



Know-how in food processing!



Vom Familienunternehmen zum Global Player



Firmen-Historie

Schritt für Schritt in eine erfolgreiche Zukunft – mit solidem Wachstum seit 31 Jahren

1990

Ferdinand Nock gründet sein Unternehmen im Jahr 1990 in gemieteten Startup-Räumen im Technologie Park Offenburg (TPO). Produziert werden Komponenten für Lebensmittelmaschinen aus Edelstahl.

1991

Gedrängt von Kunden aus der Fleischverarbeitung beginnt Ferdinand Nock mit der Entwicklung der ersten offenen NOCK Entschwärtungsmaschine. Deren überzeugende Konstruktion mit den später so genannten NOCK POWER PLATES, vielen durchdachten Detaillösungen und kompromissloser Produktqualität wird zum Ausgangspunkt einer Erfolgsgeschichte.

1993 1994

Ab dem Jahr 1993 unterstützt Jutta Nock das junge Unternehmen betriebswirtschaftlich und im Vertrieb. Die Teilnahme an der ersten ANUGA Messe in Köln 1993 leitet die internationale Expansion des Vertriebs bei NOCK ein. Erste NOCK Handelspartner schlagen Brücken zu Endkunden in aller Welt. Inzwischen umfasst das NOCK Maschinenprogramm auch Entvliesmaschinen und Band-Entschwärtungsmaschinen.

Technische Meilensteine

1990	Entwicklung der Entschwärtungsmaschinen	2013	Optimierte, offene Maschinen C 860, C 660 mit Wechseltischen für Karree, Schinken mit Knochen
1992	Entwicklung der Entvliesmaschinen	2014	Horizontal und Vertikal Schneider HVC noch komplexer und vielseitiger
1994/95	Bandmaschinen CB 460 und CB 560	2014	Sicherheitssystem ICO für offene Maschinen (für Typ C, V, SCB)
1996	Bandmaschinen mit neuem Design	2015	Vario Geflügelenthäuter
1997	Lachsenthäutung/Fischenthäutung, Deepskinning	2015	Fischenthäuter für kleinere Fischfilets QS 98
1997/98	Geflügelenthäutung	2016	DBD, Double Blade Derinder
1997	Einstieg in Eiserzeuger/Scherbeneis	2017	Fischenthäuter SBS für flache Fische
1998	Fischenthäuter SB 495	2017/19	Weiterentwicklung der Bandmaschinen für automatische und gerade laufende Linienmaschinen
1999	Streifenschneider Slicer	2018	Eismaschinen NRE (Reinigung mit Schaum möglich)
2001	Döner Schneidemaschine Cortex CB 503	2019	Weiterentwicklung der CB 619 für eine höhere Ausbeute
2003	Doppelbahniger Fischenthäuter (300 Filets/Min.) SB Twin	2019	Jerky Slicer, Entwicklung des Streifenschneiders
2003/04	Enthäuter für Hähnchenschenkel CBP	2020	Slicer, VPV (Verpressungsvorrichtung Streifenschneider)
2004	Slicer überarbeitet	2021	MBC Multi Blade Cutter
2004	Döner Schneidemaschine mit Produktrückführung		
2008	Gefriertrommelmaschine TFE für Fisch und Fleisch		
2009	Quattroslicer		

1995 2000

Nach fünf Jahren „Rackern rund um die Uhr“ ist es so weit: Ferdinand und Jutta Nock ziehen mit ihrem wachsenden Unternehmen in das erste eigene Betriebsgebäude im 20 km entfernten

Friesenheim/Baden ein. An diesem idealen Standort am Fuße des Schwarzwaldes im Südwesten Deutschlands – und nur hier – werden seitdem alle NOCK Maschinen entwickelt und gebaut.

2001 2021

Der wachsende Raumbedarf erfordert erhebliche bauliche Erweiterungen in den Jahren 1999, 2011, 2013 und 2017 – teilweise mit entsprechendem Geländezukauf. Eine Photovoltaikanlage verbessert die ohnehin günstige NOCK Umweltbilanz zusätzlich.



NOCK – Familienunternehmen mit Zukunft



Berechenbare Zukunftsperspektive

In mehr als 30 Jahren haben Ferdinand und Jutta Nock ihre Firma zu einem erfolgreichen und soliden Familienunternehmen aufgebaut. Kunden und Handelspartner in aller Welt verbinden mit NOCK vor allem ihre Namen und ihre Gesichter.

NOCK wird auch in Zukunft ein inhabergeführtes Familienunternehmen bleiben; ein verlässlicher und leistungsstarker Partner der Fleisch, Fisch und Geflügel verarbeitenden Industrie.

Alexander Nock ist bereits seit 2015 im elterlichen Unternehmen tätig. Er hat zunächst als Auszubildender alle Unternehmensbereiche durchlaufen und unterstützt seit 2017 den Vertrieb. Mit Vorführungen und Tests von Maschinen auch vor Ort übernimmt er eine wichtige Mittlerfunktion zwischen Kunden, Vertriebspartnern und Werk. Auch Katharina Nock, die im Moment ihr betriebswirtschaftliches Studium absolviert, steht in den Startlöchern, um sich bei NOCK verantwortlich einzubringen.

Mit dem bereits erfolgten bzw. bevorstehenden Einstieg der zweiten Generation haben die Unternehmensgründer und die Geschäftspartner von NOCK eine klare und berechenbare Zukunftsperspektive.

Mitarbeiter als wichtiger Wachstumsmotor

Mit einem top qualifizierten Team gut aufgestellt für die Zukunft

Ein entscheidender Erfolgsfaktor von NOCK ist das erfahrene Team hoch qualifizierter, motivierter und engagierter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – die meist seit vielen Jahren dabei sind. Sie tragen in den verschiedenen Abteilungen maßgeblich zu dem hohen NOCK Qualitätsstandard und der

schnellen Reaktion auf Kundenbedürfnisse bei. NOCK legt dabei großen Wert auf ein familiäres Umfeld. Auch die Arbeitsplätze sind gut und ergonomisch ausgestattet. Unsere Mitarbeiter werden ständig durch Schulungen auf den neuesten Stand gebracht.



Versuchslabor



Konzeption und Konstruktion



Produktion ausschließlich in Deutschland



Ersatzteile und Lager



Marketing und Vertrieb



Verkauf



Versand in alle Welt

Konzeption und Konstruktion



Perfekte Funktionen und innovative Lösungen

Unsere Entwicklungs- und Forschungsabteilung gewährleistet unseren Kunden, dass NOCK für den jeweiligen Einsatz in der Fleisch-, Fisch- und Geflügelverarbeitung die beste Maschine anbieten kann.

In enger Zusammenarbeit mit Verarbeitungsbetrieben und NOCK Handelspartnern wurden und werden die erzielte Ausbeute und die Schonung der bearbeiteten Produkte immer weiter perfektioniert. Wo Standardlösungen nicht passen, erarbeiten wir für und mit unseren Kunden projektspezifische Anpassungen und Sonderlösungen.

Die mechanisch hoch belasteten Komponenten der NOCK Maschinen sind in massiven, 15 mm dicken Basisplatten, den NOCK POWER PLATES, gelagert. Diese seit 1990 bewährte NOCK typische Bauweise gewährleistet ihre dauerhafte Präzision und begünstigt ihre hygienische sowie reinigungs- und servicefreundliche Konstruktion. Kompakte Abmessungen und einfache Bedienung unserer Maschinen sparen kostbaren Platz in der Verarbeitung und beugen Bedienfehlern vor.

Mit innovativen Techniken wie z.B. der Ansnittsteuerung NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER (ASG), dem NOCK IMMEDIATE CUT-OUT (ICO) Sicherheitssystem und vielen weiteren neuartigen Lösungen setzt NOCK immer wieder Maßstäbe hinsichtlich Funktion und Arbeitssicherheit.

Neuheiten und Patente verschaffen NOCK den international guten Ruf. Deutsche Tugenden wie Fleiß, Sorgfalt und das „Tüftler-Gen“ führen zu ständigen Verbesserungen und neuen Lösungen. So entstehen moderne, besonders zuverlässige, langlebige und wertbeständige Maschinen.

Nominierung für Mittelstandpreise:

VISION ZERO: Förderpreis 2018
von der Berufsgenossenschaft für
unser Engagement für eine sichere
und gesunde Arbeitswelt

ICELANDIC FISHERIES AWARDS 2011
Winner



Kompromisslose Qualität MADE IN GERMANY



Perfekte Funktion in höchster Qualität

Das komplette NOCK Maschinenprogramm wird ausschließlich am NOCK Firmensitz in Deutschland gefertigt. NOCK bedeutet kompromisslose Qualität „Made in Germany“. Es umfasst Fisch-Enthäutungsmaschinen, Geflügel- Enthäutungsmaschinen, Scherbeneiserzeuger, Döner-Schneidemaschinen und Rundmesser-Schneidemaschinen.

NOCK investiert kontinuierlich in die Modernisierung und Ausweitung der Produktionskapazitäten. Durch permanente Investitionen in modernste Maschinen ist unsere Fertigung stets auf dem neuesten technischen Stand. Damit kann NOCK seinen Kunden Maschinen in höchster Qualität garantieren.

Mit der Herstellung von NOCK spezifischen Bauteilen im eigenen Betrieb, der modularen Konzeption unserer Maschinengattungen und einer vernünftigen Lagerhaltung können wir im Bedarfsfall schnell reagieren. Dadurch haben unsere Kunden kurze Lieferzeiten und einen schnellen Ersatzteilservice.

Faire Preise

Dank modularer Bauweise, moderner Produktionsmethoden und strengem Kostenmanagement können wir erstklassige deutsche Maschinenbauqualität zu interessanten Preisen anbieten.

Kunden in aller Welt wissen das seit vielen Jahren zu schätzen.

NOCK Leistungsspektrum

Entschwarten – Entvliesen – Enthäuten – Schneiden – Scherbeneis

Band-Entschwartungsmaschinen und offene Entschwartungsmaschinen sowie Kombinationsmaschinen zum Entschwarten und Entvliesen

Entvliesmaschinen mit unterschiedlichen Schnittgeschwindigkeiten und Ausstattungen entvliesen alle Teilstücke von Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Wild, Puten und Geflügel mit höchster Ausbeute.

Geflügel-Enthäutungsmaschinen CBP enthäuten ganze Hähnchenkeulen, Hähnchenoberkeulen und Hähnchenunterkeulen sowie Hähnchenbrüste; die Typen VARIO Hähnchen-Korpuse.

Döner- und Gyros-Schneidemaschinen zum schonenden Schneiden hochwertiger Fleischscheiben für die Produktion von Döner- und Gyrosspießen – auch als Mehrschnitt-Schneideanlagen

Streifen- und Scheibenschneider für Fleisch, Fisch, Geflügel und viele andere Produkte werden ergänzt durch den Horizontal-Vertikal-Cutter HVC mit einem horizontalen Schnitt und vielen vertikalen Schnitten.

Unsere offenen und automatischen **Fisch-Enthäutungsmaschinen** erfüllen höchste Ansprüche an Produktschonung und Ausbeuteoptimierung.

Scherbeneiserzeuger bilden eine passende Ergänzung des NOCK Maschinenprogramms für die Lebensmittelindustrie



Know-how in food processing!



Entschwarter



Entvliester



Geflügelenthäuter



Schneidemaschinen



Fiscenthäuter



Scherbeneiserzeuger



CB 519



V 5744 ICO



CBP 496 POULTRY



HVC



CBF 496-7 Salmon Twin



NRE 1500

NOCK Präsenz auf der ganzen Welt



Handelspartner weltweit!



NOCK arbeitet weltweit mit Handelspartnern aus der Lebensmittelmaschinenbranche zusammen. Diese übernehmen Beratung, Verkauf, Inbetriebnahmen und insbesondere den After-Sales-Service.

Sie haben kurze Wege zu unseren Kunden und sprechen deren Sprache. Auch Vorführungen und Tests können mit Ihnen vereinbart werden. Ihre Qualifikation wird durch Schulungen bei NOCK in Deutschland gewährleistet.

Viele Handelspartner vertreten NOCK bereits seit Jahrzehnten.





Know-how in food processing!

NOCK Maschinenbau GmbH

Industriestraße 14
77948 Friesenheim
GERMANY

Tel.: +49 (0) 7821/92 38 98-0

E-Mail: info@nock-gmbh.com
www.nock-gmbh.com