



Risikogipfel der Ernährungsindustrie

Risikomanagement-Rezepturen mit Praxistauglichkeit

20. März 2014 | 10:00 bis 18:00 Uhr | Paulaner am Nockherberg | Hochstraße 77 | 81541 München

Die Ernährungsindustrie ist eine der risikosensitivsten Branchen überhaupt. Das Verbrauchervertrauen in die eigenen Produkte ist seit jeher die Achillesferse der Unternehmen – gleichzeitig aber auch eine maßgebliche Grundlage für den Erfolg –, die es durch ein proaktives Risiko- und Qualitätsmanagement zu schützen gilt. Die Abhängigkeit von Lieferanten und Rohstoffmärkten – auch unter Berücksichtigung zunehmender Extremwetterereignisse und Klimaverschiebungen –, der technologische Fortschritt und sich fortlaufend änderndes Konsumentenverhalten fordern die Lebensmittelindustrie zusätzlich heraus.

Erfolgreiche Unternehmen zeichnen sich in diesem Spannungsfeld dadurch aus, dass sie ihre Risiken kennen, bewusst eingehen und nachhaltig steuern.

Im Rahmen des

Risikogipfels für die Ernährungsindustrie,

der am 20. März 2014 auf dem Nockherberg in München stattfindet, möchten wir mit Ihnen und unseren Experten „Risikomanagement-Rezepturen mit Praxistauglichkeit“ diskutieren. Ausgewiesene Experten und erfahrene Praktiker aus der Branche demonstrieren, wie Sie Ihr Unternehmen noch besser auf die Unvorhersehbarkeit zukünftiger Entwicklungen und sich hieraus ergebender Planungsunsicherheiten vorbereiten und für den Fall einer Unternehmenskrise handlungsfähig bleiben.

Wir würden uns freuen Sie auf dem Nockherberg begrüßen zu dürfen! Agenda und Anmeldeformular finden Sie in der Anlage.

Mit freundlichen Grüßen

Hendrik F. Löffler,
Geschäftsführer, Funk RMCE GmbH