

Internationale Fachzeitschrift für die Fleischwirtschaft

fleisch magazin



Jutta Nock

Ferdinand Nock

25. Firmenjubiläum von Nock Maschinenbau
Der enge Kontakt zu den Kunden sichert uns den technologischen Vorsprung

25th anniversary for Nock Maschinenbau
Close contact with the customer gives us the technological lead

Interview: Ferdinand Nock zum
25. Firmenjubiläum von Nock Maschinenbau

Der enge Kontakt zu den Kunden sichert uns den technologischen Vorsprung

Nock Maschinenbau in Friesenheim feiert in diesem Jahr sein 25-jähriges Bestehen. Aus dem Ein-Mann-Betrieb in Offenburg ist während dieser Zeit ein Unternehmen mit rund 40 Mitarbeitern gewachsen, das Maschinen für die Bearbeitung von Fleisch und Fisch konstruiert und baut, die sich sowohl als Stand-alone-Varianten wie auch als Bestandteile von Prozesslinien weltweit einen guten Namen erarbeitet haben.

***FleischMagazin:** Herr Nock, wenn Sie Ihr Unternehmen in einem Satz beschreiben müssten, wie würde der lauten?*

Ferdinand Nock: Wir sind ein inhabergeführtes, solide aufgestelltes Familienunternehmen, das dank fachlicher Kompetenz und intensiven Kundenkontakten marktgerechte technolo-



Ferdinand Nock verkörpert alles, was ein erfolgreicher Firmengründer braucht: fachliche Qualifikation, große Beharrlichkeit und die Fähigkeit, sich und seine Mitarbeiter für Ziele und Erfolge zu begeistern. Er ist Praktiker von der Pike auf und Firmenchef mit hoher Fachkompetenz und Innovationskraft.

25th anniversary for
Nock Maschinenbau

Close contact with the customer gives us the technological lead

Nock Maschinenbau in Friesenheim (Germany) is celebrating its 25th anniversary this year. Starting as a one-man operation in Offenburg, the company now has about 40 employees who design and construct machines for processing meat and fish; these machines have earned a good reputation, both as standalone versions and as components of processing lines.

***FleischMagazin:** Mr Nock, if you had to describe your business in one sentence, what would it be?*

Ferdinand Nock: We are a family-owned and -operated company with a firm footing that is able to provide market-suitable technological solutions at a fair price thanks to our expertise and intensive customer contacts.

Ferdinand Nock embodies everything that a successful company founder needs: professional qualifications, a great deal of personal perseverance, and the ability to inspire both his staff and himself towards goals and achievements. He is a "bottom-up" practitioner and the company boss with a high degree of expertise and innovation.



In Friesenheim werden in der hauseigenen Konstruktionsabteilung die zentralen Bauteile entworfen und dann gebaut.

In Friesenheim, the in-house engineering department designs and then builds the key components.

gische Lösungen zu einem fairen Preis anbieten kann.

FleischMagazin: *Das Unternehmen Nock Maschinenbau feiert in diesem Jahr sein 25-jähriges Bestehen. Was macht Sie zum runden Jubiläum besonders stolz?*

Nock: Wir, meine Frau Jutta und ich, haben gemeinsam ein Unternehmen aufgebaut, das in der Lebensmittel verarbeitenden Industrie wie auch im Handwerk einen guten Namen hat. Nock Maschinen sind technologisch vorn und werden inzwischen weltweit sowohl in der Fleisch- als auch in der Fischverarbeitung eingesetzt. Die ständige Weiterentwicklung der Maschinen können wir dank ausgesprochen enger Kontakte zu Kunden und dem Verständnis für ihre Wünsche garantieren. Unsere Anlagen werden auf die Bedürfnisse jedes einzelnen Kunden zugeschnitten – das gelingt nur durch intensive Gespräche und die Beobachtung des Marktes. Unser Ziel ist es, schon da zu sein, wenn der Markt kommt, und ihm dann gleich die passenden Lösungen anzubieten. Darauf sind wir stolz.

FleischMagazin: *The Nock Maschinenbau company is celebrating the 25th anniversary of its founding this year. What makes you especially proud of this major anniversary?*

Nock: We – my wife Jutta and I – have worked together to build up a company that has a good name both in the food processing industry as well as in its craftsmanship. Nock machines are technologically advanced and are now used worldwide both for meat and fish processing. We can guarantee that our machines are continuously further developed thanks to very close contacts to our customers and an understanding of their needs. Our systems are tailor-made to the requirements of each individual customer – this is made possible only with the help of intensive conversations and by observing the market. Our objective is to be present as soon as the market requires something and then to provide suitable solutions immediately. This is what we are proud of.

FleischMagazin: Aus welchen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung kommen ihre Kunden?

Nock: Wir sind nach wie vor sehr aktiv in der Bearbeitung der verschiedenen Fleischsorten, stellen aber fest, dass beispielsweise Fischenthäuter weltweit immer mehr nachgefragt werden. Fisch ist ein sehr sensibles Produkt, für dessen Verarbeitung sehr viel Wissen und Erfahrung nötig ist – noch dazu, wenn sie maschinell erfolgt – und beides haben wir. Im Segment Fleisch gewinnt Geflügel an Bedeutung, die Enthäutung von Schenkeln und Brust haben wir technologisch gelöst und bieten auch schon länger Maschinen zum Schneiden

„Obwohl mir meine Arbeit immer noch viel Freude bereitet, halte ich es für problematisch, wenn eine Firma ausschließlich mit dem Inhaber steht oder fällt.“

Ferdinand Nock

Das Produktportfolio

■ Entschwartungsmaschinen

Die Entschwartungsmaschinen überzeugen durch perfekte Entschwartungsergebnisse. Sie arbeiten mit einer ausgeklügelten Geometrie von Transportwalze, Messerhalter, Andruckvorrichtung und Zufuhrband. Die Messerhalteraufhängung ist gefedert, so dass sich der Messerhalter der jeweiligen Schwartendicke optimal anpasst. Die Andruckwalze ist bei allen Typen gefedert und bei den meisten Modellen zusätzlich stufenlos höhenverstellbar. Außer schnell laufenden Industriemaschinen mit langen Transportbändern baut Nock automatische Entschwarter für Handwerksbetriebe, welche im sog. offenen Betrieb auch zum Entschwarten runder Produkte eingesetzt werden können. Für die offenen Modelle und den neuen Doppelabschwarter bietet Nock ein Sicherheitssystem namens ICO an, welches die Maschine bei Berührung des Messerhalters mit elektrisch leitenden Handschuhen sofort stoppt.



The product portfolio

■ Derinding machines

The derinding machines win people over with their flawless results. They work with a sophisticated geometry, consisting of a transport roller, a blade holder, a pressure device and an infeed conveyor. The blade holder is spring-suspended so that the blade holder can optimally adapt to the respective rind thickness. In all the models, the pressure roller is spring-suspended; in most of them, the height can also be infinitely adjusted. In addition to high-speed industrial machines with long conveyors, Nock builds automatic derinding machines for the craft industry; these can also be used to remove the rind from round products in so-called open operations. For the open-top model and the new double blade derinding machine, Nock provides a safety system called ICO that immediately stops the machine if the blade holder comes into contact with electroconductive gloves.

"Although my work is still a source of great pleasure for me, I think it is problematic when a company stands or falls solely with its owner."

Ferdinand Nock

FleischMagazin: *In what areas of food processing do your customers work?*

Nock: We still continue to be very active in the processing of various types of meat; however, we have noticed that, for example, the demand for fish skinning machines is becoming greater throughout the world. Fish is a very sensitive product, and fish processing requires a great deal of knowledge and experience (especially when using machines) – and we have both. In the meat segment, poultry is gaining in importance; we have technical solutions for skinning the legs and breasts and have provided machines for cutting chicken breasts for a long time

■ Entvliesmaschinen

Entscheidendes Kriterium für die Wirtschaftlichkeit ist die Ausbeute, diese hängt von der dauerhaften Präzision der Maschine ab. Die Nock-typische Konstruktion mit den 15 mm dicken Power Plates im Maschinengehäuse garantiert hervorragende Arbeitsergebnisse und nachhaltig gute Ausbeutewerte. Auch hierfür ist selbstverständlich das ICO-Sicherheitssystem lieferbar.



■ Membrane skinning machines

The main criterion for economic efficiency is the yield; this depends on the long-term precision of the machine. The 15 mm-thick Power Plates in the machine housing, typical for Nock designs, guarantee excellent results and good yield values over the long term. Of course, the ICO safety system is also available for these models.

■ Rundmesser-Schneidemaschinen, Slicer

Die Nock Cortex CB Slicer arbeiten mit einer Schneidewalze, welche mit Rundmessern bestückt ist. Die Rundmesser tauchen in Nuten auf einer Gegenwelle (Durchschneidewalze) ein, was ein einwandfreies Durchschneiden auch von Produkten mit Haut oder

■ Circular blade cutting machines; slicers

Nock Cortex CB slicers work with a cutting roller that is equipped with circular blades. The circular blades plunge into grooves on a countershaft (intersection roller), which guarantees flawless cutting, even for products with skin or tendons. The cuts are made simultaneously and vertically to the transport direc-

von Hähnchenbrust an. Insgesamt haben wir uns mit einer guten Mischung von Produkten breit aufgestellt.

Geografisch gesehen sind wir weltweit aktiv. Fleisch gewinnt auf vielen Kontinenten an Bedeutung und daher wird im Ausland immer mehr entsprechende Verarbeitungstechnik benötigt. Um nur zwei Beispiele zu nennen: Asien ist ein interessanter Markt für uns, auch dort sind unsere Enthäuter und Entvliesser gefragt. Im Gegensatz zum europäischen Markt sind die Fleischqualitäten noch sehr unterschiedlich, was unsere Maschinen durch ihre Konstruktion flexibel ausgleichen können. Ähnlich ist es in Russland, auch dort wächst der Bedarf an

now. Overall, we have a broad base with a good mix of products.

Geographically, we are active throughout the world. Meat is becoming more important on many continents; therefore, appropriate processing technology is required more and more often abroad. I can give you two examples: Asia is an interesting market for us – our machines for removing skin and membrane are popular there. In contrast to the European market, the meat qualities still vary a lot, and our machines can flexibly compensate for this due to their design. The situation in Russia is similar; a growing demand for high-class technology also exists there. In

Sehnen gewährleistet. Die Schnitte erfolgen gleichzeitig und senkrecht zur Transportrichtung. Die Nock Slicer werden über ein Zufuhrband kontinuierlich beschickt. Auf der Anuga FoodTec 2015 in Köln zeigte Nock einen neuen Horizontal-Vertikal-Schneider.



tion. Nock slicers are continuously fed by a conveyor belt. Nock presented a new horizontal/vertical cutter at the Anuga FoodTec 2015 trade fair in Cologne.

■ Döner- und Gyros-Schneidemaschinen

Diese Maschinen wurden speziell zum schonenden Schneiden hochwertiger Fleischscheiben optimiert. Sie unterscheiden sich von Entschwartungsmaschinen durch weichere Andruckräder, spezielle Federn für die Andruckvorrichtung, modifizierte Transportwalzen (Zahnwalzen), modifizierte Messerhalter mit besonderen Federn und größeren Verstellbereich des Messerspalt. Das bewirkt eine hohe Wirtschaftlichkeit und schonendes Schneiden.



■ Doner and gyros cutting machines

These machines have been optimised specifically for the gentle production of high-quality slices of meat. They differ from derinding machines in softer pressure wheels, special springs for the pressure device, modified transport rollers (toothed rollers), a modified blade holder with special springs, and a larger adjustment range for the blade gap. This results in high efficiency and gentle cutting. Given the integrated

hochwertiger Technik. Insgesamt sind die Staaten der ehemaligen GUS-Region sehr interessant für uns – die Krise hat die Notwendigkeit der einheimischen Verarbeitung vergrößert.

FleischMagazin: *Wie groß ist Ihre Fertigungstiefe? Was bauen Sie selbst, was wird zugekauft?*

Nock: Wir produzieren mit einem individuellen Baukastensystem hohe Stückzahlen. Das bedeutet, einige Teile unserer Maschinen – wie zum Beispiel die Dreh- und Frästeile – werden in Deutschland zugekauft und dann verbaut, viele Teile fertigen wir im eigenen Haus. Das sind

general, the countries of the former CIS are very interesting for us – the crisis has increased the need for local processing.

FleischMagazin: *What is your level of vertical integration? What do you build yourself and what do you buy?*

Nock: We produce high volumes with a customised modular system. This means that some parts of our machines – such as the lathing and milling parts – are purchased in Germany and then installed; we produce many parts in-house. Naturally, we do not let the construction and inner technology of our core systems be produced anywhere else. These key components

Auch wegen des integrierten Produkt-Rückführsystems, welches einen Bediener einspart, sind diese Maschinen sehr gefragt.

NOCK Product Return System® these machines are in great demand since one operator can be saved that way.

■ Geflügel-Enthäutungsmaschinen

Diese Modelle werden sowohl für Hähnchen- als auch für Putenfleisch angeboten. Sie können Brustfleisch oder Keulen von Hähnchen enthäuten oder auch für die Bearbeitung von Truthahnkeulen ohne Knochen eingesetzt werden.



■ Poultry skinning machines

These models are available for both chicken and turkey meat. They can remove the skin from the breast meat and drumsticks of chickens or they can be used to process turkey legs without bones.

■ Fisch-Enthäutungsmaschinen

Die Fisch-Enthäutungsmaschinen überzeugen vor allem durch sehr geringe Verluste an wertvollem Fischfleisch. Das wird durch eine ausgeklügelte

■ Fish skinning machines

The fish skinning machines are attractive mainly because of very low losses of valuable fish meat. This is made possible by a sophisticated design and arrange-

die Herzstücke unserer Anlagen, deren Konstruktion und innere Technologie wir uns verständlicherweise nicht aus der Hand nehmen lassen. Diese zentralen Bauteile bedeuten für uns einen „eingebauten Kopierschutz“, sie werden in der hauseigenen Konstruktionsabteilung hier in Friesenheim entworfen und dann gebaut. Damit schützen wir das wichtigste Gut unseres Unternehmens – das Know-how. Das ermöglicht auch die individuelle Anpassung jeder einzelnen Anlage an die Bedürfnisse des Anwenders. Ein von unseren Kunden geschätzter Nebeneffekt ist, dass wir selbst nach vielen Jahren noch Ersatzteile liefern können.

are a type of “built-in copy protection” for us; they are designed in our in-house engineering department here in Friesenheim and are then built. This way we protect the most important asset of our company – our know-how. This also allows every single system to be customised to the needs of the user. One side effect of this which is valued by our customers is that we are able to supply spare parts even after many years.

FleischMagazin: *How is a customer order processed? “Call and we’ll deliver”, or how would you describe it?*

Nock: Naturally, it’s not so simple, since we customise our machines, as I menti-

Konstruktion und Anordnung aller Maschinenkomponenten (Messerhalter, Messer, Transportwalze, Andruckvorrichtung, Zufuhrband), die hochpräzise Fertigung und Montage sowie die bewährten Nock Power Plates, die die dauerhafte Präzision der Maschinen sichern, erreicht. Auch innovative Technologien wie der Active Skin Gripper tragen zu dem Ergebnis bei. Neben den sogenannten mechanischen Fisch-Enthäutungsmaschinen baut Nock auch Maschinen mit Gefrietrommel-Technologie.



ment of all the machine components (blade holder, blade, transport roller, pressure device, infeed belt), the highly precise manufacture and assembly, as well as the well-proven Nock Power Plates, which ensure the precision of the machines over the long term. Innovative technologies such as the Active Skin Gripper contribute to the result. In addition to the so-called mechanical fish skinning machines, Nock also builds machines with freeze drum technology.

■ Scherbeneiserzeuger

Nock verzichtet bei seinen Scherbeneiserzeugern auf einen Vorratsbehälter für mit stehendem Wasser und damit auf Hygiene-Probleme im Behälter. Die NSH Scherbeneiserzeuger verfügen über eine

■ Scale ice makers

In its scale ice makers, Nock does not use a reservoir with standing water, thus avoiding hygiene problems in the container. NSH scale ice makers have a fixed horizontal freezing disc (evaporator disc). Water is applied directly on the freezing plate and scraped off

FleischMagazin: *Wie wird ein Kunden-auftrag abgewickelt? Bei Anruf Lieferung oder wie würden Sie es beschreiben?*

Nock: Ganz so einfach ist es natürlich nicht, denn wir passen unsere Maschinen, wie bereits erwähnt, kundenindividuell an. Bei Interesse für eine unserer Anlagen kann der Kunde selbstverständlich ins Haus kommen und hier in Friesenheim testen, ob er sein Wunschprodukt damit herstellen kann. Eine weitere Möglichkeit ist, dass wir mit einer Stand-alone-Maschine zum Kunden fahren und innerhalb seiner Produktion die Einsatzmöglichkeiten ausloten. Das geschieht im Inland im

oned previously. When customers are interested in our systems, they can of course come to our company here in Friesenheim to test whether they can use them to manufacture the product that they want. Another possibility is that we bring a stand-alone machine to potential customers and explore the possibilities for use within their production line. In Germany, this is generally done by our employees; abroad, we work with trade partners who are very familiar with our machines because we conduct training courses regularly. If a customer decides in favour of our product, the machine is adapted to their needs in terms of width, belt length, and speed so that it can also be integrated into produc-

horizontale, feststehende Eiserzeugerplatte (Verdampferplatte). Das Wasser wird direkt auf die Eiserzeugerplatte aufgebracht und nach dem Gefrieren abgeschabt. Die Eiserzeuger der Economy SE-Reihe arbeiten mit einem senkrechten, feststehenden Gefrierzylinder, an dessen Innenseite das Wasser mit Düsen aufgebracht wird. Die Scherben-eisgewinnung erfolgt mit einer im Zylinder umlaufenden Eisbrecherwalze.



after freezing. Ice makers in the Economy SE series work with a fixed vertical freezing cylinder; water is applied to the inside of this cylinder using nozzles. Scale ice is obtained using an ice breaking roller that moves around within the cylinder.

■ Press-Schnecken-Separator

Die Anlage arbeitet kontinuierlich und vollautomatisch und separiert sowohl dünnflüssige als auch dickflüssige Gemische in die Komponenten Feststoffe und Wasser. Dafür wird das Gemisch in die Einlasskammer befördert und durch die Schnecke in das

■ Press screw separators

The system works continuously and fully automatically, separating both thin and viscous liquid mixtures into the components of solids and water. The mixture is transported into the inlet chamber and transported into the horizontal slotted screen using the screw. A

Allgemeinen durch unsere Mitarbeiter, im Ausland arbeiten wir mit Handelspartnern zusammen, die sich mit unseren Maschinen bestens auskennen, weil wir regelmäßig Schulungen und Trainings durchführen. Entscheidet sich der Kunde für unser Produkt, wird es z.B. in Breite, Bandlänge, Geschwindigkeit an seine Bedürfnisse angepasst und ist damit auch in Linien integrierbar. Unser Credo lautet: Wir bauen Standardmaschinen, die wir kundenspezifisch anpassen.

FleischMagazin: *Sie und Ihre Frau führen dieses Unternehmen seit einem Vierteljahrhundert. Mit sehr viel Enthusias-*

tion lines. Our credo: We build standard machines that we adapt to customer requirements.

FleischMagazin: *You and your wife have been running this business for a quarter century. With a lot of enthusiasm and personal commitment, the two of you have written a success story. Aren't you kind of getting tired of it by now?*

Nock: Certainly not. Even as a teenager, I always wanted to be self-employed. And now I ... I mean we ... have fulfilled this dream, and the result is impressive. Our employees are highly motivated and appreciate the short distances within the

horizontale Spaltsieb transportiert. Ein Teil des Wassers strömt aufgrund der Schwerkraft durch das Sieb. Die Schnecke befördert das restliche Wasser mit den Feststoffen (auch kleinste Partikel) in die Presszone im letzten Teilbereich des Siebes. Dort entsteht ein kompakter, meist tropffreier Feststoffkuchen, der aus dem Feststoffauslass der Maschine herausgedrückt wird. Die separierte Flüssigkeit fließt durch einen Auslass am Maschinengehäuse. Besonders geeignet für das Press-Schnecken-Separationsverfahren sind pumpfähige Gemische mit faserigen Feststoffen.

■ Power Plates

Die mechanisch hoch belasteten Maschinenkomponenten wie Antrieb, Transportwalze und Messerhalter sind in massiven, 15 mm dicken Basisplatten – den Nock Power Plates – gelagert, – welche sich im Maschinengehäuse befinden. Sie sorgen für dauerhafte Stabilität und Präzision der Nock Maschinen, erlauben große, glatte und damit reinigungsfreundliche Maschinenoberflächen und machen die Maschinen besonders servicefreundlich.

portion of the water flows through the screen due to gravity. The screw transports the remaining water together with the solids (even very small particles) into the pressure zone in the last portion of the screen. A compact, mostly drip-free cake of solids forms there; this is ejected out of the machine's solids outlet. The separated liquid flows through an outlet on the machine housing. Pumpable mixtures with fibrous solids are especially suitable for the press screw separation method.

■ Power Plates

Machine components that can be placed under a high degree of stress, such as the drive, transport roller, and blade holder, are embedded in massive, 15 mm-thick base plates – the Nock Power Plates – which are located in the machine housing. They ensure lasting stability and precision of Nock machines and allow large, smooth and thus easy-to-clean machine surfaces, making the machine very service-friendly.

mus und persönlichem Einsatz haben Sie beide eine Erfolgsgeschichte geschrieben. Kommt da nicht irgendwann so etwas wie 'Amtsmüdigkeit' auf?

Nock: Auf keinen Fall. Schon als Jugendlicher war es mein Wunsch, selbstständig zu sein. Den habe ich mir, haben wir uns erfüllt und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Unsere Mitarbeiter sind hochmotiviert und schätzen die kurzen Wege im Unternehmen. Probleme werden schnell gelöst, es wird 'net lang geschwätzt' sondern einfach gemacht. Das verlangt große Einsatzbereitschaft von allen, bringt aber die notwendige Flexibilität und Schnelligkeit, die uns auszeichnet.

Aber obwohl mir meine Arbeit immer noch viel Freude bereitet, halte ich es für problematisch, wenn eine Firma ausschließlich mit dem Inhaber steht oder fällt. Deshalb muss in meinen Augen eine geordnete Übergabe der Firmenleitung langfristig vorbereitet werden. Für mich persönlich würde ich mir wünschen, dass ich in etwa zehn Jahren das Tagesgeschäft in jüngere Hände geben und mich dann ausschließlich strategischen Entscheidungen widmen kann.

FleischMagazin: *Was sollte der ideale Nachfolger in Ihren Augen mitbringen?*

Nock: Die wichtigste Voraussetzung ist Kommunikationsfähigkeit, eine kaufmännische Ausbildung mit gutem technischem Verständnis eine weitere elementare Basis. Das A und O bleibt aber die Freude am Kontakt mit verschiedensten Kunden und ein offenes Ohr für deren Bedürfnisse.



company. Problems are solved quickly and people don't talk incessantly; instead, they get right down to it. This requires great commitment from everyone, but provides the necessary flexibility and speed that characterises us.

Although my work is still a source of great pleasure for me, I think it is problematic when a company stands or falls solely with its owner. Therefore, I believe that the orderly transfer of the company management has to be prepared over the long term. For me personally, I would hope that I can turn over daily operations to someone younger in about 10 years so that I can then devote my time exclusively to strategic decisions.

FleischMagazin: *What qualities do you think the ideal successor should have?*

Nock: The most important requirement is communication skills; a business education with good technical knowledge provides a more fundamental basis. However, the main things are joy in establishing contact with a wide variety of customers and listening to their needs.

Nock – das Unternehmen

gegründet: 1990 Büro im Technologiepark Offenburg von Ferdinand Nock, offene Entschwärmungsmaschinen und Entvlies-/Enthäutungsmaschinen

1993	Gründung der Nock Fleischereimaschinen GmbH	1997-2010	mehrere neue Produktions- und Lagerhallen entstehen, weiterer Ausbau des Exports
1993	Jutta Nock unterstützt das Unternehmen betriebswirtschaftlich und im Vertrieb	2005	Neubau eines dreistöckigen Bürogebäudes, weiteres Gelände für die Expansion steht zur Verfügung
1993	Aussteller auf der Anuga in Köln	2010	Umfirmierung der Nock Fleischereimaschinen GmbH in Nock Maschinenbau GmbH
1994	ein weiterer Mitarbeiter wird eingestellt	2011	Neubau eines Produktionsgebäudes mit zusätzlichen Büroflächen
1994	erste Exporte nach Norwegen und Frankreich	2015	rund 40 Mitarbeiter, eigene Konstruktionsabteilung, etwa 80 Prozent des Umsatzes werden im Ausland generiert
1995	erste Band-Entschwärmungsmaschinen	2015	25-jähriges Firmenjubiläum
1995	Kauf eines eigenen Grundstücks in Friesenheim, darauf Bau eines Bürogebäudes und einer Produktionshalle		
1997	Döner-Schneidemaschine entwickelt		

Nock – The company

Founded: 1990 Ferdinand Nock opens office in Offenburg technology park, open derinding machines and membrane skinning/skinning machines

1993	Establishment of Nock Fleischereimaschinen GmbH	1997-2010	Several new production halls and warehouses erected, further expansion of exports
1993	Jutta Nock joins the company in administration and sales	2005	Construction of a new three-storey office building, further premises available for expansion
1993	Exhibitor at the Anuga in Cologne	2010	Renaming of Nock Fleischereimaschinen GmbH as Nock Maschinenbau GmbH
1994	A further employee is hired	2011	Construction of a new production building with additional office space
1994	Initial exports to Norway and France	2015	Around 40 employees, own construction department, some 80 per cent of revenues are generated abroad
1995	First conveyerized derinding machines	2015	Company celebrates 25th anniversary
1995	Purchase of a property in Friesenheim, followed by the construction of an office building and a production hall		
1997	Doner cutting machine developed		

NOCK Maschinenbau GmbH

Industriestraße 14
77948 Friesenheim / Baden
DEUTSCHLAND / GERMANY

Tel. +49 (0) 78 21 / 92 38 98-0
Fax: +49 (0) 78 21 / 92 38 98-18
info@nock-gmbh.com, www.nock-gmbh.com