

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 setzen uns für ein stabiles Arbeitsumfeld mit Perspektive ein und bieten faire Konditionen nach Industrietarifvertrag. 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.



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 Wiedemar
Airterminalstraße 4
04509 Wiedemar/Leipzig
Telefon: 034207/78-0
Telefax: 034207/78-15215

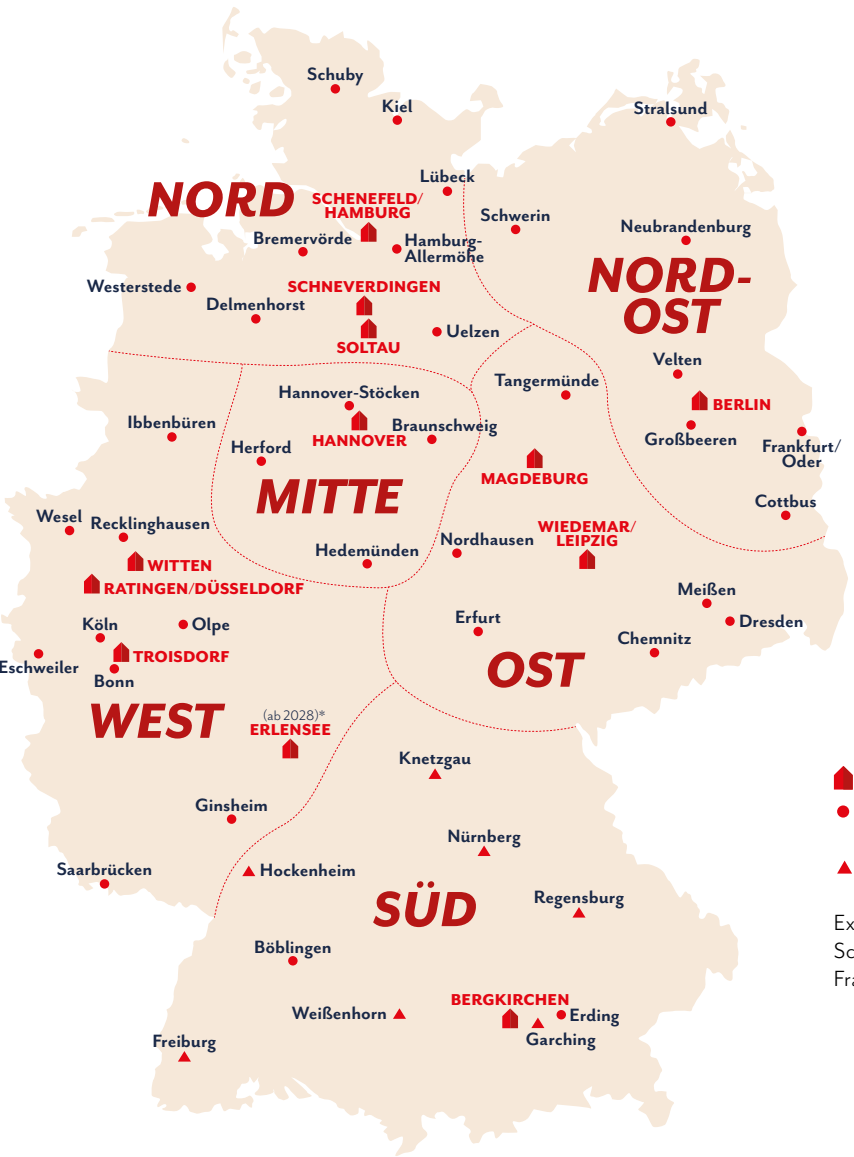
Harry-Brot Group SE & Co. KG
Betrieb Soltau
Gottlieb-Ebert-Straße 8
29614 Soltau
Telefon: 05191/80 33-0
Telefax: 05191/80 33-19215

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

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 Witten
Gadastraße 22
58454 Witten
Telefon: 02302/9 80 83-0
Telefax: 02302/9 80 83-766

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



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

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



Unsere Vertriebsstellen finden Sie hier.

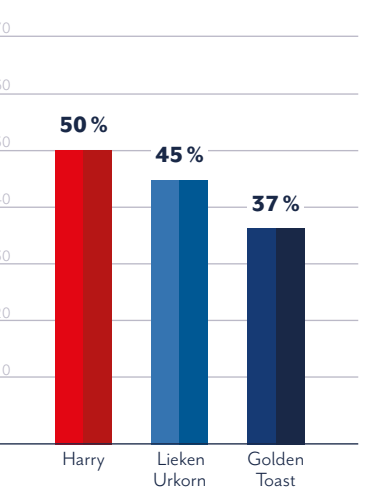


GEMEINSAM BACKEN WIR ERFOLGE

HARRY-KURZPORTRÄT 2026

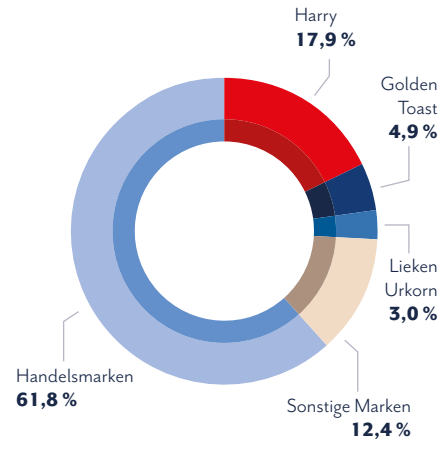
STARKE MARKE, STARKE ZAHLEN

BEKANNTHEITSGRAD¹

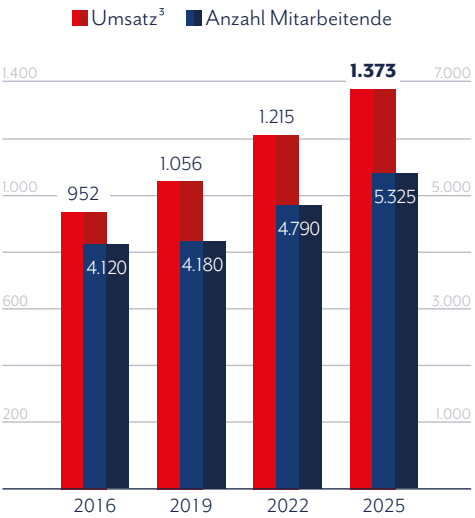


1: Ipsos, Markenbekanntheit Brotmarken national repräsentativ, Januar 2026; 2.000 Befragte, ungestützte Markenbekanntheit in %.
2: Nielsen IQ RMS, Brot- und Aufbackwaren nach Marken, LEH+DM, Marktanteile (€), FY 2025
3: In Millionen Euro

MARKTANTEILE²



WACHSTUM



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

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 nachhaltigere Unternehmensführung

FRISCHE SEIT 1688, GEBACKEN FÜR DIE ZUKUNFT

Die jährliche Erfassung unseres CCF zeigt uns, wo wir klimaschädliche Emissionen entstehen, so dass wir daraus Maßnahmen entwickeln können, die Emissionen weiter reduzieren. Unser Frischdienst liefert tagesaktuell und vermeidet durch bedarfsgerechte Bestellung Überproduktion. Seit über 40 Jahren kommen unsere Brote ohne Konservierungsstoffe aus und bleiben dank moderner Verpackung lange frisch. Über 4,5 Millionen Mehrwegkisten sind im Umlauf, die bis zu 500 Mal wiederverwendet werden können. Ergänzt wird dies durch recyclingfähige Beutel und den bereits gestarteten Ausbau der Elektromobilität mit unserem ersten vollelektrischen LKW.



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 regionale Strukturen vor Ort.



Bei der Produktion stehen für uns der möglichst regionale Bezug unseres Hauptrohstoffs Mehl, die Bereitschaft zu langfristigen Investitionen, attraktive Arbeitsplätze sowie Engagement für ein gutes Miteinander im Vordergrund.

- 🍞 Produktion **ausschließlich** in Deutschland
- 🍞 Im Schnitt **109 km Transportweg** für das Mehl von der Mühle bis zu Bäckerei
- 🍞 Tägliche Belieferung von Märkten mit einer Frische-Logistik, die im Schnitt **nur 136 km zurücklegt**.

