



Presseinformation

Harry-Regional – Frisch in der Region gebacken

Regional. Vielfältig. Nachhaltig. Das ist das neue Produktkonzept Harry-Regional. Ab April 2021 launcht Harry dafür gleich zehn neue Sorten.

83% der Verbraucher ist es sehr wichtig, dass ein Lebensmittel aus der Region stammt (Quelle: BMNL Ernährungsreport 2020). Sie greifen verstärkt auf Produkte mit kurzen Transportwegen und Zutaten aus der Region zurück. Diesem Megatrend entspricht Harry-Regional. Jeweils zwei exklusive Sorten wurden dafür in den Regionen entwickelt und werden dort gebacken, mit Blick auf die regionalen Geschmäcker und für die Region typischen Zutaten. So kann es nur Harry, als nationaler Markenhersteller mit regionalen Produktions- und Vertriebsstrukturen.

In Deutschland wird nahezu überall Getreide mit hervorragenden Backqualitäten angebaut. Deshalb findet Harry für alle Produktionsstandorte Mühlen im regionalen Umfeld. Im Schnitt fährt das Mehl zu den Bäckereien von Harry nicht weiter als 97 Kilometer.

Täglich frisch liefert Harry das Brot von den Frischbrot-Bäckereien direkt innerhalb weniger Stunden in die Super- und Verbrauchermärkte. Transportiert wird die Ware in umweltfreundlichen Mehrwegkästen. Im Vergleich zu Karton-Transportverpackungen kann die Frischdienstbelieferung daher mit einem um 23 Prozent geringeren CO₂-Footprint punkten. Das kommt nicht nur der Frische zu Gute, sondern entspricht auch dem Umwelt- und Nachhaltigkeitsengagements des Unternehmens.

Auch bei der Verpackung wurde auf ein nachhaltiges Material gesetzt. Das verwendete HDPE (High Density Polyethylen) lässt sich zu 99,9% recyceln. Das schont die Umwelt und spart Ressourcen.

Damit setzt Harry als Marktführer neue Impulse im Frischbrot-Segment.

Kontakt:

Kathrin Krützfeldt, Leiterin Kommunikation & PR
HARRY-BROT GmbH
Kiebitzweg 15-19 · 22869 Schenefeld
T +49-40-380780-10363
M +49-173-5619507
@kathrin.kruetzfeldt@harry.de