

PRESSEMITTEILUNG

**Peukert 1871 – Ein Herz aus Stahl, aus Edelstahl!
Thekenexpertise aus Deutschland**

„Peukert 1871“ – mit mehr als 150 Jahren Expertise und Erfahrung in der Metzgereithekentechnik richtet sich der Blick aus Kulmbach in eine vielversprechende Zukunft!



Bild: v.l.n.r. Holger Merge (Geschäftsführer Konzeptwerkstatt GmbH & Co.KG), Jürgen Niehaus (KÜHLA Kühltechnik & Ladenbau GmbH) – Copyright: Konzeptwerkstatt GmbH & Co.KG

Pressekontakt:
Matthias Ellers (Konzeptwerkstatt GmbH & Co.KG)
E-Mail. Matthias.ellers@konzeptwerkstatt.de
Telefon: 05452.91989119

Peukert 1871 – Ein Herz aus Stahl, aus Edelstahl!

Thekenexpertise aus Deutschland

„Peukert 1871“ – mit mehr als 150 Jahren Expertise und Erfahrung in der Metzgereithekentechnik richtet sich der Blick aus Kulmbach in eine vielversprechende Zukunft!

„Wir sind froh, dass das wertvolle Theken-Know-how aus Kulmbach für die Zukunft gesichert ist und unsere Kompetenzen optimal ergänzt“, stimmen Holger Merge (Konzeptwerkstatt, Mettingen) und Jürgen Niehaus (KÜHLA, Vechta-Langförden) überein. Mit der Gründung von „Peukert 1871“ entsteht ein Unternehmen, das die Tradition und Expertise des Thekenbaus seit 1871 weiterführt und in eine innovative Zukunft trägt. Die Qualität, Langlebigkeit und technische Perfektion der Theken und Reifeschränke mit dem Gütesiegel „Peukert“ sind eine feste Größe im Metzgereihandwerk. „Metzgereien in Deutschland wissen: Peukert-Theken sprechen für sich – umso mehr freut es uns, dieses wertvolle Erbe mit unseren Konzepten weiterzutragen und zukunftsicher aufzustellen“, sagt Holger Merge.

Gemeinsam in die Zukunft

Während Peukert 1871 für höchste handwerkliche Qualität im Metzgereithekenbau steht, bringt KÜHLA seine Technologiekompetenz in der Kühl- und Kältetechnik ein, und die Konzeptwerkstatt vereint beides in zukunftsweisender Architektur und markenstarken Ladenkonzepten. Gemeinsam wurde so Peukert 1871 gegründet. „Wir ergänzen uns perfekt – wie ein gutes Steak und die richtige Reifung. Mit Peukert haben wir die beste Theke, mit KÜHLA das Fertigungs-Know-how und mit der Konzeptwerkstatt die Expertise für belebte Raumkonzepte. Diese Partnerschaft ist ein echter Gewinn für das Handwerk“, fasst Jürgen Niehaus zusammen.

Premiummarke für Metzgereitheken

In Zukunft konzentriert sich Peukert 1871 auf die Kernkompetenzen, die das Unternehmen zur ersten Adresse für Metzgereibetriebe machen: maßgeschneiderte Metzgereitheken, die höchste Handwerksqualität und Funktionalität vereinen. Mit ihren innovativen Reifeschränken und dem Premium-Meat-Ager vertreibt Peukert 1871 ein Patent und setzt damit weiterhin Maßstäbe. Gleichzeitig steht das Unternehmen für technologische Innovation: Nachhaltige Kühlungssysteme wie die CO₂-Kälteanlage und das Water-Loop-System wurden erfolgreich in die Peukert-Theken integriert und bieten eine energieeffiziente Lösung für den modernen Metzgereibetrieb. Tradition seit 1871 trifft hier auf State-of-the-Art-Technologie. Zudem wird das Konzept der 24/7-Metzgereien weiterentwickelt und schafft damit neue Möglichkeiten für eine zukunftsorientierte Verkaufsstrategie.

Die Produktion bleibt in Kulmbach, weil hier nicht nur die Produktionskapazitäten, sondern vor allem die erfahrenen Mitarbeiter mit ihrem wertvollen Know-how zu Hause sind – das Herzstück der Peukert-Perfektion.