Peukert 1871: Zukunft des Thekenbaus gesichert – Ein Neuanfang aus Tradition und Innovation

Nach der Insolvenz des Traditionsbetriebs Schrutka-Peukert wird das Unternehmen nun unter dem Namen Peukert 1871 von Holger Merge und Jürgen Niehaus in eine vielversprechende Zukunft geführt. Mit über 150 Jahren Erfahrung im Thekenbau richtet sich der Fokus des neuen Unternehmens nicht nur auf die Ausstattung von Metzgereien, sondern auch auf Bäckereien und Konditoreien. Die traditionsreiche Expertise aus Kulmbach trifft auf innovative Technologien und modernes Ladenbau-Design.

Bild: Konzeptwerkstatt

Nach der Insolvenz von Schrutka-Peukert erlebt der Traditionsbetrieb aus Kulmbach unter dem neuen Namen Peukert 1871 eine beeindruckende Neuausrichtung. Mit Holger Merge (Konzeptwerkstatt GmbH & Co.KG) und Jürgen Niehaus (KÜHLA Kühltechnik & Ladenbau GmbH) an der Spitze wird das wertvolle Theken-Know-how aus Kulmbach

gesichert und in eine innovative Zukunft getragen.

Tradition trifft Innovation: Maßgeschneiderte Thekenlösungen

Peukert 1871 setzt weiterhin Maßstäbe im Bereich Metzgereitheken. Die hochwertigen Theken und innovativen Reifeschränke überzeugen mit technischer Perfektion, Langlebigkeit und Funktionalität. Die Integration von nachhaltigen Kühltechnologien wie der CO_2-Kälteanlage und dem Water-Loop-System bietet Metzgereibetrieben zukunftssichere, energieeffiziente Lösungen. Das Unternehmen bleibt seiner handwerklichen Tradition treu, kombiniert diese jedoch mit modernster Technik.

Ein starkes Trio für die Branche

Gemeinsam mit KÜHLA und der Konzeptwerkstatt vereint Peukert 1871 Expertise in Kühltechnik, Thekenbau und innovativen Ladenkonzepten. Diese Partnerschaft schafft maßgeschneiderte Lösungen, die Metzgereien nicht nur funktional, sondern auch ästhetisch auf höchstem Niveau ausstatten.

Verlässliche Produktion in Kulmbach

Die Produktionsstätte bleibt in Kulmbach ج nicht nur wegen der bestehenden Kapazitäten, sondern auch, um das wertvolle Fachwissen der erfahrenen Mitarbeitenden zu bewahren. Dieses Know-how bildet das Herzstück von Peukert 1871 und garantiert weiterhin höchste Qualität.

Zukunftsorientierte Verkaufsstrategien

Peukert 1871 entwickelt auch innovative Konzepte wie die 24/7-Metzgerei, die Metzgereien neue Möglichkeiten der Kundenansprache eröffnet. Die Verbindung aus Tradition und

Zukunftstechnologie macht Peukert 1871 zur ersten Wahl für Metzgereibetriebe im gesamten DACH-Raum.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at