

## „Wir stehen für Qualität“

Seit der Gründung im Jahr 2000 hat sich die LCM Schokoladenmaschinen GmbH mit Maschinen und Anlagen für die Schokoladenverarbeitung nach dem Motto „Individuell – innovativ – wirtschaftlich“ einen exzellenten Namen gemacht. Der Neubau des Firmensandorts bietet nun noch bessere Bedingungen zur weiteren Entwicklung.



Die Firmengründer Jürgen (li.) and Markus Leute.  
Company founder Jürgen (left) and Markus Leute.

Seit rund 15 Jahren erfährt der Sektor der hochwertigen Premiumschokoladen eine Neuausrichtung. Angestoßen von Newcomern aus Italien, Spanien und Frankreich, hat sich auch in Deutschland, Österreich und der Schweiz eine neue Elite an Chocolatiers gebildet – von Aeschbach Chocolatier, Åkesson's über Bachhalm, Gmeiner, Simon bis Xocolat Manufaktur oder Zotter, um nur einige wenige zu nennen. Vielfach haben sich Traditionsbetriebe aus

dem Konditorhandwerk zu mittelständischen Premiumanbietern entwickelt, die inzwischen international bei Gourmets und Experten gefragt sind.

Diesen Trend hat die LCM Schokoladenmaschinen GmbH mit Sitz in Ravensburg als Lieferant von zahlreichen dieser Firmen mit geprägt. Das kleine, aber beachtliche Unternehmen, das im Jahr 2000 durch Markus und Jürgen Leute gegründet wurde, hat sich auf die Entwicklung und Produktion von hochwertigen Maschinen zur Schokoladenverarbeitung spezialisiert; ganz nach dem Motto „Individuell – innovativ – wirtschaftlich“. LCM lieferte seine Maschinen in den ersten Jahren vorwiegend an Confeisereien, Pralinenmanufakturen, Konditoreien und Bäckereien. Inzwischen zählen zum Kundenkreis aber auch größere Unternehmen, die LCM-Maschinen für Labor- und Schulungszwecke bzw. neuerdings für die Schaulproduktion in den eigenen Verkaufsräumen oder bei Promotions einsetzen – ebenfalls ein starker Trend in der Schokoladenbranche.

Dabei stellt die Unternehmensphilosophie die Kunden und deren besondere Bedürfnisse in den Mittelpunkt. „Wir sind ganz nah dran an den

Kunden“, berichtet Markus Leute, der die Unternehmensleitung innehat, während Bruder Jürgen für Produktion verantwortlich zeichnet. „Besonders stolz sind wir darauf, dass zahlreiche Kunden im Laufe der Jahre immer wieder bei uns gekauft haben. Dies zeigt uns, dass die Qualität unserer Maschinen sehr geschätzt wird“, fügt der Firmenchef hinzu.

### Hochwertige Komponenten Made in Germany

Bislang wurde jede einzelne Maschine durch die LCM-Mitarbeiter in den Schokoladenbetrieben aufgestellt und eingerichtet. Daher wissen die Verantwortlichen bei LCM genau, dass die Confeisereien angesichts von kleinen Chargen und häufigen Rezepturwechseln spezielle Maschinen benötigen, die leicht umzustellen und zu reinigen sind. So können etwa die Maschinen mit kontinuierlicher Temperierung vom Typ AT und ATC komplett mit Wasser ausgewaschen werden.

Mit derzeit acht Mitarbeitern wird aus hochwertigen Komponenten individuelle Technik gefertigt, die sich seit Jahren durch reibungslose Abläufe und höchsten Bedienkomfort auszeichnet. Bei den Lieferanten vertraut LCM ausschließlich auf Materialien made in Germany, seien es die Edelstahlgehäuse, die Elektronikbauteile, die Motoren und dergleichen mehr. Die dadurch erreichte Spitzenqualität reduziert beträchtlich die Standzeiten etwa für Wartung und Kundendienst. Darüber hinaus überzeugt die Firma LCM Schokoladenmaschinen durch eine hohe Servicequalität, die auch durch Auslandsvertretungen in Frankreich, Schweden für Skandinavien, Österreich, Schweiz und für Polen gewährleistet wird. Sämtliche Verschleißteile sind einfach zugänglich und können meist schnell ausgetauscht und repariert werden.

Gestartet sind die Gebrüder Leute



Die technische Antwort für den wachsenden Trend zu individuellen Schokoladen: die Schokobar von LCM.  
The technological answer to the increasing trend to individual chocolates: the LCM Choco-Bar.



Große Flexibilität dank modularer Bauweise: links der LCM Kaskaden TWIN Temper mit Auflöser LCM 600 M mit Pumpe; rechts die Schokoladenüberzugsanlage LCM 320 ATC mit Kühl tunnel LCM 320 CTB im Einsatz.  
Great flexibility due to modular design: the LCM Cascades TWIN temper with chocolate melting container LCM 600 m with pump (left); and chocolate coating machines LCM 320 ATC with cooling tunnel 320 CTB in use.

mit der Idee, manuelle Hand-Temperiergeräte zu bauen, aber längst haben sich Maschinen mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauftemperierung zum Hauptprodukt entwickelt. LCM Temperiermaschinen gibt es in verschiedenen Größen. Sie werden mit unterschiedlichem Fassungsvermögen von 25 kg bis 60 kg angeboten und eignen sich zum Beschicken von Dosieranlagen ebenso wie zum Gießen von Hohlkörpern und Formen.

#### Individuelle Lösungen für jeden Kunden

Eine außergewöhnliche Weiterentwicklung, die bislang unerreicht ist, stellen der LCM TWIN Temper und der LCM Kaskaden-TWIN Temper dar, mit denen ständig zwei Sorten kontinuierlich temperierter Kuvertüre zur Verfügung stehen. Der LCM Kaskaden-TWIN Temper ist darüber hinaus die Antwort der Maschinenbau firma auf den steigenden Bedarf an temperierter Schokolade zur direkten Verarbeitung. Dabei sind die beiden Kessel mit je 60 kg Fassungsvermögen durch eine „Kaskade“ miteinander verbunden und können so 250 kg bis 300 kg pro Stunde an Schokolade kontinuierlich temperieren. Die beiden Tanks können inde gegebenenfalls auch jederzeit unabhängig voneinander für die Verarbeitung von unterschiedlichen Schokoladensorten verwendet werden.

Das vielfältige Maschinensortiment der LCM Schokoladenmaschinen GmbH umfasst darüber hinaus

Schokoladenüberzugsmaschinen mit diversen Überzugsbreiten von 18 cm bis 42 cm, die durch die kontinuierliche Temperierung und ihre kompakte Bauweise überzeugen. Das Überzugsband lässt sich dabei sehr einfach entfernen, so dass die Maschine komplett gereinigt, mit einer anderen Schokolade bestückt oder als Gießmaschine genutzt werden kann. Überhaupt zeichnen sich alle LCM Maschinen dadurch aus, dass sie neben einer perfekten Temperierqualität einfach zu reinigen sind. LCM bietet daneben wichtiges Zubehör zu den Maschinen, unter anderem beheizte Rütteltische, Papierablaufbänder in verschiedenen Längen und Trüffelgitterbänder.

Verschiedene Kühl tunnel können zu den Überzugsmaschinen kombiniert werden. Die Länge variiert nach Kundenwunsch. Fahrbare Schokoladenaflöser, auch mit integriertem Pumpsystem, ergänzen das Angebot. LCM liefert somit komplette Überzugsanlagen, die aus Überzugsmaschinen, Kühl tunnel und Auflösetanks zur vollautomatischen Befüllung nach Kundenwunsch variabel zusammengestellt werden können. Darüber hinaus können Chocolatiers und Unternehmen mit der LCM Mini Schokoladen-Conche einen einzigartigen Anziehungspunkt in ihren Verkaufsbzw. Ausstellungsräumen schaffen.

Mit der neuen LCM Schokobar, die unabhängig voneinander bis zu sieben verschiedene Schokoladensorten gleichzeitig temperiert, hat das Unternehmen seine Innovationskraft erneut

unter Beweis gestellt. Auch dafür ist der Bedarf durch die Tendenz zu individuell gefertigten Schokoladen selbst bei größeren Unternehmen stetig wachsend. Ergänzt wird das Angebot durch den speziell entwickelten LCM Bandkühler, der auf kleinstem Raum größere Mengen von Schokoladentafeln auf drei Etagen kühlt. Zur Aufnahme von verschiedenen Dekor-Zutaten für die Schokoladen ist der Bandkühler zusätzlich mit Gastrobehältern und Schubladen ausgestattet.

#### Wachstumspotential für den innovativen Familienbetrieb

Die erfolgreiche Geschäftsentwicklung zeigt, dass die Strategie der Gebrüder Leute aufgeht. 13 Jahre nach der Firmengründung haben sie im August 2013 ein neues Produktions- und Verwaltungsgebäude mit 750 Quadratmeter bezogen. „Wir bieten beste Qualität zum fairen Preis. Unsere vielen Kunden erkennen das Top-Preis-/Leistungsverhältnis an, was sich letztlich auch auszahlt“, berichtet Markus Leute, der auch in Deutschland noch Wachstumspotenzial für den innovativen Familienbetrieb sieht. „Wir arbeiten konsequent mit den Kunden und versuchen stets, jeweils die perfekte, der Situation angepasste Anlage zu kreieren und somit die Kundenbedürfnisse optimal zu erfüllen.“ Mit dieser Unternehmensphilosophie sieht sich das Ravensburger Unternehmen auch für die weitere Zukunft gut gerüstet.

www.lcm-schokoladenmaschinen.com