

Dr. Eva Dedy

Dedy Schokoladenmaschinen GmbH

In unserer Serie „Portrait“ stellen wir vor: Unternehmer und Zulieferer für uns Hobbychocolatiers und alle, die zu unserem großen Netzwerk der Schokoladenverarbeitung gehören. Setzen wir unsere Serie fort mit Frau Dr. Eva Dedy, die gemeinsam mit ihrem Mann die Dedy GmbH führt, einem der großen Schokoladenmaschinenhersteller Deutschlands

Dedy GmbH

Ein Interview mit Dr. Eva Dedy

Karin Wiebalck-Zahn:

Frau Dedy, Sie besitzen mit Ihrem Mann ein erfolgreiches Familienunternehmen im Bereich der Schokoladenmaschinenherstellung. Wie begann das Unternehmen?

Eva Dedy:

Das ist ja nun schon eine lange Geschichte! Unsere Firma wurde am 15.07.1946 im Handelsregister Essen als Firma für Maschinen für Backwarenbetriebe eingetragen. Mein Großvater Wilhelm Dedy war der Gründer – und einzige Mitarbeiter - unserer Firma. Er hatte eine Form aus Preßstoff entwickelt, in der die Bäcker das Brot gären lassen konnten, ohne dass es die Form verlor. Diese Entwicklung war der Grundstein unserer Firma.

Nach meinem Großvater haben mein Vater und mein Onkel die Firma übernommen, später hat dann mein Vater die Firma sehr erfolgreich fortgeführt und auch international bekannt gemacht. Seit über 10 Jahren arbeiten mein Mann und ich nun in unserem Unternehmen und geben unser Bestes, die lange Tradition mindestens ebenso erfolgreich fortzuführen. Ich bin recht optimistisch, dass das ganz gut klappt!

Karin Wiebalck-Zahn:

Sie haben ja demnächst Ihre 80-Jahr-Feier. Herzlichen Glückwunsch! Was hat Sie innerhalb der 80 Jahre besonders groß gemacht oder auf welche Entwicklung sind Sie besonders stolz?

Eva Dedy:

Es sind zwar „erst“ 70 Jahre, aber das ist ja besonders in der heutigen Zeit eine recht beachtliche Leistung. Eine Firma ist nur so gut, wie die Menschen, die für sie arbeiten. Wir sind sehr stolz, dass wir wirklich hervorragende Mitarbeiter haben, von denen alle lange Jahre, zum guten Teil Jahrzehnte, bei uns arbeiten. Wir alle zusammen versuchen, immer die beste Lösung für unsere Kunden zu erreichen. Ich denke, das zeichnet uns aus.

Wir haben gerade im Bereich der Pralinen-schneider und Überziehenanlagen Maßstäbe gesetzt. Es ist keine Seltenheit, dass wir Maschinen von uns reparieren, die mehr als 30 Jahre Arbeit hinter sich haben. Das soll dann schon etwas heißen!

Karin Wiebalck-Zahn:

Sie haben sehr hochwertige und solide Produkte in Ihrem Sortiment. Wie werden die Produkte gefertigt? Ist das deutsche Handarbeit?

Wie viele Mitarbeiter haben Sie?

Eva Dedy:

Wir fertigen unsere Maschinen hier in Essen, in der Stadt, in der unsere Firma auch gegründet wurde. Das ist in der Tat noch richtige deutsche Handarbeit, darauf legen wir großen Wert. Das ist auch ein Merkmal, das uns große Anerkennung auf dem internationalen Markt eingebracht hat. Da bedeutet „Made in Germany“ wirklich viel, besonders, wenn



Dr. Eva Dedy und Ihr Mann Rainer Kaldewei-Dedy auf der Messe

Sie auf Messen mit meinem Mann oder mir persönlich sprechen und merken, dass wir mit viel Herz dahinter stehen. Wir sind insgesamt so um die 10 Mann (natürlich davon auch 2 Frauen, ohne Frau Münnix wäre bei uns nix los...;-)) hier.



Dr. Eva Dedy an der Überzugsmaschine auf der Messe

Karin Wiebalck-Zahn:

Sie bringen immer wieder neue Produkte auf den Markt. Wer gibt Ihnen hierzu die Ideen?

Eva Dedy:

Sie werden lachen, aber das sind Menschen wie Sie. Wir schätzen unsere Kunden sehr und sind immer überaus dankbar, wenn unsere Kunden uns ein Feedback geben oder Verbesserungsvorschläge haben. Auch wenn wir alles eingehend bei uns testen und auf Messen selbst viel mit unseren Maschinen arbeiten, so sind es doch unsere Kunden, die täglich damit arbeiten, viel produzieren und ja auch extrem sachkundig sind. Wenn dann in der täglichen Produktion über lange Zeit noch Wünsche hinsichtlich der Funktionalität auftauchen, dann nehmen wir das gerne auf und versuchen, das entsprechend zu optimieren. Manchmal entsteht eine Idee auch aus einem einzelnen Kundenwunsch. Unser gläserner Kühlkanal entstammt z.B. dem besonderen Wunsch eines Baumkuchenherstellers, der seine Produktion für den Kunden komplett sichtbar machen wollte. Das haben wir dann gerne möglich gemacht und in Serie gehen lassen, weil wir selbst ganz begeistert waren.

Karin Wiebalck-Zahn:

Wer ist Ihre Zielgruppe? In welchen Ländern verkaufen Sie Ihre Produkte?

Eva Dedy:

Unsere Zielgruppe sind vorrangig der kleine bis mit-

telständige Handwerksbetrieb, wir haben weniger Industriekunden, weil unsere Anlagen von der Kapazität darauf nicht unbedingt ausgelegt sind. Insofern haben wir von dem exklusiven Pâtissier bis hin zu Großfilialisten sehr viele hervorragende Betriebe auf unserer Referenzliste. Wir verkaufen mittlerweile unsere Maschinen weltweit.

Karin Wiebalck-Zahn:

Guter Abnehmer war Jean Pierre Wybauw - eine Koryphäe im Bereich der Schokoladenverarbeitung.

Wie haben Sie mit ihm zusammen gearbeitet?

Pierre Wybauw ist ja eine Legende. Er war immer ein Spezialkunde meines Vaters, für den wir auch sehr spezielle Wünsche umgesetzt haben. Er wollte z.B. auf seinen Pralinenschneider auch auf Reisen nicht verzichten, raten Sie jetzt mal, wer die Idee zu unserem Mini-Schneider geliefert hat? Er ist auch heute noch Kunde und wir sind natürlich stolz, wenn solche Experten unsere Produkte schätzen.

Karin Wiebalck-Zahn:

Was sind Ihre nächsten Projekte?

Eva Dedy:

Aktuell steht die Planung unserer nächsten Messen an, einmal natürlich die Südback in Stuttgart und dann noch die Gulfood Manufacturing in Dubai. Beides sind spannende Messen, die viel Aufwand erfordern.

Wir haben in der letzten Zeit zwei neue Projekte umgesetzt, die unser Maschinenangebot erweitert haben: das ist zum einen unsere



Großes Interesse an Dedy Produkten besteht auf der Gulfood Manufacturing Messe in Dubai

kleinste Mini-Überzugsmaschine mit nur 120 mm Bandbreite und gleich auch unsere neue größte Überzugsmaschine mit 420 mm Bandbreite.

Karin Wiebalck-Zahn:

Lieben Sie selbst Schokolade?

Eva Dedy:

Was für eine Frage! Wie könnten wir in diesem Bereich arbeiten, wenn wir keine Leidenschaft für Schokolade hätten! Wir mögen alle sehr gerne Schokolade und werden ja auch sehr häufig mit Köstlichkeiten unserer Kunden verwöhnt!

Karin Wiebalck-Zahn:

Machen Sie auch Pralinen selbst?

Eva Dedy:

Wenn Sie mich privat fragen, leider nicht sehr häufig, weil ich da einfach keine Zeit mehr für aufbringen kann. Wenn man Pralinen so richtig gut herstellen will, ist das ja eine sehr aufwändige Sache, die mit viel Geduld und Herzblut erledigt werden will. Aber wem erzähle ich das jetzt?? Und die Vorweihnachtszeit ist natürlich unsere beruflich angespannteste Zeit, da ist es wichtiger, den Profis die Produktion zu ermöglichen, als es selbst zu machen.

Beruflich machen wir auf jeder Messe „live“ Pralinen, damit jeder sehen kann, wie unsere Maschinen arbeiten. Insofern ja, ich mache Pralinen, aber leider nicht privat.

Das würde ich dann gerne mal bei einem „Pralinenurlaub“ mit Ihnen machen, das wäre bestimmt eine tolle Sache!

Karin Wiebalck-Zahn:

Mit welchen netten Persönlichkeiten sind Sie aufgrund Ihrer beruflichen Tätigkeit zusammen gekommen?

Eva Dedy:

Da jetzt einen besonders herauszuheben, würde allen diesen tollen Menschen, die ich kennen lernen durfte, nicht gerecht. Es ist immer so unglaublich spannend, wenn man auf den Messen den Einzelnen persönlich trifft und merkt, wer hinter einer Bäckerei oder Confiterie steht. Es haben sich auch echte Freundschaften entwickelt, die seit Jahren neben der geschäftlichen Beziehung Bestand haben. Beeindruckt haben uns auch die Wärme und Herzlichkeit, mit der uns seit Jahren in Dubai unsere Kunden begegnen. Gerade in der aktuellen Zeit war es für uns ein Erlebnis zu erfahren, wie anders der Eindruck einer fremden Kultur ist, wenn man die Menschen dort persönlich trifft und ihnen offen gegenüber tritt.

Karin Wiebalck-Zahn:

Erzählen Sie uns eine Anekdote aus Ihren beruflichen Erlebnissen, die uns gefallen könnte.

Eva Dedy:

Da gibt es sicherlich viele...

Ganz besonders berührt hat mich der Auftrag einer hochbetagten Kundin, die für ihre Enkelin, die in Mexiko lebt, eine Königsberger Marzipanstanze bei uns bestellt hat, damit die Familientradition nicht ausstirbt. Beigefügt waren die Bestellungen aus den Jahren 1983 und 1984 über ihre eigenen Marzipanstanzen bei uns, die sie sauber archiviert hatte, ihre besten Familienrezepte, Fotos von der Familie bei der Herstellung des Königsberger Marzipans und eine unglaublich herzliche, handgeschriebene Karte. Darin wurde beschrieben, wie die Marzipanformen bei ihren Großeltern damals auf dem Land unter glühender Pflugschar in der Schmiede gebräunt wurden. Dieses Vertrauen der Kundin, dass wir helfen, die Stanze nach Mexiko zu exportieren und dass sie auch heute noch dieses einzigartige Werkzeug bei uns bekommen kann, hat mich wirklich sehr beeindruckt.

Karin Wiebalck-Zahn:

Herzlichen Dank für das interessante Interview. Mit Ihren Produkten bereichern Sie nicht nur die Profis, sondern auch uns Hobby-Chocolatiers ungemein. Ich wünsche Ihnen weiterhin großen Erfolg und viele interessierte Kunden auf den künftigen Messen.



Eva Dedy überzieht selbstgemachte Pralinen mit der Dedy Überzugsmaschine auf der Messe