

Historia marki E.Wedel sięga 1851 roku i jest nierozdzielnie związana z trzema pokoleniami rodziny Wedłów, które stworzyły jedną z najbardziej znanych polskich firm. W tym właśnie roku Karol Wedel wraz z żoną Karoliną otworzył w Warszawie przy ulicy Miodowej pierwszą cukiernię z małą manufakturą czekolady.

Goście mogli spróbować tam pitnej czekolady, a także innowacyjnych na owe czasy produktów – nie tylko słodkich przysmaków, lecz także wyrobów prozdrowotnych, takich jak na przykład sód klonowy, karmelki na kaszel czy pastylki miętowe.

W 1872 roku Karol Wedel przekazał swojemu synowi Emilowi Fabrykę Czekolady w prezencie ślubnym. Emil, który wcześniej zdobywał doświadczenie pod okiem ojca, a także odbył dwuletnią praktykę w Paryżu, już w 1865 roku pełnił funkcję kierownika zakładu. Kilka lat później, jako właściciel, przejął rodzinny interes i przeniósł zakład do kamienicy przy ulicy Szpitalnej, gdzie powstał sklep firmowy oraz Café – dziś znana jako najstarsza Pijalnia Czekolady E.Wedel „Staroświecki Sklep”, działająca nieprzerwanie do dnia dzisiejszego.

W 1874 roku Emil Wedel zaczął opatrywać każdą tabliczkę czekolady swoim odręcznym podpisem, chroniąc wyroby przed fałszerstwami. Podpis „E. Wedel” stał się symbolem autentyczności i jakości, a z czasem przekształcił się w rozpoznawalne logo marki, które przetrwało do dziś.

W latach 1919–1923 E.Wedel odnotował ważne zmiany - w 1919 roku, tuż po odzyskaniu niepodległości, firmą zarządzała Eugenia Wedłowa, wdowa po Emilu, dbając o stabilny rozwój zakładu. Kobiety zaczęły pracować w fabryce na większą skalę w 1925 roku, szybko udowadniając swoją wartość dla organizacji, co przyczyniło się do pięciokrotnego wzrostu zatrudnienia, a pracownikom zapewniono rozbudowany pakiet świadczeń socjalnych, w tym opiekę dentystyczną, żłobek, przedszkole oraz możliwość wypoczynku w ośrodku wczasowym.

W 1923 roku przedsiębiorstwo przejął Jan Wedel, który współpracował wcześniej z matką przy zarządzaniu firmą, a w 1932 roku spółka „Emil Wedel i Syn” zmieniła nazwę na „Fabryka Czekolady E. Wedel Spółka Akcyjna”, podkreślając rosnącą renomę i nowoczesne podejście do zarządzania.

W 1926 roku, na zlecenie Jana Wedla, włoski artysta Leonetto Cappiello stworzył słynną grafikę - wizerunek chłopca posiadającego pasiąstą zebkę i dźwigającego tabliczki czekolady, która stała się symbolem marki i do dziś neon z chłopcem na zebrze zdobi dach najstarszej Pijalni Czekolady E.Wedel w Warszawie.

W 1931 roku Jan Wedel przeniósł Fabrykę Czekolady E.Wedel na ulicę Zamoyskiego w Warszawie, wyposażając ją w nowoczesne maszyny, w tym urządzenie do produkcji twardej i napowietrzanej czekolady oraz pierwszy w Polsce mechanizm do pakowania karmelków; fabryka działa tam nieprzerwanie do dziś. Jednocześnie Jan modernizował logistykę - wprowadzono samochody transportowe z logo „E.Wedel” i charakterystycznym wizerunkiem tabliczki czekolady, a samolot RWD-13 dostarczał słodycze na wybrzeże i promował markę w całym kraju.

W latach 1931–1939 E.Wedel eksperymentował z reklamą „Czekolada Wedla to idealne połączenie wzmacniającego mózgu cukru i odżywczego kakao” – od ogłoszeń i wywiadów w prasie po pierwszą w Polsce maszynę wendingową przy wejściu do Parku Skaryszewskiego obok fabryki. To właśnie lata 1931–1939 zapisały się w historii Wedla jako złoty okres firmy, charakteryzujący się dynamicznym rozwojem, nowoczesnymi technologiami i odważnymi, wyprzedzającymi epokę pomysłami.

W 1936 roku Jan Wedel, zainspirowany podróżą do Francji, wprowadził do oferty firmy mleczne pianki oblane wedłowską czekoladą – tak narodziło się Ptasię Mleczko. Szybko stało się hitem w

Polsce, a dziś, po ponad 80 latach, pozostaje sztandarowym produktem marki, cenionym również za granicą i nagradzanym za wyjątkowy smak i jakość, a dla wielu jest synonimem dzieciństwa i słodkiej przyjemności.

W 1939 roku wybuch wojny całkowicie zmienił losy Fabryki Czekolady E.Wedel – produkcja działała wyłącznie na potrzeby niemieckiego okupanta. Podczas kampanii wrześniowej Jan Wedel otworzył magazyny fabryki, ratując setki mieszkańców Warszawy przed głodem, a później wspierał najuboższych ciepłymi posiłkami. Stracił wówczas ogromny majątek, ale uratował setki ludzi przed głodem.

Po kapitulacji Powstania Warszawskiego został aresztowany i wysłany do obozu przejściowego w Pruszkowie. Pracownicy fabryki zamurowali część wyrobów, by nie trafiły w ręce Niemców, jednak we wrześniu 1944 roku wszystko, czego nie zdołały zrabować wojska niemieckie, zostało rozkradzione przez wkraczającą armię radziecką.

Do 1949 roku Fabryka Czekolady E.Wedel oraz jej sklepy w Warszawie, innych polskich miastach, takich jak Łódź, Gdynia, Zakopane i Ciechocinek, a także za granicą – we Lwowie, Wilnie i Paryżu – pozostawały własnością rodziny Wedłów.

Po zakończeniu II wojny światowej Jan Wedel pracował w fabryce jako doradca, jednak już po kilku miesiącach został z niej usunięty i zabroniono mu wstępu na teren zakładu. W tym samym 1949 roku zmieniono nazwę firmy na Zakłady Przemysłu Cukierniczego im. 22 Lipca d. E.Wedel. Jan Wedel zmarł w 1960 roku.

Rok 1989 był początkiem transformacji i długo oczekiwanych zmian w Polsce, otwierając drogę do prywatyzacji krajowych przedsiębiorstw. W tym okresie swój pierwszy interes w kupnie E.Wedel wyraził koncern Nestlé, jednak ostatecznie markę przejął amerykański inwestor PepsiCo.

Szybko okazało się, że strategia rozwoju E.Wedel nie w pełni odpowiadała planom PepsiCo, dlatego koncern zdecydował się na podział i sprzedaż poszczególnych zakładów. W 1999 roku zakład słodczy Syrena w Warszawie trafił do fińskiego koncernu Leaf, fabryka czekolady została sprzedana brytyjskiemu Cadbury Schweppes, a zakład ciastek w Płońsku – francuskiemu Danonowi.

Od września 2010 roku E.Wedel należy do japońskiej Grupy LOTTE, założonej w 1948 roku, która działa w wielu sektorach, zachowując przy tym tradycyjny charakter marki. LOTTE Wedel kontynuuje pracę rodziny Wedłów, kierując się misją: „Zmieniamy się nieustannie, by budzić radość w nas i naszych klientach”.

W marcu 2012 roku E.Wedel został pierwszym narodowym sponsorem Mistrzostw Europy w Piłce Nożnej UEFA EURO 2012, przygotowując m.in. czekoladową kopię Stadionu Narodowego w Warszawie z 400 kg czekolady oraz repliki pucharów.

W 2014 roku E.Wedel rozwijał swoją ofertę, jednocześnie wkraczając na rynki zagraniczne – produkty marki dostępne są już w ponad 60 krajach. Marka regularnie prezentuje swoje wyroby na międzynarodowych targach spożywczych.

Najwyższą jakość produktów E.Wedel zapewnia dbałość o każdy etap produkcji, sięgająca czasów Jana Wedla, wnuka założyciela, który osobiście nadzorował transport i ocenę ziaren kakaowych. Do dziś marka wykorzystuje wyłącznie najlepsze ziarna z Ghany, stosując tradycyjne metody, a rygorystyczne standardy higieny i kontroli potwierdzają certyfikaty: BRC FSMA, BRC, IFS, ISO 9001, RSPO i Rainforest Alliance. Dzięki temu E.Wedel gwarantuje wyjątkowy smak i najwyższe bezpieczeństwo żywności.

Czekolady nie byłoby bez kakaowca, którego łacińska nazwa *Theobroma cacao* oznacza „pokarm bogów”. E.Wedel korzysta z wyselekcjonowanych ziaren kakaowca z Ghany, które nadają czekoladzie unikalny, głęboki smak ze szczyptą waniliowej nuty.

Idealnie uformowana kostka równomiernie rozpływa się w ustach – jest jedwabista, a jednocześnie łamie się z charakterystycznym trzaskiem, oferując pełnię przyjemności w idealnym balansie między słodyczą a kakaową goryczką.

Dojrzały owoc kakaowca zawiera nawet do 50 ziaren, z których z 1,5 kg można uzyskać około 1 kg czekolady.

Proces powstawania czekolady:

1. Fermentacja – wydobywa ziarnom kolor i smak, zmieniając je z kremowych na purpurowe.
2. Suszenie na słońcu – ziarna pozbywają się nadmiaru wody.
3. Prażenie – uwalnia aromat czekoladowy.
4. Mielenie – z ziaren powstaje miazga kakaowa, najważniejszy składnik czekolady.
5. Pakowanie i transport – miazga formowana jest w zwartych sztabkach, pakowana do jutowych worków i wysyłana z Ghany do Fabryki Czekolady.
6. Miksowanie – roztopiona miazga łączona jest z cukrem, tłuszczem kakaowym oraz mlekiem (jeśli powstaje czekolada mleczna).
7. Walcowanie – na walicach powstaje prósz (masa czekoladowa o sypkiej konsystencji), pozbawiony cząstek większych niż 25 mikrometrów wyczuwalnych na podniebieniu.
8. Rozdrabnianie – poprawia napowietrzenie masy podczas konszowania, łagodzi goryczkę i usuwa nadmiar wody oraz lotnych kwasów, uzyskując gładszą konsystencję i pełny smak.
9. Konzowanie – długotrwały proces (kilkanaście godzin dla czekolady mlecznej, kilkadziesiąt dla gorzkiej) kształtuje finalny smak, w tym karmelizację i reakcję Maillarda (proces chemiczny między aminokwasami, a cukrami pod wpływem ciepła, odpowiedzialny za aromat, kolor i smak wielu produktów).
10. Temperowanie – proces w którym, masa jest na zmianę podgrzewana i chłodzona w temperaturze od 45 do 13–14 stopni, co pozwala uformować kryształki tłuszczu w idealną strukturę. Dzięki temu czekolada równomiernie rozpływa się w ustach, błyszczą i łamie się z trzaskiem.
11. Formowanie – płynna masa wylewana jest do foremek, następnie czekolada jest poddawana obróbce termicznej (szybko chłodzona), aby uzyskać idealny trzask podczas łamania.
12. Pakowanie – ostatni krok, który przygotowuje czekoladę do sprzedaży, zachowując jej smak i świeżość.

Tak powstaje klasyczna czekolada E.Wedel – od starannie wyselekcjonowanego ziarna po gotową kostkę, która dostarcza niezapomnianych wrażeń smakowych.