

LCM Schokoladenmaschinen GmbH: Seit 15 Jahren ein verlässlicher Partner

Mit einer Überzugsmaschine und einem dazu passenden Kühltunnel begann vor 15 Jahren die Firmengeschichte der LCM Schokoladenmaschinen GmbH in Grünkraut-Gullen.



Markus Leute, Mitinhaber von LCM.
Markus Leute, co-owner of LCM.

Markus Leute, Unternehmensleiter und zusammen mit seinem Bruder Jürgen, der für die Produktion zuständig ist, geschäftsführender Gesellschafter, erklärt, dass die Maschine vom Typ LCM 240 ATC nach wie vor einer der Topseller ist. „Sie wurde über die Jahre noch flexibler in der Anwendung. Heute gibt es beispielsweise diverses Zubehör wie beheizte Rütteltische und verschiedene Überzugs- und Ablaufbände,“ so Leute.

Das Angebot des Unternehmens hat sich in den Jahren vergrößert und umfasst mittlerweile Überzugs- und Temperiermaschinen mit vollautomatischer kontinuierlicher Umlauf temperierung in unterschiedlichen Überzugsbreiten, Auflösetanks zur automatischen Befüllung der Überzugsmaschinen sowie Kühltunnel in verschiedenen Längen und Ausführungen. Kunden sind all die Unternehmen, denen es um die hochwertige Verarbeitung von Schokolade geht: kleine Konfiserien und Schokoladenmanufakturen, aber auch Mittelständler und große namhafte Unternehmen, die kleinere Anlagen für individuelle Kleinfertigungen wie Vegan oder Bio benötigen. Auch für La-

bor- und Schulungszwecke sowie Schaufelproduktionen oder Promotion werden Maschinen von LCM gerne genutzt.

Flexibilität und Reinigung sind bei LCM die beiden wichtigsten Themen. Alle LCM-Überzugsmaschinen können auch als Gießmaschinen genutzt werden, das Überzugszubehör ist leicht und schnell abzunehmen und zu reinigen. Somit können die Maschinen für viele unterschiedliche Arbeitsschritte eingesetzt und variabel in die Produktionsabläufe eingebunden. Das werde, so Markus Leute, für die Kunden immer wichtiger. „Kunden haben und entwickeln immer häufiger individuelle Produkte in kleineren Chargen, die maschinell hergestellt werden sollen. Wir begegnen diesem Trend, indem wir LCM Maschinen und Temper mit diverser Zubehör ausstatten, das in vielfältiger Weise miteinander kombinierbar und erweiterbar ist. LCM Maschinen entwickeln sich mit den Bedürfnissen weiter und wachsen mit.“ Der Schokoladenwechsel ist so schnell und einfach möglich, die Reinigung ebenfalls – alle Komponenten an den Maschinen können entfernt und gereinigt werden.

Kundenspezifische Sonderanfertigungen

Mit elf Mitarbeitern und weiteren Partnerunternehmen vor Ort sowie Materialien fast ausschließlich aus deutscher Herstellung und von deutschen Lieferanten fertigt LCM die von den Kunden geforderten Lösungen. Neben den oben angesprochenen Topsellern sind das auch häufig kundenspezifische Sonderanfertigungen und Zubehör. Eine auf die Markus Leute besonders stolz ist, ist der LCM Kaskaden-Twin-Temper. Dieser hat eine kontinuierliche Temperierleistung von 300 kg pro Stunde und wird bei größeren Produktionsbetrieben zur Befüllung von Gießanlagen oder Dosiermaschinen verschiedenster Fabrikat eingesetzt.

Auch nach dem Kauf bleibt LCM mit seinen Kunden im Gespräch. „Wir sind bestrebt, nicht nur Maschinen zu liefern, sondern ein verlässlicher Partner für unsere Kunden zu sein“. Die Einweisung vor Ort ist obligatorisch, auch der umfassende Service mit Ersatzteilversorgung und Kundendienst vor Ort ist Teil der Firmenphilosophie. Und für viele Unternehmen sogar das entscheidende Kriterium für den Kauf von LCM-Maschinen.

Nach 15 Jahren auf dem Markt und einem jährlichen Umsatzwachstum ist LCM heute ein starker Partner für seine Kunden in Deutschland, Österreich und der Schweiz – sie haben 70% am Gesamtumsatz – sowie Frankreich, Skandinavien und weltweit. Markus Leute blickt zuversichtlich nach vorne: „Das größte Potenzial sehen wir in Deutschland und in Bäckereien – weil diese auf Kuvertüre umstellen. LCM hat sich mit den Anforderungen der Kunden weiterentwickelt und möchte dies auch in Zukunft tun.“

www.lcm.de



Eine der kundenspezifischen Anfertigungen ist der Kaskaden-Twin-Temper.
One of the custom-made products is the Kaskaden-Twin-Temper.

LCM: A reliable partner for 15 years



Nach wie vor einer der Topseller: Die Überzugsmaschine vom Typ LCM 240 ATC.
Still a bestseller: The LCM 240 ATC coating machine model.

The story of LCM Schokoladenmaschinen GmbH in Grünkraut-Gullen, Germany started 15 years ago with one coating machine and a matching cooling tunnel. LCM Director Markus Leute is also a joint Managing Partner with his brother Jürgen, who is responsible for LCM production matters. Markus explains that the original coating machine, an LCM 240 ATC model, is still a bestseller today. He tells us, "It's become more flexible to use over the years. For example, today we have a variety of accessories such as heated vibrating tables and various coating and discharge belts". The company's product portfolio has expanded over the years and now encompasses coating and tempering machines with fully automatic continuous tempering in different coating widths, dissolver tanks for automatically filling the coating machines as well as cooling tunnels in a range of variable lengths and models. LCM's clientele is made up of all the companies interested in the top quality processing of chocolate.

They include small confectioneries and chocolate manufacturers along with acclaimed mid-sized and large-scale companies needing small, tailored production batches for market niches such as vegan or organic. LCM machines are also frequently used for laboratory and training purposes as

well as for production demonstrations or promotions. Flexibility and cleaning are the two most important issues at LCM. All of the LCM coating machines can also be used as pouring machines, and removing the coating equipment is fast and easy. This means that they can be used for many different production steps and integrated into the production sequences in a variety of ways. According to Markus Leute this is a growing priority among customers.

LCM creates and manufactures the solutions required by its customers with eleven employees and additional local partner companies using materials produced almost exclusively by German manufacturers from German suppliers. Along with the previously mentioned bestsellers, many of LCM's products are also special productions and accessories tailor-made according to specific customer wishes. Markus Leute is particularly proud of one such product, the LCM Kaskaden-Twin-Temper.

LCM also stays in close contact with its customers after the sale. Leute says, "Our aim is not just to supply machinery, but to also be a reliable partner for our customers". Introductory instructions for the machinery at the customer's premises are obligatory, and the company philosophy is also dedicated to comprehensive servicing with replacement parts and on-site customer service. For many companies this is even the criterion on which they base their decision to purchase LCM machinery. After 15 years on the market and steady annual sales growth, today LCM is a strong partner for its customers in Germany, Austria and Switzerland, which account for 70% of total LCM sales, as well as in France, Scandinavia and around the world. Markus Leute is looking ahead confidently. He comments, "We see the greatest potential in Germany and in bakeries because they are now converting to couvertures. LCM has developed over the years with our customers' requirements and that's what we want to continue to do in the future".

PROZESSTECHNIK & MASCHINEN PROCESSING TECHNOLOGY

Backwarenanlagen und -öfen
Ovens for baked goods and snacks



WALTERWERK KIEL GmbH & Co. KG
Projensdorfer Straße 324
24106 Kiel / Germany
☎ +49 (0)431 3058-0
☎ +49 (0)431 3058-222
info@walterwerk.com

Conchen
Conches

NETZSCH

NETZSCH-Feinmahntechnik GmbH
Selb / Germany
☎ +49 (0)9287 797-0
info.nft@netzsch.com
www.netzsch-grinding.com

Coating Anlagen
Coating lines



DRIAM Anlagenbau GmbH – Coating Technologie
Aspenweg 19-21
88097 Eriskirch / Germany
☎ +49 (0)49 7541 9703-0
info@driam.com
www.driam.com



Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH
Max-Planck-Straße 55
32107 Bad Salzuflen / Germany
☎ +49 (0)5222 9847-19
☎ +49 (0)5222 9847-22
Michael.Wolf@wolf-machines.de
www.wolf-machines.de

Formmaschinen
Forming machines



HOSOKAWA BEPEX GmbH
Daimlerstrasse 8
74211 Leingarten / Germany
☎ +49 (0)7131 907-0
confectionery@bepex.hosokawa.com
www.bepexhosokawa.com