

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 und von den Umsetzungserfahrungen im betrieblichen Alltag.



Konkrete Bestandsaufnahme in Ihrem Unternehmen

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



Senkung Ihres unternehmerischen Risikos und Impulse für Innovation

Verschaffen Sie sich größere Handlungsfreiräume für den akuten Krisenfall und entdecken Sie im Rahmen der Zukunftswerkstatt Erfolg versprechende Marktchancen 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^{Food}

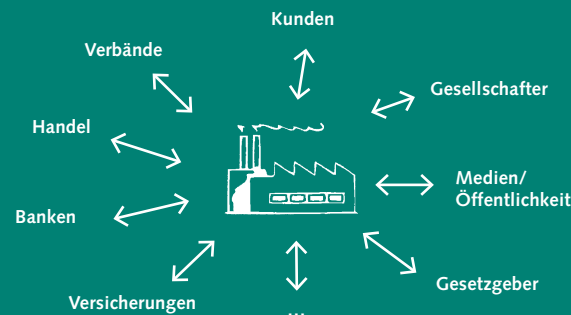
Ihre fundierte und zugleich zeit- und kosteneffiziente Qualifizierung umfasst die Teilnahme an einem Blockseminar, die Bearbeitung von E-Learning-Einheiten und die Anfertigung einer unternehmensspezifischen Fallstudie. Nach einem abschließenden Fachgespräch erhalten Sie Ihr Zertifikat Risikomanager^{Food}.



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.

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^{Food} – Ihr Team

Prof. Dr. Werner F. Schulz
Christian Geßner
Axel Kölle
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, axel.koelle@uni-wh.de

Hiermit melde ich mich für folgendes Blockseminar an:

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

Ort und Ablauf der Veranstaltungen finden Sie vier Wochen vor dem Termin unter 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^{Food} 2007

Hamburg · Nürnberg · Witten · Bielefeld



powered by:

SoftM

**Lebensmittel
Zeitung**