



Birgit Sohns leitet die Mühlenberger Spezialitäten GmbH.
Fotos: Jens Wegner

2001 schied Fleischer Berendt aus dem Unternehmen aus. 2003 fragte Heinz Jungsthöfel sie, ob sie sich als Geschäftspartnerin mit einkaufen wolle. „Da tagte natürlich erstmal der Familienrat, denn dazu musste ich einen nicht unerheblichen Kredit aufnehmen“, erzählt sie. 2015 feierte das Unternehmen sein 25-jähriges Bestehen. Heinz Jungsthöfel schied aus dem Unternehmen aus. Seit 2016 ist sie alleinige Geschäftsführerin und Gesellschafterin.



mit werden sowohl Frische-Produkte als auch Tiefkühlprodukte ausgefahren. Der Kunde kann selbst auf den LKW gehen und die Frische-Produkte aussuchen, die er braucht. Tiefkühlprodukte werden vorbestellt.

1979 begann Birgit Sohns ihre Lehre als Wirtschaftskauffrau, wie der Beruf zu DDR-Zeiten hieß, im Kreisbetrieb für Landtechnik Karstädt.

Zehn Jahre lang blieb sie dort. Am 1. September 1989 fing sie an, in der LPG Premslin zu arbeiten. Dann kam die Wende. Die LPG löste sich auf. „Ich durfte bis zum 31. März 1991 bleiben“, sagt sie. Schon im Februar 1991 kam das Angebot, bei Mühlenberger als Bürokauffrau mitzuwirken. Am 1. April 1991 kam Birgit Sohns in die Firma. „Wo bist du hier gelandet, dachte ich zuerst“, erinnert sie sich. Gerade mal vier Wochen blieb es beim Sechsstunden-Tag. „Wir brauchen dich für acht Stunden“, sagte ihr Chef. „Bald hatte ich mir das Vertrauen der Geschäftsführung erarbeitet und mir wurden Prokura für Bankgeschäfte übertragen.“

29 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten heute im Unternehmen. Mit acht LKWs, alle mit Zwei-Kammer-System, werden die Waren zum Kunden gebracht. Der Fabrik-Shop hat donnerstags bis freitags von 8 bis 18 und sonnabends von 8 bis 12 Uhr geöffnet. „Wir verkaufen Waren, die in den Großhandel gehen. Für den Endverbraucher werden die Produkte umverpackt. Ein Zwei-Kilo-Stück Jagdwurst beispielsweise, teilen wir in Tüten mit je fünf Scheiben ab“, erklärt sie. An der Digitalisierung werde gearbeitet, so dass die Kunden bald online bestellen können.

Als Weiterbildung legte sie eine Ausbildereignungsprüfung ab. So bildet Mühlenberger Fachkräfte für Lagerlogistik aus. Derzeit sind zwei Auszubildende im Unternehmen. „Personell sind wir gut aufgestellt“, sagt sie zufrieden. „Wir sind wie ein kleines Familien-Unternehmen“, freut sie sich. Sohn Raik arbeitet seit 2008 in der Firma. Ob das Unternehmen in Familien-Hand bleibt, sei noch offen. „Ich habe mir vorgenommen bis 63 zu arbeiten. Wie es dann weitergeht, sehen wir, wenn es soweit ist“, sagt die 60-Jährige.

2003 fragte Heinz Jungsthöfel sie, ob sie sich als Geschäftspartnerin mit einkaufen wolle. „Da tagte natürlich erstmal der Familienrat, denn dazu musste ich einen nicht unerheblichen Kredit aufnehmen“, erzählt sie. 2015 feierte das Unternehmen sein 25-jähriges Bestehen. Heinz Jungsthöfel schied aus dem Unternehmen aus. Seit 2016 ist sie alleinige Geschäftsführerin und Gesellschafterin.

29 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten heute im Unternehmen. Mit acht LKWs, alle mit Zwei-Kammer-System, werden die Waren zum Kunden gebracht. Der Fabrik-Shop hat donnerstags bis freitags von 8 bis 18 und sonnabends von 8 bis 12 Uhr geöffnet. „Wir verkaufen Waren, die in den Großhandel gehen. Für den Endverbraucher werden die Produkte umverpackt. Ein Zwei-Kilo-Stück Jagdwurst beispielsweise, teilen wir in Tüten mit je fünf Scheiben ab“, erklärt sie. An der Digitalisierung werde gearbeitet, so dass die Kunden bald online bestellen können.

Wurst, Fleisch, Käse – frisch und eingefroren

Birgit Sohns leitet die Mühlenberger Spezialitäten GmbH

PERLEBERG. Das Telefon klingelt. Birgit Sohns hebt ab. „Grüß dich! Was brauchst du?“, fragt sie die Anruferin. „17 Mal Hüfte, zweimal Roastbeef, fünfmal Entrecôte“, wiederholt sie die Bestellung. 33 Jahre lang arbeitet Birgit Sohns bei der Mühlenberger Spezialitäten Wurst & Schinken Vertriebs GmbH in Perleberg. Viele sind langjährige Kunden. Man kennt sich und ist

per du. „Wenn die Telefone der anderen Mitarbeiterinnen belegt sind, klingelt es bei mir“, beschreibt sie den Vorgang. Dann nimmt auch die Geschäftsführerin selbst Bestellungen entgegen. Ganz unkompliziert.

Vor 33 Jahren fing sie als Bürokauffrau für zunächst sechs Stunden täglich an. Heute ist sie die Geschäftsführerin der Mühlenberger GmbH.

„Wir sind Großhändler für Wurst, Fleisch, Salat und Käse. Wir vertreiben ebenfalls frische Waren und Tiefkühlprodukte“, beschreibt sie ihr Unternehmen. „Und wir haben einen Fabrikshop.“ Sie beliefern Kunden in Perleberg, Berlin, Magdeburg, Sachsen-Anhalt, Mecklenburg-Vorpommern – sind also im Nordosten Deutschlands unterwegs. 1990 gründeten der

Kaufmann Heinz Jungsthöfel aus Oldenburg und der Wittenberger Fleischer Uwe Berendt den Großhandel in einer Garage. 1991 zogen sie nach Schönfeld bei Perleberg in einen umgebauten Schweinestall. 1994 wurden in Perleberg in der Reetzer Straße neue Geschäftsräume gebaut.

Mit der Währungs umstellung im Jahr 2002 von der D-Mark

zum Euro schlossen viele kleinere Läden. Fleischer Berendt stieg aus. „Wir haben überlegt, was wir mit dem Verkaufsraum von Fleischer Berendt machen. Die Einrichtung war ja da. Also haben wir uns entschlossen, hier den Fabrikshop einzurichten. Der wird sehr gut angenommen“, berichtete sie.

„Um ein zweites Standbein zu schaffen, haben wir im Jahr 2003 neben unserem Lager für Frische-Produkte ein Tiefkühl-Lager angebaut.“ Dazu war es nötig, LKWs mit einem Zwei-Kammer-System anzuschaffen. Da-



Von Fußball-EM bis US-Wahl.

Sichern Sie sich **MAZ Digital** und zusätzliche **E-Paper-Sonderausgaben** zum **Vorteilspreis**.

6 Monate für mtl.

6 Euro



Wissen, was das Land Brandenburg und die Welt bewegt.

Und so geht's: QR-Code scannen, telefonisch ☎ 0331 28 40 377 oder online bestellen unter 🌐 abo.MAZ-online.de/special

Märkische Allgemeine