

NACHHALTIGKEITSMANAGER^{FOOD}

Kompaktseminar für Entscheider und Nachhaltigkeitsverantwortliche aus Industrie & Handel, 24./25. Januar 2012, Hotel Gut Höhne, Mettmann

Das mittlerweile etablierte Kompaktseminar richtet sich an das Top-Management und an die Verantwortlichen in Sachen Nachhaltigkeit aus den Bereichen Marketing, Projektmanagement, F & E, Personal, etc. Ziel der Qualifizierung ist die Ausbildung sogenannter „Nachhaltigkeits-Champions“, die das Thema für ihr Unternehmen und für sich persönlich als Chance betrachten und dies entsprechend motiviert im Unternehmen umsetzen können. Die kleine Gruppengröße im Seminar (max. 15 Teilnehmer) ermöglicht die Entwicklung individueller Lösungsansätze.

Die beiden Tage sind auch separat buchbar!

Ihr Nutzen Tag 1

- Grundlagen „Nachhaltige Unternehmensführung“ (Zahlen, Daten, Fakten)
- Standortbestimmung des eigenen Unternehmens (messbar und vergleichbar)
- Klimaschutzstrategien und –bilanzen (Stand und Perspektiven von Carbon Footprints)
- Praxisbeispiele Handel und Hersteller (Nachhaltigkeitslabel und PCF)

Ihr Nutzen Tag 2

- Grundlagen „Nachhaltige Produkte“ (Zahlen, Daten, Fakten)
- Standortbestimmung „Wie nachhaltig sind meine Produkte?“
- Stakeholder-Analyse zur Bewertung von Nachhaltigkeitsrisiken
- Glaubwürdige Nachhaltigkeitskommunikation (Erfolgsfaktoren und Praxisbeispiele)



METRO GROUP
ZUM HANDELN GESCHAFFEN.



Wir freuen uns sehr, dass wir für Sie neben hochrangigen Vertretern aus Handel und Industrie mit Frau Dr. Ulrike Eberle, corsus.de und Frank Schroedter, engel-zimmermann.de, führende Berater der Branche in Sachen Nachhaltigkeit gewinnen konnten.

Für unsere Experten wie für uns steht die Umsetzungsebene im Fokus, d.h. wir wollen Sie in einer effizienten Art und Weise unterstützen, sich das Thema für Ihr Kerngeschäft zu eigen zu machen und Sie befähigen, Nachhaltigkeit in Ihrem Unternehmen effektiv und glaubwürdig umzusetzen. Unser

Ziel ist die nachhaltige Kompetenzentwicklung in Ihrem Unternehmen!

24.01.2012, Dienstag

„Wo steht mein Unternehmen in Sachen Nachhaltigkeit?“

ab 9.30 Uhr Begrüßungskaffee

10.00 Uhr Ihr Weg durch den Nachhaltigkeitsdschungel:
Erfolgsfaktoren/Stolpersteine
ZNU

10.45 Uhr Nachhaltigkeit als globale Herausforderung
Dr. Hannes Petrischak, GF Stiftung Forum für Verantwortung

11.30 Uhr Kaffeepause

12.00 Uhr Klimaschutzstrategien bei Handel & Herstellern
Dr. Ulrike Eberle, GF von corsus

12.45 Uhr Mittagspause

14.00 Uhr *Workshop:* Selbst-Check Nachhaltige Unternehmensführung
ZNU

16.00 Uhr Kaffeepause

16.30 Uhr Teutoburger Ölmühle: Nachhaltigkeit als Wettbewerbsvorteil
Dr. Michael Raß, Geschäftsführer

17.00 Uhr Nachhaltigkeitsansätze im Handel: Probleme, Ansätze und
Perspektiven
Nina-Alexandra von Radowitz, Metro Group

17.30 Uhr Brandt: Nachhaltigkeit bei der Rohstoffbeschaffung
Hartmut Lindner, Geschäftsführer

18.00 Uhr „Hersteller/Handel: Erste gemeinsame Nachhaltigkeits-Schritte?!“
Diskussion

19.00 Uhr Freie Zeit

20.00 Uhr Gemeinsames Dinner

> ZERTIFIKAT „NACHHALTIGKEITSMANAGER^{FOOD}“

Zur Erlangung des Zertifikates sind folgende Leistungen zu erbringen:

- Teilnahme an beiden Seminartagen
- Ausarbeitung einer Fallstudie im Anschluss an das Seminar (Themen s. u.); Abgabe: 5. April 2012
- Ca. Einstündiges Abschlussgespräch zu den Ergebnissen Ihrer Fallstudie

FALLSTUDIENOPTIONEN

F.1: PRODUKT-CHECK NACHHALTIGKEIT

- o Teil 1 Nachhaltigkeitszyklus inkl. UnternehmensCheck & Indikatoren
- o Teil 2 ProduktCheck Nachhaltigkeit

F.2: NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN UND MARKETING

- o Teil 1 Nachhaltigkeitszyklus inkl. UnternehmensCheck & Indikatoren
- o Teil 2 Nachhaltigkeitsmarketing und Erstentwurf eines Reports

Freuen Sie sich auf eine fundierte Qualifizierung, die sie dazu befähigen wird, die Herausforderungen der Nachhaltigkeit systematisch und praxisnah in Chancen für Ihr Unternehmen zu wandeln!

ORGANISATORISCHES

Wann?	24. & 25. Januar 2012
Wo?	www.gut-hoehne.de , Mettmann (Zimmerkontingent für Teilnehmer)
Leistungen:	Seminarunterlagen, Verpflegung vor Ort, optional: ca. 20-seitige Fallstudie als Leitfaden zur betrieblichen Umsetzung.
Investition	Seminar: 1.890,- Euro* (*lt. § 4, 22a UStG von der MwSt. befreit). Fallstudie (optional): +800,- Euro*, fällig bei Bearbeitung zur Erlangung des Zertifikates „Nachhaltigkeitsmanager ^{Food} “ der Universität Witten/Herdecke“.
Anmeldung:	Nach dem „Windhundprinzip“: max. 15 Teilnehmer sind zugelassen. Nach erfolgter Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung. Bei einer Abmeldung bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 200,00 €. Danach werden die vollen Veranstaltungsgebühren berechnet.
Kontakt:	Alicia Seifer, Telefon: 0049 (0) 2302 926-545, alicia.seifer@uni-wh.de

NACHHALTIGKEITSMANAGER^{FOOD}

Kompaktseminar für Entscheider und Nachhaltigkeitsverantwortliche aus Industrie & Handel

Anmeldung: FAX 02302-926-585

Hiermit melde ich mich/melden wir uns für die Veranstaltung am 24./25. Januar 2012 im Hotel Gut Höhne in Mettmann an:

Tag 1 (1050,00 €*) Tag 2 (950,00 €*) beide Tage (1.890,00 €*)

* Lt. § 4 (22a) UStG von der MwSt. befreit. Nach erfolgter Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung. Bei einer Abmeldung bis 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 200,00 €. Danach werden die vollen Veranstaltungsgebühren berechnet.

Anmeldeschluss 11. Januar 2012

Wir bitten um frühzeitige Anmeldung, da die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

	Teilnehmer 1	Teilnehmer 2 *
Name, Vorname		
Funktion		
Unternehmen/Organisation		
Straße, Nr.		
PLZ, Ort		
Telefon		
Fax-Nr.		
E-Mail		
Datum/Unterschrift		

* Für weitere Anmeldungen bitte einen neuen Anmeldebogen verwenden.