



29.05.18
17-20 UHR
IM BLOCKBRÄU

BEI DEN ST. PAULI
LANDUNGSBRÜCKEN 3
20359 HAMBURG

Lädt ein
zum



foodactive

Metropolregion Hamburg

3. FOODACTIVE MAIBOCK

EINGELADEN SIND ALLE MITGLIEDER, FREUNDE UND INTERESSIERTE UNTERNEHMEN DER ERNÄHRUNGSBRANCHE.

EINLADUNG

3. FOODACTIVE MAIBOCK

29. Mai 2018



Anmeldung bis zum
22.05.2018

Teilnahmegebühr:
75,- € | 25,- €*
*für foodactive Mitglieder

ANMELDUNG

Anmeldung bitte bis zum
22. Mai 2018 per Mail:

Dr. Annika B. Schröder
Mail: schroeder@foodactive.de

Die Teilnahmegebühr beträgt 75 €.
Für foodactive-Mitglieder beträgt
die Teilnahmegebühr 25 €.

„DER WHISTLEBLOWER WIRD GESELLSCHAFTSFÄHIG – WIE KANN SICH MEIN UNTERNEHMEN SCHÜTZEN?“

Die neue KontrollIV 2017/625 fordert von den Mitgliedstaaten die Einrichtung von „Hinweisersystemen“, die Hinweisgeber vor nachteiligen Konsequenzen jeder Art schützt.

Nahezu zeitgleich denkt die EU-Kommission über einen flächendeckenden Whistleblowerschutz nach und hat ein erstes Rahmenpapier vorgelegt.

Whistleblowing wird gesellschaftsfähig!



Wir freuen uns sehr, daß Prof. Dr. Ulrich Nöhle als internationaler Krisenmanager und Sachverständiger für Lebensmittelsicherheit dieses aktuelle Thema referiert und konkrete Handlungsoptionen und Schutzmechanismen für den Mittelstand vorschlägt.

Erfahren Sie mehr über folgende Fragen:

Was ist ein whistleblower? Welche Motivation treibt ihn an? Wie kann ein Unternehmen sich gegen ungerechtfertigte „Hinweise“ schützen und auf der anderen Seite durchaus sinnvolle Hinweise zum Vorteil des Unternehmens kanalisieren und für sich nutzen? Wie gehe ich mit einem erkannten whistleblower im eigenen Unternehmen um? Was kann ich tun, damit mein Mitarbeiter betriebsinterne Vorgänge nicht an die Öffentlichkeit bringt?

Bei foodactive trifft sich
die Ernährungsbranche zum
exklusiven Netzwerktreffen.

Wir freuen uns auf Sie!