



Heute Fuhrpark, einst Fahrrad

Seit 1933 widmet sich das Familienunternehmen Josef Dewender Lebensmittelgroßhandlung der Versorgung von Krankenhäusern, Altenheimen, Kantinen, Jugendherbergen und Systemkunden. Der persönliche Service und die Zuverlässigkeit sollen dabei auch künftig an erster Stelle stehen.

Als sich der Kaufmann Josef Dewender 1933 im Alter von gerade einmal 19 Jahren selbstständig machen wollte, musste seine Mutter vor dem Vormundschaftsgericht erscheinen. Erst mit ihrem Einverständnis konnte die Genehmigung für den „selbstständigen Betrieb eines Lebensmittelvertriebsgeschäftes“ erteilt werden, der bis heute in Familienhand geblieben ist. Der Sohn des Gründers und heutige Inhaber, Hans-Josef Dewender, trat 1959 ins Unternehmen ein, übernahm es 1974 und sorgte für ein stetes Wachstum. Unterstützt wird er durch seinen Bruder Michael Dewender, der älteste Sohn Christoph Dewender ist als Technischer Betriebsleiter aktiv und der Neffe Martin Anke hat die Vertriebsleitung übernommen. Dr. Daniel Rothoefl vervollständigt das Team als Kaufmännischer Betriebsleiter.

zum Einsatz. Heute besteht der Fuhrpark aus rund 50 modernen Kühlfahrzeugen, die ungekühlte, gekühlte und tiefgefrorene Waren aus dem Zentrallager in Bochum deutschlandweit ausliefern.

Der Stammsitz an der Gahlen-schen Straße wurde bald zu klein. So entstand 1980 direkt neben der A40 ein neues Lager samt Bürogebäude. 1986 folgte die Erweiterung des Kühlhauses, 2005 kamen ein neues Tiefkühl-lager sowie eine größere LKW-Werkstatt dazu.

Das Vollsortiment umfasst mehr als 9.000 Artikel von über 500 Lieferanten. Seit 2008 ist der Betrieb nach HACCP-zertifiziert nach dem IFS-Standard.

Serviceplus

Im Dewender Messezentrum können auch Kunden Tagungen abhalten. Daneben finden Schulungen und Einkaufsmessen statt. Ein weiterer Service, durch den sich das Unternehmen besonders abgrenzt, ist das Dewender-EDV-System. Seit 1995 erleichtert es den Kunden die Küchenarbeitsabläufe, von der Bestellung über die Kalkulation, Datenpflege und Inventuren bis hin zur Speisen-

planung. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Beratung rund um High-Convenience-Produkte. Viel Potenzial sieht das Unternehmen in Sous Vide-Produkten, vor allem dank der langen Haltbarkeit, der besseren und gleichmäßigeren Qualität und den – gegenüber der herkömmlichen Eigenproduktion geringeren – Kosten. Daher bietet Josef Dewender hier ein breites Sortiment, ergänzt um tiefgekühlte High-Convenience-Produkte und JD-Frischmenüs. Über 1.000 Artikel ermöglichen dem Kunden eine hohe Speisenvielfalt, abgestimmt auf die

individuellen Bedürfnisse. Das Unternehmen berät gerne bei der Speisenplanung, der Küchenumstellung und der dafür nötigen Logistik.

Ein fester Bestandteil der Unternehmensstrategie ist zudem die Nachhaltigkeit. Dewender fühlt sich verpflichtet, nachhaltig und gesellschaftlich verantwortlich zu handeln und zu wirtschaften. So wird z. B. das Tiefkühlhaus mit modernen und umweltfreundlichen Kühlmitteln betrieben und ist mit einer Wärmerückgewinnung ausgestattet. Alle LKWs fahren zudem lärm- und schadstoffarm.

Beginn per Rad

Das erste Transportmittel für die Auslieferung von Lebensmitteln an Krankenhäuser und Altenheime war ein Fahrrad mit Anhänger. Nach dem Krieg kam der erste eigene LKW