

Das Beruflexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter [www.beruflexikon.at](http://www.beruflexikon.at) zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

# Bonbon- und Konfektmacherin Bonbon- und Konfektmacher

🕒 **Lehrzeit: 2 Jahre**    💰 **Einstiegsgehalt: € 1.300,- bis € 1.900,-**    📈 **Arbeitsmarkttrend: steigend ↑**

## INHALT

Tätigkeitsmerkmale.....	1
Anforderungen.....	2
Beschäftigungsmöglichkeiten.....	2
Aussichten.....	2
Ausbildungen.....	3
Weiterbildung.....	3
Aufstieg.....	3
Vergleichbare Schulen.....	3
Verwandte Lehrberufe.....	4
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen).....	4
Lehrlingsstatistik.....	5
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt.....	5
Impressum.....	6

## TÄTIGKEITSMERKMALE

Bonbon- und KonfektmacherInnen stellen Süßwaren wie Schokolade, Bonbons, Konfekt usw. sowie Überzugs- und Füllmassen her.

Bei der Schokoladenherstellung verarbeiten sie zunächst die Kakaobohnen, indem sie diese mit entsprechenden Maschinen reinigen, rösten und mahlen. Das fertige Kakaopulver pressen sie zum sogenannten Kakaopresskuchen, den sie in Brechmaschinen mahlen und anschließend sieben. Sodann mischen sie das Kakaopulver mit Kakaobutter, Zucker, Milchpulver und anderen Grundstoffen und walzen die Masse in speziellen Walzmaschinen aus. Dabei kontrollieren sie regelmäßig den Feinheitsgrad der Schokolade und die Entwicklung des Schokoladenaromas.

Bei der Konfektherstellung bereiten die Bonbon- und KonfektmacherInnen vor allem flüssige oder feste Füllungen oder Übergüsse zu. Sie kochen und färben die dazu benötigten Zuckermassen oder Kandierflüssigkeiten und fügen verschiedene Zutaten, wie z.B. Geschmacksstoffe, Stärkesirup, Nüsse, Mandeln, Kaffee, Liköre usw. hinzu. Weitere Erzeugnisse sind vor allem Fruchtpasteten, Cremes, Marmeladefüllungen, Krokant, Gelee oder Marzipan. Bei der Marzipanherstellung mischen die Bonbon- und KonfektmacherInnen zunächst die Zutaten (Mandeln, Kartoffelsirup und Staubzucker) in einer speziellen Maschine ("Melangeur"), in der die Zutaten durch Walzen zermahlen und zur fertigen Marzipanmasse verarbeitet werden. Die Marzipanmasse formen sie händisch oder maschinell zu Figuren, Füllungen oder Dekorationen.

In der Bonbonherstellung stellen die Bonbon- und KonfektmacherInnen zunächst die Zutaten bereit, indem sie Zucker, Sirup und andere Grundstoffe auflösen und zu Zuckermasse verkochen. Dieser werden Farb- und Geschmacksstoffe zugesetzt, sodann wird sie in Formen gegossen und das Abkühlen überwacht. Die fertige Zuckermasse verarbeiten sie sodann durch Schneiden, Stanzen, Walzen oder Ziehen zu verschiedenen Arten von Süßigkeiten. Ein Großteil der Arbeitsgänge erfolgt hierbei maschinell (z.B. durch Form- und Füllmaschinen), wobei die Bonbon- und KonfektmacherInnen die entsprechenden Anlagen bedienen und überwachen.

Eine weitere Aufgabe der Bonbon- und KonfektmacherInnen ist schließlich die Verpackung der Produkte, die heute allerdings größtenteils maschinell erfolgt.

## ANFORDERUNGEN

- Handgeschicklichkeit: händisches Formen und Dekorieren von Süßigkeiten
- Geruchs- und Geschmackssinn: Kontrollieren der geschmacklichen Qualität der Zutaten sowie der fertigen Produkte
- Sehvermögen: Kontrollieren der Qualität der Zutaten sowie der fertigen Produkte, Verzieren von Süßigkeiten
- Reaktionsfähigkeit: Steuern und Überwachen der Maschinen

## BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

**Betriebe/Lehrbetriebe:** Bonbon- und KonfektmacherInnen werden in der Süßwarenindustrie oder in Konditoreien beschäftigt.

**Lehrstellensituation:** Die Zahl der Lehrstellen ist sehr gering und liegt insgesamt bei rund 10 Personen pro Jahr. Nicht in allen Bundesländern gibt es Lehrstellen.

**Unterschiede nach Geschlecht:** Unter den wenigen Lehrlingen im Beruf schwankte der Frauenanteil in den letzten Jahren sehr stark. Insgesamt wird der Lehrberuf von Frauen häufiger gewählt als von Männern.

## AUSSICHTEN

**Berufsaussichten:** Während in der Süßwarenindustrie hauptsächlich angelernte ArbeiterInnen oder HilfsarbeiterInnen eingesetzt werden, ist der Bedarf an gelernten Bonbon- und KonfektmacherInnen in Konditoreien niedrig. Dies hängt damit zusammen, dass die dort beschäftigten ZuckerbäckerInnen sich meist selbst über Weiterbildungsveranstaltungen die erforderlichen Kenntnisse der Bonbon- und Konfektmacherei aneignen.

**Beschäftigungsaussichten:** Die Nachfrage nach Fachkräften ist sehr gering.

## AUSBILDUNGEN

aus dem [Ausbildungskompass](#)

Niederösterreich

[Lehre Bonbon- und KonfektmacherIn](#) (Lehre)

Landesberufsschule Baden

Adresse: 2500 Baden, Josef-Kollmann-Straße 1-3

Webseite: <http://www.lbsbaden.ac.at/>

## WEITERBILDUNG

Das Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) führt einige Weiterbildungskurse für Angehörige der Konditorbranche und verwandter Berufe durch, z.B. Dekor- und Marzipanarbeiten für Weihnachten, Neujahr, Ostern und Muttertag, Zuckerkunstarbeiten, Moderne Mehlspeisen, Glasieren, Hochzeitsdekor, Dessertbäckerei, Konfekt. Das WIFI bietet auch einen Vorbereitungskurs auf die Meisterprüfung für Konditoren an.

Eine weiterführende Bildungsmöglichkeit zur Erreichung eines höheren Bildungsabschlusses bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs ist vor allem die Werkmeisterschule für Berufstätige mit der Fachrichtung "Bio- und Lebensmitteltechnologie" (2 Jahre, Abendunterricht).

## AUFSTIEG

### **Aufstiegsmöglichkeiten:**

Bonbon- und KonfektmacherInnen können zu VorarbeiterInnen aufsteigen, wobei entsprechende Positionen nur in Großbetrieben der Süßwarenindustrie vorhanden sind.

### **Selbstständige Berufsausübung:**

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für Bonbon- und KonfektmacherInnen im Handwerk "KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung" (Befähigungsnachweis erforderlich).

Weiters können Bonbon- und KonfektmacherInnen die folgenden freien Gewerbe ausüben:

- Erzeugung von Speise-Eis
- Handelsgewerbe

Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich eine Anmeldung bei der Gewerbebehörde.

## VERGLEICHBARE SCHULEN

Kein Eintrag

## VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
KonditorIn (ZuckerbäckerIn)	nein

\* LAP-Ersatz = Lehrabschlussprüfungs-Ersatz

< Die LAP im beschriebenen Lehrberuf ersetzt die LAP des verwandten Lehrberufs.

> Die LAP des verwandten Lehrberufs ersetzt die LAP im beschriebenen Lehrberuf.

<> Wechselseitiger Ersatz der LAP zwischen beschriebenem und verwandtem Lehrberuf.

## LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

Kollektivvertragliche Mindest-Sätze, alle Beträge in Euro

Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

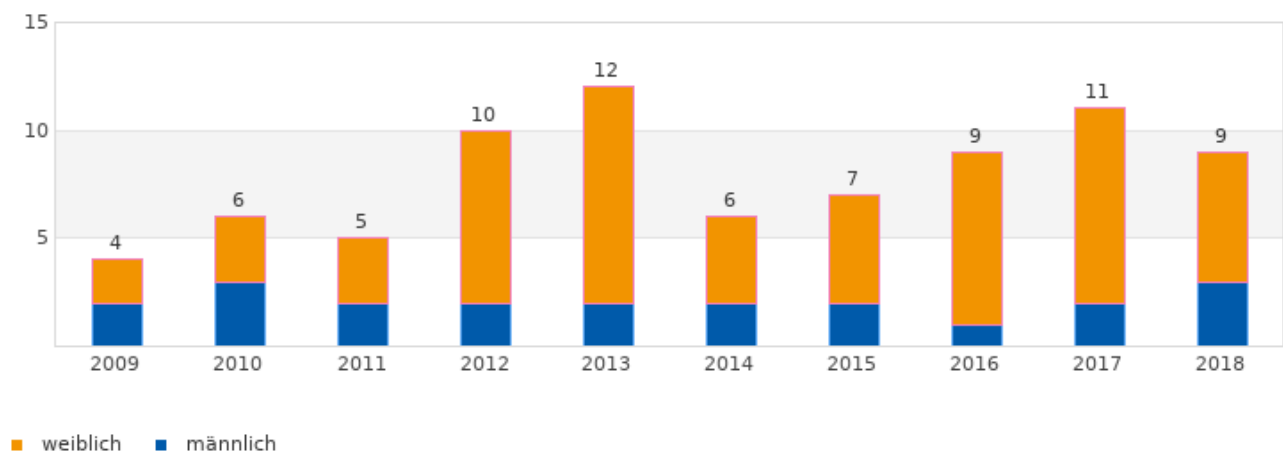
Kollektivvertrag	gültig ab
Konditoren BURGENLAND (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 459 2. Lehrjahr: 612 3. Lehrjahr: 771	01.05.2019
Konditoren KÄRNTEN (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 381 2. Lehrjahr: 526 3. Lehrjahr: 685	01.05.2019
Konditoren NIEDERÖSTERREICH (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 455 2. Lehrjahr: 604 3. Lehrjahr: 755	01.06.2019
Konditoren OBERÖSTERREICH (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 464 2. Lehrjahr: 591 3. Lehrjahr: 803	01.02.2019
Konditoren SALZBURG (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 450 2. Lehrjahr: 600 3. Lehrjahr: 750	01.09.2019
Konditoren STEIERMARK (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 437 2. Lehrjahr: 543 3. Lehrjahr: 735	01.07.2019
Konditoren TIROL (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 420 2. Lehrjahr: 570 3. Lehrjahr: 710	01.11.2019
Konditoren VORARLBERG (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 490 2. Lehrjahr: 625 3. Lehrjahr: 781	01.03.2019
Konditoren WIEN (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 472 2. Lehrjahr: 626 3. Lehrjahr: 781	01.04.2019

Kollektivvertrag	gültig ab
Süßwarenindustrie (Arbeiter)	01.01.2019
1. Lehrjahr: 714	
2. Lehrjahr: 896	
3. Lehrjahr: 1.286	
4. Lehrjahr: 1.450	
+ Sonderregelung für Lehrlinge ab 18	
1. Lehrjahr: 821	
2. Lehrjahr: 1.030	
3. Lehrjahr: 1.479	
4. Lehrjahr: 1.667	

## LEHRLINGSSTATISTIK

### Gesamt (inkl. Doppellehren)

#### Anzahl der Lehrlinge



Anz./Jahr	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
männlich	2	3	2	2	2	2	2	1	2	3
weiblich	2	3	3	8	10	4	5	8	9	6
gesamt	4	6	5	10	12	6	7	9	11	9
Frauenanteil	50,0%	50,0%	60,0%	80,0%	83,3%	66,7%	71,4%	88,9%	81,8%	66,7%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

## DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.300,- bis € 1.900,- \*

Datengrundlage sind die entsprechenden Kollektivverträge (Stand: Juli 2018). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter [www.gehaltskompass.at](http://www.gehaltskompass.at). Die **Mindest-Löhne** und **Mindest-Gehälter** sind in den **Branchen-Kollektivverträgen** geregelt. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstafeln** finden Sie in den **Kollektivvertrags-Datenbanken** des **Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB)** (<http://www.kollektivvertrag.at>) und der **Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)** (<http://www.wko.at/service/kollektivvertraege.html>).

## IMPRESSUM

**Für den Inhalt verantwortlich:**

Arbeitsmarktservice  
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts  
Treustraße 35-43  
1200 Wien  
E-Mail: [ams.abi@ams.at](mailto:ams.abi@ams.at)

Stand der PDF-Generierung: 14.11.19

Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter [www.berufslexikon.at](http://www.berufslexikon.at) verfügbar!