



pro Troisdorf-Fact-Sheet Harry-Brot Group SE & Co. KG

Stammsitz: Schenefeld bei Hamburg

Leitung: Thomas Blohm, geschäftsführender Gesellschafter in zehnter Generation, Jochen Eisenzapf, Frank Kleiner, Arndt Rüsge

Beschäftigte deutschlandweit:
mehr als 5.300



Jahresumsatz: 1,37 Mrd. €

Standorte: 11 in Deutschland

Geschichte: 1688 Bäckereieröffnung durch Johann Hinrich Harry in Altona. 1890: Franz Andreas Harry leitet Entwicklung zur Großbäckerei ein. Um 1900: Produktion von Schiffszwieback für Hamburger Schifflinien und Marine. 1963: Großbäckerei-Bau in Schenefeld bei Hamburg. Heute: 13.500 Geschäfte und mehr als 10.000 Backstationen werden täglich beliefert. Harry-Brot ist Marktführer in Deutschland.

Zukunft: Expansion nach Süddeutschland wird aktuell vorangetrieben.

Internet: www.harry-brot.de



Harry-Brot: „Wir haben uns hier immer willkommen geföhlt.“

Volker Hartung, Dipl.-Ingenieur für Lebensmitteltechnologie, ist langjährig Werksleiter am Standort Troisdorf der Großbäckerei Harry-Brot Group SE & Co. KG auf dem Gelände von Camp Spich. 2023–2024 ist die Niederlassung mit einem Investitionsvolumen von 100 Millionen Euro um eine Frischbrot-Bäckerei mit drei Linien erweitert worden. Zur Vorbereitung eines Unternehmer-Frühstücks des Unternehmer-Clubs pro Troisdorf und der Wirtschaftsförderung TROWISTA am 16. Juli sprachen pro-Troisdorf-Vorstandsvorsitzender Christian Seigerschmidt und Carsten Seim, avaris | konzept, mit Werksleiter Hartung über den Standort, die Mitarbeitenden im Familienunternehmen und die hier hergestellten Produkte.



Christian Seigerschmidt und Volker Hartung am Standort Troisdorf

Herr Hartung, wie wird man eigentlich Standort-Chef einer Großbäckerei?

Volker Hartung: Ich komme aus dem Handwerk. Mein Vater war angestellter Bäckermeister bei einer großen Backmittelfirma. Nach meinem Abitur wollte ich eine Ausbildung machen und entschied mich für das Bäckerhandwerk. Mein Vater kannte Handwerksbetriebe in Menden im Sauerland, von wo ich stamme, und hat mir einen Ausbildungsbetrieb empfohlen. In Lemgo habe ich anschließend an der Fachhochschule Ostwestfalen-Lippe Lebensmitteltechnologie studiert und mit einem Ingenieur-Diplom abgeschlossen. Bereits während meines Studiums hatte ich den Geschäftsführer von Harry-Brot kennengelernt. Das Unternehmen ist an der Hochschule sehr aktiv. Zunächst war ich ab Anfang 2002

im Neubauprojekt einer Tiefkühlbäckerei für die Backstationen des Lebensmitteleinzelhandels in Sülzetal – Osterweddingen bei Magdeburg eingesetzt. Wie bei Harry-Brot üblich, habe ich mich zunächst als Assistent des Werksleiters bewähren müssen. Das betraf Technik, aber auch Mitarbeitendenführung.

Diese Art der Mitarbeitendenentwicklung ist typisch für Familienunternehmen ...

Seit 1688 ist Harry-Brot ein inzwischen in zehnter Generation geführtes Familienunternehmen. Ich finde es nicht verkehrt, dass neue Mitarbeitende, inklusive meiner Person, erst einmal eine Bewährungsphase durchlaufen, bevor man ihnen beispielsweise Führungsaufgaben anvertraut. So ist das auch in Handwerksbetrieben. -->

Auf 65.000 Quadratmeter Fläche im Gewerbegebiet Camp Spich: der Produktionsstandort Troisdorf von Harry-Brot. Foto: Unternehmen



Wie bereits gesagt, war ich in Osterweddingen am Aufbau einer Tiefkühlbäckerei beteiligt, die vorgebackene Produkte zum Aufbacken für Backstationen im Einzelhandel herstellt. Das war hilfreich für meinen Wechsel nach Troisdorf, wo 2005 zunächst ein TK-Betrieb startete. Ich war dort erst Bäckereileiter und bin seit 2007 Werksleiter hier. Aktuell beschäftigen wir mehr als 360 Mitarbeitende in Troisdorf.

Wir sind ein reiner Produktionsstandort. Unser nächstgelegener Nachbarstandort ist Ratingen. Dort ist auch ein Vertriebsstandort angeschlossen. Unsere Produkte aus Troisdorf werden über den Harry-eigenen Frischdienst deutschlandweit mit insgesamt 36 Verteilzentren täglich in den Einzelhandel geliefert. Unsere Mitarbeitenden im Frischdienst bieten den Abnehmern

im Lebensmitteleinzelhandel, den Märkten und den Backzentren, die wir beliefern, Komplettservice. Sie bestücken die Regale und nehmen Retouren wieder mit.

Im direkten Kontakt mit den Lebensmitteleinzelhandelsgeschäften werden Lkw-Fahrer selbst zu „Verkäufern“ und Repräsentanten Ihrer Marke. Das ist sicher nicht für jeden geeignet.

Das Verkaufsgeschäft im Direktkontakt mit dem Einzelhandel ist unser Alleinstellungsmerkmal und deshalb sehr wichtig für uns. Wir bilden unsere Frischdienst-Verkäufer deshalb selbst aus. Und morgens in aller Frühe bereits unterwegs zu sein, mag auch nicht jedermanns Sache sein.

Können Sie uns Ihren Kundenkreis noch einmal zusammenfassen? Und welchen Aktionsradius haben Sie von Troisdorf aus?

Harry-Brot beliefert den gesamten Lebensmitteleinzelhandel. Zum Aktionsradius: Alle Werke produzieren vor allem für die Region. Der größte Teil der Ware verbleibt in einem Radius von etwa 100 Kilometern rund um den eigenen Schornstein. Jeder Standort hat allerdings auch Spezialitäten. So zum Beispiel unsere neuen Airfryer-Brote, die exklusiv in unserem Werk in Wiedemar gefertigt werden. Das meiste aus unserem Portfolio entsteht aber gleichzeitig an mehreren Produktionsstandorten, damit unsere Brote auf möglichst kurzem Weg zu den Verbrauchern gelangen. Troisdorf war für uns wegen der umgebenden Ballungsräume attraktiv. Im Nordwesten arbeiten wir bis Recklinghausen. Weitere Schwerpunkte sind Köln, Bonn und Olpe.

Was stellen Sie in Troisdorf her?

2005 haben wir hier den ersten Teil unseres Standortes auf 65 000 m² Fläche eingeweiht, die Tiefkühlbäckerei. Hier produzieren wir Weizenkleingebäck für Backstationen – Schnittbrötchen, Ciabatta, Eckbrötchen, rustikale Baguettes und anderes mehr, das vor Ort im Einzelhandel aufgebakken wird.

Mitten in der Corona-Zeit hat unsere Eigentümerfamilie sich zur Expansion in Troisdorf entschlossen, als viele andere mit Investitionen zögerten. So ist hier 2023 mit dem Bau eines Werks für Schnittbrot begonnen worden; es wurde 2024 in Betrieb genommen und bedient das klassische Harry-Brot-Geschäft – geschnittenes Frischbrot. Mit diesem zweiten Werk sind wir in Troisdorf zur richtigen Bäckerei avanciert (lacht). Seitdem riechen Sie auf unserem Gelände auch das Aroma, wenn

Harry-Brot – der Standort Troisdorf

Werksleiter: Dipl.-Ing. Volker Hartung

65.000 Quadratmeter Fläche im Areal des früheren Camps Spich.

2005: Erster Werksteil wird eröffnet. Zunächst nur Standort für Tiefkühl-Backwaren – Prebake-Produkte für Backstationen – Brötchen, Baguettes und Laugengebäck.

Jahresproduktion Prebake-Produkte in Troisdorf: rund 80.000 Tonnen.

2024: Eröffnung eines Erweiterungsbaus mit rund 3000 m² Hallenfläche – Frischbrot- und Toastproduktion auf drei Produktionslinien.

Gesamtinvestition: rund 100 Millionen Euro. Für den Energiebedarf wurde eine neue Gasleitung gebaut.





**Brot-Produktionslinie
von Harry-Brot**

wir unser Brot backen. Wir haben hier drei Linien: zwei für Schnittbrot und Mehrkornbrotsorten sowie eine Linie für Toast und Sandwich. Eine Herausforderung bei diesem Werksneubau war die Dimension des Grundstücks. Das Gebäude ist 45 Meter breit und 273 Meter lang. Da das Grundstück für eine eigentlich erforderliche größere Länge der Produktionsstätte nicht reichte, haben wir ein völlig neu konzipiertes, vollautomatisiertes Hochregallager gebaut. Das gab es im Frischbrot-Sektor bei Harry bislang so nicht.

Beim Lager der TK-Bäckerei haben wir übrigens 2005 mit der Troisdorfer Lager- und Logistikfirma SIVApplan GmbH kooperiert.

Welche Qualifikationen fragen Sie bei Mitarbeitenden nach und welche bilden Sie aus?

Für die Produktion bilden wir Fachkräfte für Lebensmitteltechnik aus. Diese Ausbildung hat klassische Bäcker-Anteile, aber auch einen technologisch/technischen Bereich. Sie dauert drei Jahre. Mit zwei Jahren kompakter ist der Ausbildungsgang zum Maschinen- und Anlagenführer. Dieses Berufsbild setzen wir vorwiegend in der Verpackung ein. Im Brotbereich ist das Verpacken unter Reinraumbedingungen sehr anspruchsvoll. Darüber hinaus lernen bei uns angehende Fachkräfte für Lagerlogistik. 40 Mitarbeitende haben wir in der Werkstatt – Steuerungstechniker, Elektriker, Mechaniker. Wir bilden auch Mechatroniker aus. Diese sind

schichtbegleitend im Einsatz. Sie warten die Anlagen und beseitigen Störungen. Darüber hinaus bilden wir auch Bürokaufleute für unsere allerdings recht schlanke Verwaltung vor Ort aus.

Wie arbeiten Sie am Standort Troisdorf?

Wir arbeiten an sieben Tagen im Schichtbetrieb rund um die Uhr. 20 Schichten in der Woche produzieren wir, eine Schicht nutzen wir für die Wartung der Anlagen.

Was spricht für Sie als Arbeitgeber – beziehungsweise: Warum sollte ich mich bei Harry-Brot bewerben?

Man arbeitet hier in einem großen technischen System mit vielfältigen Aufgaben – vom Backen über die Verpackung bis zur Logistik. Wir bieten hier Möglichkeiten für Mitarbeitende in den genannten Berufen, aber auch Quereinsteiger sind willkommen. Darüber hinaus gibt es bei uns auch Mitarbeitende aus den klassischen Ingenieursstudiengängen. Nicht selten hängt auch ein Azubi ein solches Studium nach der Ausbildung bei uns an. Mir persönlich gefällt an meinem Job, dass wir ein leckeres Grundnahrungsmittel herstellen. Wer bei uns ausgelernt hat, verdient ein sehr gutes Einstiegsgehalt. Allerdings muss hier auch erwähnt werden, dass wir im Schichtdienst tätig sind und dass auch körperlich gearbeitet wird. Wir zahlen nach Tarif und zusätzlich attraktiv sind unsere Schichtzulagen. Die berufliche Perspektive ist sicher, denn Brot

zählt in Deutschland nach wie vor zu einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel. Zudem sind lange Betriebszugehörigkeiten für unser Familienunternehmen typisch. Daran hat sich seit unserer Gründung 1688 nichts geändert.

Wie steht es mit den Aufstiegschancen bei Ihnen?

Bei uns steht das Können im Vordergrund. Auch Quereinsteiger sind willkommen und können Verantwortung übernehmen, wenn sie der Aufgabe gewachsen sind. Wir haben Schichtführer, die bei uns als Zeitarbeiter angefangen haben. Ich bin jedoch ein Verfechter der Ausbildung. Wer gut performt, kann diese auch auf zwei bis zweieinhalb Jahre verkürzen. Es gibt darüber hinaus besondere Entwicklungsmöglichkeiten bei Harry-Brot – zum Beispiel den Führungsführerschein: Wer Schichtführer werden möchte, durchläuft spezielle Seminare mit einem Blended Learning Konzept, das bedeutet einer Kombination aus Präsenz- und Online Seminaren.

Sie haben elf Standorte in Deutschland. Arbeiten diese nur für das Inland oder auch fürs benachbarte Ausland?

Seit langen Jahren kooperieren wir mit dem österreichischen Unternehmen Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co. KG, daher ist der Exportanteil nach Österreich nennenswert. Einen kleinen Anteil unserer Produkte verkaufen wir in Dänemark und Benelux. Der Export soll mittelfristig steigen. Hauptsächlich

Impressum – Unternehmer-Club pro Troisdorf

Zum Antoniuskreuz 6 | 53844 Troisdorf
Telefon: 02241 407055
Mail: info@unternehmerclub-pro-troisdorf.de

Vorstand

Christian Seigerschmidt, (Vorstandsvorsitzender),
Bereichsdirektor Geschäftsstellen,
VR Bank Bonn Rhein-Sieg eG

Petra Lobenthal, Geschäftsführende Gesellschaf-
terin der Petra Lobenthal GmbH & Co. KG

Heinz Nagel, Geschäftsführender Gesellschafter
NagelTeam GmbH

Dipl.-Ing. Michael Roelofs, Geschäftsführer
der TroiKomm, kommunale Verwaltungs- und
Beteiligungsgesellschaft mbH, und der Stadtwerke
Troisdorf GmbH

Dr.-Ing. Hildegard Sung-Spitzl, Geschäftsführerin
iplas – innovative plasma systems gmbh

www.unternehmer-troisdorf.de

Redaktion: Carsten Seim, avaris | konzept
Spicher Straße 6 | 53844 Troisdorf | 0179 2043542
www.avaris-konzept.de

Fotos: Carsten Seim/Harry-Brot



**Volker Hartung
im pro-Trois-
dorf-Interview
mit Christian
Seigerschmidt**

lich sind wir aber im Inland aktiv, sind in Deutschland Marktführer mit Schwerpunkten in Nord- und Mitteldeutschland. Aktuell arbeiten wir an der Expansion nach Süddeutschland und bauen gerade neu bei Hanau.

Was unterscheidet Harry-Produkte vom Angebot traditioneller Bäckereien?

Auch bei uns schlägt das Bäcker-Herz. Meinen Werdegang kennen Sie ja. Die Prinzipien des Backens aus dem Handwerk gelten auch bei uns. Einige der Maschinenhersteller, die uns beliefern, versorgen übrigens auch Handwerks-Bäckereien. Alles beginnt mit denselben Rohstoffen.

Vorteil unserer Großbäckerei: Wir können hier Prozesse sehr genau steuern – zum Beispiel die Dosierung von Zutaten. Was wir brauchen, sind große Stückzahlen. In kleinen, speziellen Produktserien liegt eine Chance für das Handwerk. Für beides gibt es die entsprechenden Verzeihanlässe, und so schließt das eine das andere nicht aus.

Früher hatte man den Eindruck: Brot vom Handwerksbäcker musst Du schnell essen. Verpacktes Großbäckerei-Brot hält länger. Wie kommt das?

Unsere Brötchen für die Backtheken werden gefrostet und halten durch dieses Verfahren über längere Zeit bis zum Aufbacken vor Ort im Handel. Bei unserem frischen Schnittbrot spielen das Schneiden und die Verpackung in einem keimarmen Umfeld eine große Rolle für die Haltbarkeit. So erreichen wir die Mindesthaltbarkeitsdaten,

die auf unseren Verpackungen angegeben sind. Wir setzen keine Konservierungsstoffe bei unseren Produkten ein. Darüber hinaus spielt der schnelle Transport ab Werk zum Point of Sale eine wichtige Rolle.

Welche Mengen produzieren Sie am Standort Troisdorf?

Täglich im Schnitt rund 100 Lkw-Ladungen. Das sind Lastzüge mit jeweils 33 Paletten-Stellplätzen. Das Schnittbrot-Werk fährt zurzeit noch hoch und hat seine volle Kapazität noch nicht erreicht. Für das TK-Werk kann ich eine Zahl nennen: Im vergangenen Jahr haben wir hier 80.000 Tonnen Ware produziert.

Was schätzen Sie am Standort Troisdorf?

Zentrale Lage, gute Infrastruktur, aber auch die Tatsache, dass Camp Spich ein reines Industriegebiet und kein Mischgebiet ist. Wir haben keine Probleme, rund um die Uhr Lkw-Verkehr zu haben. Bestimmte Geräusche, wenn beispielsweise Silo-LKWs abgepumpt werden, lassen sich nicht vermeiden. An unserem Troisdorfer Standort haben wir damit auch nachts keine Probleme! Auch die Zusammenarbeit mit den Behörden ist hier hervorragend. Troisdorfs Bürgermeister Alexander Biber habe ich als sehr verlässlich und zupackend erlebt. Wir haben uns hier immer willkommen gefühlt.

Interview:
Christian Seigerschmidt, Carsten Seim

Vernetzt mehr erreichen.

