

Die Seminare sind sehr praxis- und anwenderorientiert und viele Dinge setzen wir in unserem Unternehmen direkt um.

Dr. Michael Raß, Geschäftsführer der  
Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG.



### Ihre Werkzeuge zur Bewältigung zentraler Risiken – Perspektivenwechsel

Lernen Sie verschiedene Methoden kennen und trainieren Sie mit Sparringspartnern aus der Praxis die Erstellung von Risikoinventar und Risikoaktionsplan (inkl. Krisen- und Rückrufplan).



### Aktuelles Fachwissen und Unternehmenspraxis

Profitieren Sie von ausgewiesenen Experten der wesentlichen Risikofelder, von exklusiven E-Learning-Einheiten unter [www.foodradar.de](http://www.foodradar.de) und von den Umsetzungserfahrungen im betrieblichen Alltag.



### Konkrete Bestandsaufnahme in Ihrem Unternehmen

Nutzen Sie praxisnahe Fallstudien zur systematischen Dokumentation Ihrer Risikomanagement-Aktivitäten.

Den Teilnehmern wurde von einem Bankenvertreter deutlich gemacht, wie wichtig neben rein betriebswirtschaftlichen Zahlen auch Faktoren wie ein dokumentiertes Risikomanagement-System für BASEL II sind.

Johann-Andreas Werhahn,  
Geschäftsführer der Werhahn Mühlen KG.



### Senkung Ihres unternehmerischen Risikos und Impulse für Innovation

Verschaffen Sie sich größere Handlungsfreiraume für den akuten Krisenfall und entdecken Sie im Rahmen der Zukunftswerkstatt Erfolg versprechende Markttchancen für Ihr Unternehmen.



### Stärkung Ihrer Position gegenüber Behörden, Handelspartnern, Banken und Versicherungen

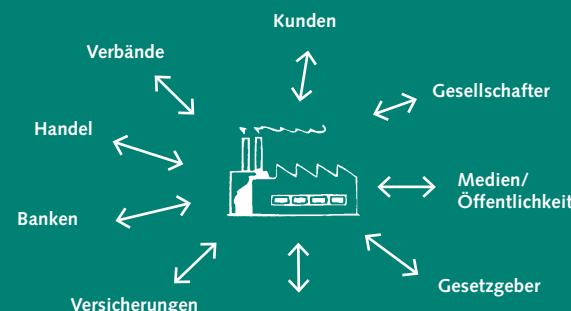
Erfüllen Sie die gesetzlichen und normativen Anforderungen nach IFS, Basel II, KonTraG, HGB (Lagebericht), etc. und sichern Sie Ihrem Unternehmen nachhaltige Wettbewerbsvorteile.



### Zertifikat Risikomanager<sup>Food</sup>

Ihre fundierte und zugleich zeit- und kosteneffiziente Qualifizierung umfasst die Teilnahme an einem Blockseminar, die Bearbeitung von E-Learning-Einheiten und die Anfertigung einer unternehmensspezifischen Fallstudie. Nach einem abschließenden Fachgespräch erhalten Sie Ihr Zertifikat Risikomanager<sup>Food</sup>.

## Agieren statt reagieren!



Nachhaltige Wettbewerbsvorteile: Bisher profitieren mehr als 50 Personen von der Qualifizierung.



## ■ Inhalte

### Strategisches Risikomanagement als Zukunftsthema

- Grundlagen, Relevanz für die Ernährungswirtschaft, aktuelle Anforderungen und Risikofelder im Überblick
- der Risikomanagementzyklus, Integration in bestehende Managementsysteme, z. B. QM
- Risikokommunikation, Berichterstattung
- **Good-Practice-Bericht eines Unternehmers**

### Krisen-Management – der Spezialfall Rückruf

- Gesetzliche Anforderungen
- Pläne für das Krisen- und Rückrufmanagement
- **Rückruf-Training**
- die Perspektiven von Handel, Versicherungen und Banken
- **Basel II-Training**

### Wettbewerbsvorteile durch Personal-Risikomanagement

- Personalrisiken der Ernährungswirtschaft in Deutschland, Austritts-, Motivations-, Eintritts- und Anpassungsrisiken
- Maßnahmen zur Identifikation, Vorbeugung und Minderung von Personalrisiken
- der Mitarbeiter als Kunde des Unternehmens
- **Führungs-Training**

### Nachhaltig erfolgreiches Marketing

- Gesetzliche Anforderungen im Bereich Verbraucherschutz
- Analyse der Kundenbedürfnisse: Was erwartet der Kunde der Zukunft?
- Marktrisiken in der Ernährungswirtschaft, Identifikation von Kaufbarrieren, der zukunftssichere Marketing-Mix
- **Zukunftswerkstatt**

## ■ Risikomanager<sup>Food</sup> – Ihr Team

Prof. Dr. Werner F. Schulz

Christian Geßner

Axel Kölle

[www.foodradar.de](http://www.foodradar.de)



Die Entwicklung der foodradar-Seminare wurde gefördert durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds.

## ■ Bitte schicken Sie Ihre Anmeldung an:

Universität Witten/Herdecke  
Wirtschaftsfakultät  
Christian Geßner/Axel Kölle  
Alfred-Herrhausen-Str. 50  
D-58448 Witten



Telefon: 02302 926-581/-573, Fax: 02302 926-539  
[christian.gessner@uni-wh.de](mailto:christian.gessner@uni-wh.de), [axel.koelle@uni-wh.de](mailto:axel.koelle@uni-wh.de)

Hiermit melde ich mich für folgendes Blockseminar an:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 27.-29. März 2007<br>Hamburg   | <input type="checkbox"/> 11.-13. September 2007<br>Witten   |
| <input type="checkbox"/> 24.-26. April 2007<br>Nürnberg | <input type="checkbox"/> 06.-08. November 2007<br>Bielefeld |

Ort und Ablauf der Veranstaltungen finden Sie vier Wochen vor dem Termin unter [www.foodradar.de](http://www.foodradar.de). Die Teilnehmerzahl ist auf 15 begrenzt.

Preis pro Teilnehmer: 1.950 € (weitere Teilnehmer 1.700 € pro Pers.)

Lt. § 4 (22a) UStG von der MwSt. befreit. Nach erfolgter Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung. Bei einer Abmeldung bis 14 Tage vor dem jeweiligen Termin erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 250 €. Danach werden die vollen Seminargebühren berechnet.

|                     |
|---------------------|
| Name/Vorname        |
| Weitere Teilnehmer  |
| Funktion            |
| Unternehmen/Org.    |
| Straße              |
| PLZ/Ort             |
| Tel:                |
| Fax:                |
| E-Mail:             |
| Datum, Unterschrift |



# Risikomanager<sup>Food</sup> 2007

Hamburg · Nürnberg · Witten · Bielefeld



powered by:



Lebensmittel  
Zeitung