

19.05.2025

## Einladung

### Liebe Mitglieder der Landesgruppe, liebe Fachkollegen!

Die Kältetechnik hat in der Bäckerei schon immer eine große Bedeutung gehabt. War es vor Jahrzehnten noch die einfache Kühlung von Rohstoffen, ist die Kältetechnik heute fest in die Produktionsabläufe integriert.

Dieser Thematik ist unsere nächste Veranstaltung gewidmet. Als kompetenten Referenten konnten wir

**Herrn Jörg Ungermann Geschäftsführer und Leiter R&D  
der Firma Wolfram Ungermann System-Kälte USK GmbH & Co. KG**

in Wetter/Ruhr gewinnen. Das Unternehmen hat 40 Jahre Erfahrung in der Kältetechnik. Ungermann unterstützt heute die Produktionsprozesse seiner Kunden mit individuellen, effizienten und intelligent steuerbaren Kältelösungen.

Der Vortrag widmet sich folgenden Themen:

- Aktuelle Trends und Technologien in der Bäckerkälte
- Flexibilisierung der Produktion und Reduzierung der Nachtschicht
- Kälteführungen und Prozesse
- Technik und Energieverbrauch
- Hygiene im Kühlraum

**wo: Meistersaal der Bäcker-Innung Berlin, Seydlitzstraße 5 in 12247 Berlin-Lankwitz**

**wann: Dienstag, den 17. Juni 2025, Beginn 16 Uhr**

**wie:** Öffentlich: Mit der S-Bahn S25 und S26 bis S-Bf. Lankwitz (AB-Tarif) und 900 m Fußweg, mit den Buslinien 184, 284, M11 sowie mit dem RE3 und RE4 bis zum Bf-Lichterfelde Ost und ebenfalls ca. 900 m Fußweg

Ansprechpartner und weitere Informationen: Herbert Linster; Tel.: 0178 3474536; E-Mail [h.linster@berlin.de](mailto:h.linster@berlin.de) und Dr. Heinz Kaiser, Tel.: 01578 5031073; E-Mail [dr.heinz.kaiser@t-online.de](mailto:dr.heinz.kaiser@t-online.de).

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Mit freundlichen Grüßen!

Herbert Linster

1. Vorsitzender