

## 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** 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.

Die Neugründung von **Peukert 1871** sichert nicht nur die langjährige Thekenkompetenz aus Kulmbach, sondern öffnet auch neue Perspektiven für den Ladenbau in der Bäckerei- und Konditorenbranche. Unter der Leitung von Holger Merge (**Konzeptwerkstatt GmbH & Co.KG**) und Jürgen Niehaus (**KÜHLA Kühltechnik & Ladenbau GmbH**) wird das Unternehmen neu ausgerichtet – mit einem Fokus auf Funktionalität, Design und zukunftsweisende Technologien.

## **Tradition trifft auf modernes Ladenbaukonzept**

Peukert 1871 bietet maßgeschneiderte Lösungen für Bäckereien und Konditoreien – von klassischen Verkaufstheken bis hin zu innovativen Reifeschränken. Nachhaltige Kühltechnologien wie die CO<sub>2</sub>-Kälteanlage und das Water-Loop-System ermöglichen energieeffiziente Lösungen, die den Anforderungen moderner Bäckereien gerecht werden.

## **Starke Partnerschaft für innovative Ladenkonzepte**

Die Zusammenarbeit zwischen Peukert 1871, KÜHLA und der Konzeptwerkstatt vereint handwerkliche Präzision, technologische Innovationen und kreativen Ladenbau. Diese Partnerschaft schafft flexible Raumlösungen, die Funktionalität und ansprechende Designs optimal miteinander verbinden.

## **Produktion und Fachkompetenz in Kulmbach gesichert**

Die Produktion bleibt am Standort Kulmbach – ein bewusster Schritt, um das wertvolle Know-how der erfahrenen Mitarbeiter zu erhalten. Dieser Erfahrungsschatz ist der Garant für höchste Qualität und maßgeschneiderte Ladenbau-Lösungen.

## **Zukunftsorientierte Konzepte für Bäckereien**

Mit der Weiterentwicklung innovativer Konzepte wie der 24/7-Verkaufsstrategie eröffnet Peukert 1871 neue Wege für den Verkaufserfolg von Bäckereien und Konditoreien. Hier trifft Tradition auf Zukunft – eine Kombination, die den Weg in eine erfolgreiche Zukunft des Handwerks ebnet.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**