

5.325 MITARBEITENDE, HIER SIND VIER DAVON

ARNDT RÜSGES
Geschäftsführer
Produktion & Technik

FRANK KLEINER
Geschäftsführer
Marketing und Vertrieb

JOCHEN EISENZAPF
Geschäftsführer
Finanzen & Controlling

THOMAS BLOHM
Geschäftsführer
Personal & Koordination



FÜR EIN GUTES MITEINANDER: LOYALITÄT, TEAMWORK UND FLACHE HIERARCHIEN

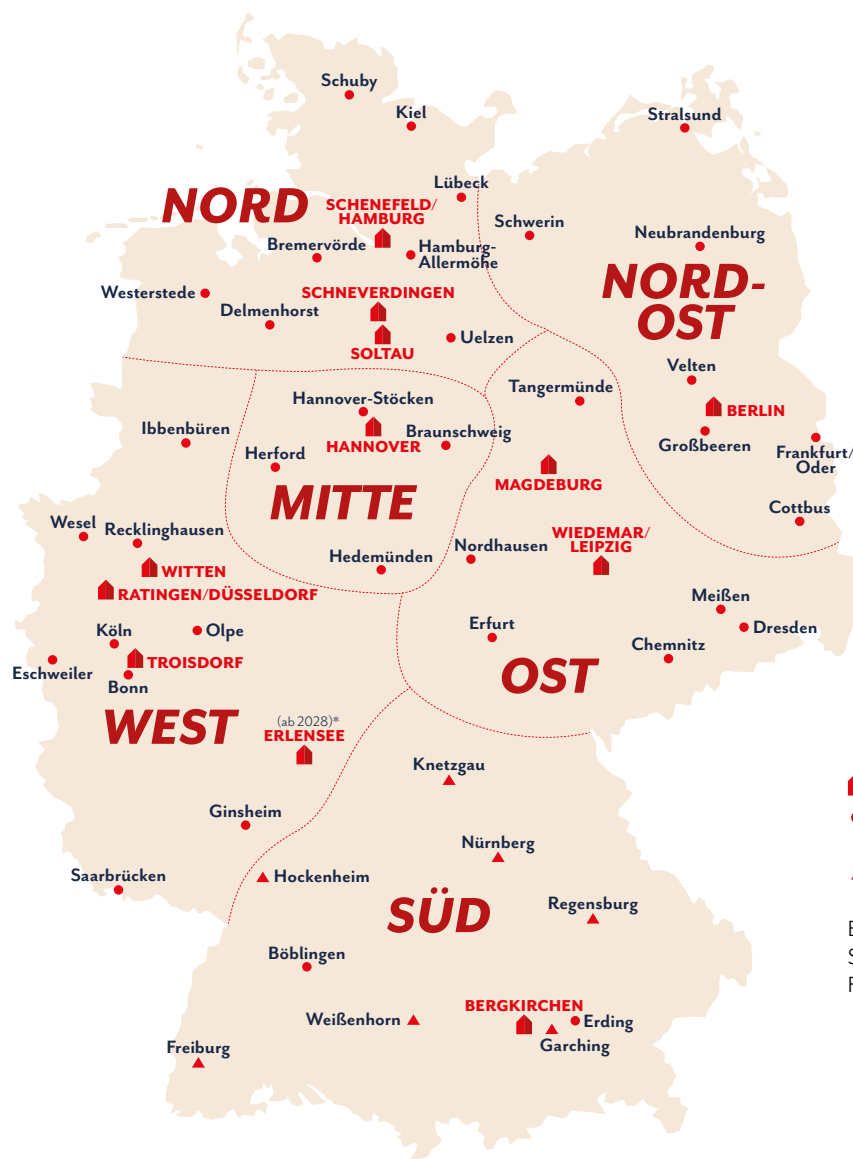
Wir bieten sichere Arbeitsplätze mit fairen Konditionen nach Industrietarifvertrag und schaffen ein stabiles Umfeld mit Perspektive. In der Harry-Akademie fördern wir fachliche und persönliche Entwicklung, während flexible Arbeitszeitmodelle auch in Schicht- und Feiertagsbereichen individuelle Lösungen ermöglichen.



- Gute Arbeitsbedingungen & überdurchschnittliche Bezahlung
- Lange Betriebszugehörigkeit
- Gutes Arbeitsklima

- Mitarbeiterschulung & Persönlichkeitsentwicklung
- Nachhaltige Führungskultur
- Schnelle Entscheidungswege

Mehr über Ausbildungsmöglichkeiten und Chancen bei Harry gibt es hier zu entdecken.



- 11 Bäckereien
- 39 Vertriebsstellen an logistisch günstigen Standorten
- 7 Logistikstandorte

Export in die Länder Österreich, Schweiz, Italien, Dänemark und Frankreich



HARRY-BROT GROUP SE & Co. KG, Kiebitzweg 15-19, 22869 Schenefeld/Hamburg

Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Schenefeld
Kiebitzweg 15-19
22869 Schenefeld/Hamburg
Telefon: 040/8 30 35-0
Telefax: 040/8 30 35-11215

Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Hannover
Harryweg 1
30453 Hannover
Telefon: 0511/46 06-0
Telefax: 0511/46 06-12215

Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Ratingen
Harkortstraße 60
40880 Ratingen
Telefon: 02102/4 88-0
Telefax: 02102/4 88-13215

Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Berlin
Wolfener Straße 14
12681 Berlin
Telefon: 030/9 30 10-0
Telefax: 030/9 30 10-14215

Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Wiedemar
Airtterminalstraße 4
04509 Wiedemar/Leipzig
Telefon: 034207/78-0
Telefax: 034207/78-15215

Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Schneverdingen
Harburger Straße 50
29640 Schneverdingen
Telefon: 05193/98 78-0
Telefax: 05193/98 78-16215

Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Magdeburg
Zum Wall 2
39171 Osterweddingen
Telefon: 039205/4 58-0
Telefax: 039205/4 58-17215

Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Troisdorf
Belgische Allee 99
53842 Troisdorf
Telefon: 02241/89 53-0
Telefax: 02241/89 53-18215

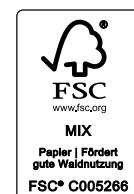
Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Soltau
Gottlieb-Ebert-Straße 8
29614 Soltau
Telefon: 05191/80 33-0
Telefax: 05191/80 33-19215

Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Witten
Gadastraße 87
58454 Witten
Telefon: 02302/9 80 83-0
Telefax: 02302/9 80 83-766

Harry Südost GmbH
Betrieb Bergkirchen
Gadastraße 22
85232 Bergkirchen
Telefon: 0814/44 83-0

QR code and text: **Unsere Vertriebsstellen finden Sie hier.**

www.harry-brot.de
www.facebook.com/harrybrot
www.instagram.com/harrybrot

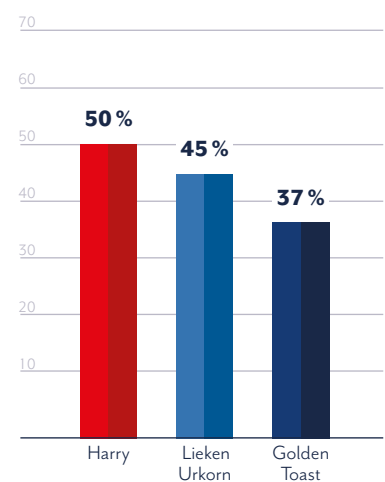


GEMEINSAM BACKEN WIR ERFOLGE

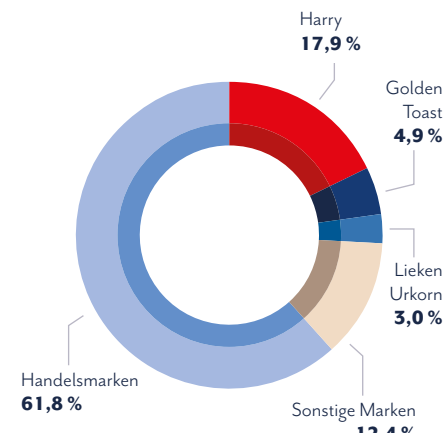
HARRY-KURZPORTRÄT 2026

STARKE MARKE, STARKE ZAHLEN

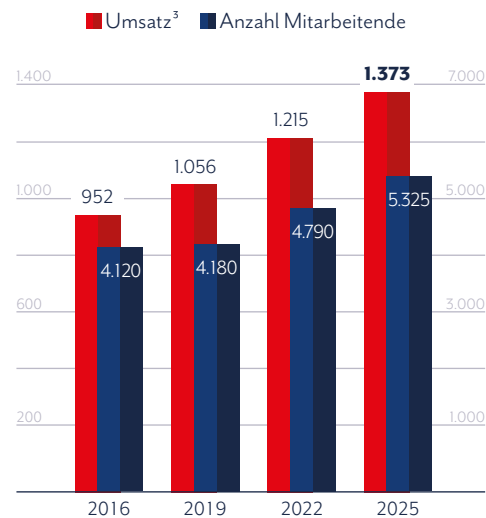
BEKANNTHEITSGRAD¹



MARKTANTEILE²



WACHSTUM



1: Ipsos, Markenbekanntheit Brotmarken national repräsentativ, Januar 2026; 2.000 Befragte, ungestützte Markenbekanntheit in %.
2: Nielsen IQ RMS, Brot- und Aufbackwaren nach Marken, LEH+DM, Marktanteile (€), FY 2025
3: In Millionen Euro



MARKTFÜHRER IN DEUTSCHLAND

Seit 1688 steht Harry für Brottradition – und für Innovation mit Verantwortung. Aus einer kleinen Handwerksbäckerei ist Deutschlands Marktführer für Brot und Backwaren geworden.

- 5.325 Mitarbeitende arbeiten täglich daran, frische Produkte für Millionen Menschen zu backen.
- Mit einem Umsatz von 1,37 Mrd. Euro gehören wir zu Europas führenden Lebensmittelherstellern.
- Wir beliefern täglich über 13.500 Märkte und mehr als 10.000 Backstationen und sind so immer frisch, immer nah am Kunden.
- Gebacken wird ausschließlich in Deutschland – so nah wie möglich am Verkaufsort.



GEHT ES UM GENUSS, BEKOMMEN WIR ALLES GEBACKEN



HARRY-MARKENSORTIMENT

Zum Sortiment gehören Schnittbrot, Brote zum Fertigbacken, Toast/Sandwich sowie Süßes & Snacks. Rund ein Drittel unserer Produkte ist jünger als drei Jahre.



PREBAKE-SORTIMENT

Wir beliefern Backstationen im Lebensmittelhandel mit einem schnell drehenden Sortiment vorgebackener Laibbrote, TK-Brötchen und TK-Baguettes. Vor Ort wird die Ware bedarfsgerecht fertig gebacken und unverpackt in Selbstbedienung angeboten.



ANNO 1688: TRADITION TRIFFT INSPIRATION

Wir rücken traditionelle Backkunst in den Fokus und übersetzen klassische Rezepturen in eine moderne Premium-Linie. Kräftig aromatische Kornvarianten und charaktervolle Spezialbrote stehen dabei für authentische Brotkultur, hochwertige Rohstoffe und eine klare Positionierung im SB-Regal.

SOFT-BRÖTCHEN & BURGER BUNS

Hochwertige Zutaten, weiche Textur und eine attraktive Optik prägen unsere vielseitigen Soft-Brötchen und Burger Buns und positionieren sie als moderne Premium-Linie im SB-Regal und darüber hinaus.



1688

Am 9. Mai wird Johann Hinrich Harry als Meister in das Protokollbuch des Bäckeramtes zu Altona eingetragen.

1963

Bau der ersten Großbäckerei und Verlagerung der Zentrale nach Schenefeld: Start der industriellen Produktion

1990er

Ausbau des bundesweiten Produktions- und Vertriebsnetzes; Einführung des Prebake-Konzepts für Backstationen im Handel

2017

Markteintritt in Süddeutschland: Erste Belieferung des Handels südlich der bisherigen Kernregionen

2020

Mit den Produkteinführungen von Anno »1688« und Protein Sandwich setzt Harry ein weiteres Mal frische Impulse fürs Brotregal.

2024

Inbetriebnahme der Erweiterung in Troisdorf (neues SB-Frischbrotwerk) und einer neuen Bun-Anlage in Soltau

2025

Übernahme des Werks der Glockenbrot-Bäckerei in Bergkirchen bei München

Bis 2028

Geplante Inbetriebnahme der neuen Großbäckerei in Erlensee bei Hanau

DENKEN WIR AN MORGEN, GESTALTEN WIR HEUTE MIT VERANTWORTUNG

WAS LÄUFT AKTUELL BEI HARRY?



77 Backlinien für Vollkornbrot, Mischbrot, Toast/Sandwich, Brötchen/Kleingebäck und Spezialgebäcke



11 moderne Produktionsstandorte in Deutschland für Frischbrot und TK-Backwaren – zertifiziert nach IFS Food Standard



81 Mio. Euro für hochmoderne Produktionsanlagen und nachhaltige Unternehmensführung

NACHHALTIG HANDELN – ZUKUNFT SICHERN

Wir nutzen Wasser und Energie effizient und erfassen Abfälle sowie Emissionen zur kontinuierlichen Optimierung unserer Prozesse. Unser Frischdienst liefert tagesaktuell, vermeidet Überproduktion und reduziert Transporte. Seit fast 40 Jahren kommen unsere Brote ohne Konservierungsstoffe aus und bleiben dank moderner Verpackung lange frisch. Über 4,5 Millionen Mehrwegkisten sparen rund 23 Prozent CO₂ pro transportierter Tonne Brot, ergänzt durch recyclingfähige Beutel und den bereits gestarteten Ausbau der Elektromobilität mit unserem ersten vollelektrischen LKW.



Bei der nachhaltigen Produktion stehen für uns der schonende Umgang mit Ressourcen, die Bereitschaft zu nachhaltigen Investitionen, attraktive Arbeitsplätze sowie Engagement für ein gutes Miteinander im Vordergrund.

- Fast **90 %** unseres Getreides stammt von deutschen Feldern.
- Im Schnitt **97 km Transportweg** vom Feld bis zur Bäckerei
- Tägliche Belieferung von Märkten mit einer Frische-Logistik, die im Schnitt **nur 136 km zurücklegt**.



NEUE STANDORTE, FRISCHE CHANCEN

Wir erweitern konsequent unsere Präsenz in Süddeutschland. Mit der Übernahme des Glockenbrot-Werks in Bergkirchen und dem anstehenden Neubau unserer modernen Großbäckerei in Erlensee (Fertigstellung geplant 2028) setzen wir auf frische Backwaren aus der Region – für kurze Wege, hochwertige Qualität und neue Arbeitsplätze. So bringen wir unser Familienunternehmen noch näher an die Kunden und stärken gleichzeitig nachhaltige Strukturen vor Ort.

