**  
Internet: <https://hoteljob-schweiz.de/stellenangebote.php>  
Stellenmarkt für den Hoga-Bereich mit Schwerpunkt in der Schweiz
- **Job-Hotel**  
Internet: <https://www.job-hotel.de/jobangebote/>  
Internationale Ausbildungsstellen- und Beschäftigungsangebote
- **jobsterne**  
Internet: <https://www.jobsterne.de>  
Stellenangebote für Hotellerie und Gastronomie
- **lebensmitteljob.de**  
Internet: <https://www.stellenangebote.lebensmitteljob.de>  
Jobbörse für die gesamte Lebensmittelbranche.
- **Lehrstellenradar**  
Internet: <https://www.lehrstellen-radar.de/5100,90,lsrsearch.html>  
Ausbildungs- und Praktikumsplätze im Handwerk
- **Rolling Pin International**  
Internet: <https://www.rollingpin.at/jobs/>  
Jobbörse für Hotellerie, Gastronomie und Kreuzfahrt
- **swissbaker-jobs**  
Internet: <https://www.swissbaker-jobs.ch/all-jobs>  
Beschäftigungsangebote aus Bäckerei und Konditorei in der Schweiz
- **TouristikCareer**  
Internet: <https://www.touristikcareer.de>  
Stellenmarkt für Touristik