

## Integrierte Managementsysteme für Profis

### Eintopf oder Gourmetmenü ?

- Zielgruppe
- UMB/QMB aus Unternehmen und Organisationen
  - Experten aus dem Bereich UMS/QMS/AMS

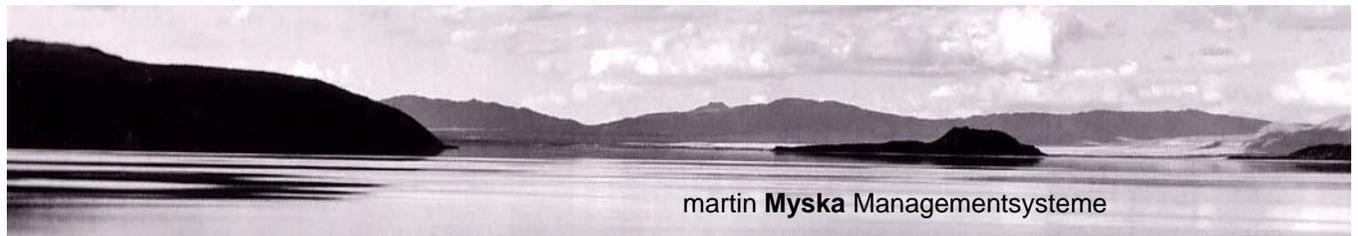
Ort Hotel Petersberg (zertifiziertes UMS nach EMAS)



Termine 15./16.06.2007  
14./15.09.2007

Beginn Fr., 13:00 Uhr  
Ende Sa., 12:30 Uhr

|                |                                                                               |                |                                                                                         |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Freitag</b> | ab 12:30 Uhr                                                                  | <b>Samstag</b> | 09:00 Uhr – 12:30 Uhr                                                                   |
|                | Begrüßung mit Eintopf                                                         |                |                                                                                         |
|                | Möglichkeiten und Grenzen der Integration von MS an Hand von Praxisbeispielen |                | Perfect Days – Kennzahlen und Maßnahmenverfolgung zur kontinuierlichen Verbesserung     |
| Referent       | Dipl.-Ing. M. Myska                                                           | Referent       | Dr. C. Schuster                                                                         |
|                | IMS und 5 S (Kaizenmethode)                                                   |                | Ziel: Null Unfälle – Aufbau und Erhaltung einer wirksamen Arbeitssicherheitsphilosophie |
| Referent       | Dipl.-Ing. B. Reichel                                                         | Referent       | Dipl.-Ing. B. Reichel                                                                   |
|                | Alles wissen, nichts dürfen – Compliance, Falle oder Königsweg?               |                | IMS im Jahr 2010 – Entwicklungstendenzen und Ausblick                                   |
| Referent       | Dipl.-Ing. M. Myska                                                           | Referent       | Dipl.-Ing. M. Myska                                                                     |
| 17:00 Uhr      | Gemeinsamer Spaziergang entlang des Rheinsteigs                               |                |                                                                                         |
| 19:30 Uhr      | Drei-Gänge-Menü mit Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch                       | 12:30 Uhr      | Zum Abschluss Snacks/Fingerfood                                                         |



## IMS für Profis

### Referenten

Dipl.-Ing. Bernhard Reichel UMB Saint Gobain  
Sekurit Deutschland,  
Herzogenrath

Dr. Carsten Schuster UMB INEOS GmbH  
(ehm. BP, Köln)

Dipl.-Ing. Martin Myska Umweltgutachter,  
Unternehmensberater,  
Bonn

### Seminarkosten

Seminar 680,- €  
inkl. Seminarunterlagen und  
Verpflegung

Übernachtung 110,- €  
Hotelsonderpreis inkl.  
Frühstück und Nutzung des  
Wellnessbereiches  
(bitte bei Reservierung  
Veranstaltungstitel „IMS für  
Profis“ angeben)

Teilnehmer-  
anzahl max. 20

### Anmeldung IMS für Profis

15./16.06.2007  
 14./15.09.2007

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Tel./FAX \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

### Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Martin Myska  
Umweltgutachter, Dipl.-Ing.  
martin **Myska** Managementsysteme  
Am Weißen Stein 3  
53227 Bonn

Tel. 02 28 / 44 52 27  
Fax 02 28 / 44 52 55

info@myska.com  
www.myska.com

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung bis zum  
30.05.2007 an mMM:

Per Fax 0228 / 445255

Per Email info@myska.com

Per Post martin **Myska** Managementsysteme  
Am Weißen Stein 3  
53227 Bonn

Das Teilnehmerentgelt in Höhe von 680,- €  
überweisen Sie bitte nach Erhalt einer Rechnung  
unter Angabe der Veranstaltung und der  
Rechnungsnummer.