

Einladung für

CIA ERFA (Erfahrungsaustausch) CIA Professional Exchange of Experience

Datum: **25 November 2020**

Zeit: 13.00 Uhr bis ca. 21.00 Uhr (inkl. Nachtessen)

Ort: Hallenstadion Zürich (Conference Center)
<http://www.hallenstadion.ch/conference-center>

Kosten: 150 CHF inkl. Nachtessen (Der Betrag wird vom IIA Switzerland in Rechnung gestellt)

CPE: für die Teilnahme werden 6 Stunden fachliche Weiterbildung (CPE) bescheinigt

Thema: **New Ways of Audit Reporting**

Anmeldung: bis **20 November 2020** via den folgenden Link:
<https://www.iias.ch/>

Anfahrt: Siehe <http://www.hallenstadion.ch/services/anfahrt-parking>
Ab Hauptbahnhof nehmen Sie ab Bahnhofquai die Tramlinie 11 Richtung Messe / Hallenstadion (grün) oder die Tramlinie 14 Richtung Seebach (blau)





Begrüssung

Jörg Dössekker, Julius Bär

„Update vom IIA global“

Dieter Boeglin, Governance-Partner

„Risiko- und Kontrollframework für Banken: Ausgestaltung, Implementierung und Prüfung/Berichterstattung“

Roland Wickart & Dario Magagna, BDO

„Audit Reports - Liebesbriefe ans Top Management?“

Barbara Siegenthaler, Savanteon GmbH

„Die Kunst sich kurz zu fassen“

Isabelle Lambielle, SUVA

„Ein Spion und ein Journalist“

Michele Poffo, Tecan Trading AG

„Qualitätsbeurteilung der Finanzkontrolle des Kantons Basel-Stadt“

**Olga Valek, MCC & Dieter von Allmen,
Finanzkontrolle des Kantons Basel-Stadt**

* * *

Podiumsdiskussion

* * *

Apéro und Nachtessen

Anmeldung

Angaben zur Anmeldung

- Branche des Unternehmens
- Teilnahme bzw. Nicht-Teilnahme am Abendessen
- Menüwahl

Fleisch

oder

Vegetarisch

Dinner

Fleisch Menu:

Vorspeise:	Getrüffelte Schaumsuppe vom Brie de Meaux serviert mit knusprigem Butterbrotchip
Hauptspeise:	Irishes Foyle Roastbeef auf Rotweinsauce Pommes Dauphines und Saisonales Gemüse
Dessert:	Weisser Schokoladenplanet gefüllt mit Litschi-Himbeerglacé und Meringuekern

Vegetarisches Menu:

Vorspeise:	Getrüffelte Schaumsuppe vom Brie de Meaux serviert mit knusprigem Butterbrotchip
Hauptspeise:	Kartoffel-Gnocchi mit Dörraprikosenpesto, Feta und Chipolotti dazu Saisonales Gemüse
Dessert:	Weisser Schokoladenplanet gefüllt mit Litschi-Himbeerglacé und Meringuekern