

# Einladung für

## CIA ERFA (Erfahrungsaustausch)

## CIA Professional Exchange of Experience

Datum: **29. September 2021**

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

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

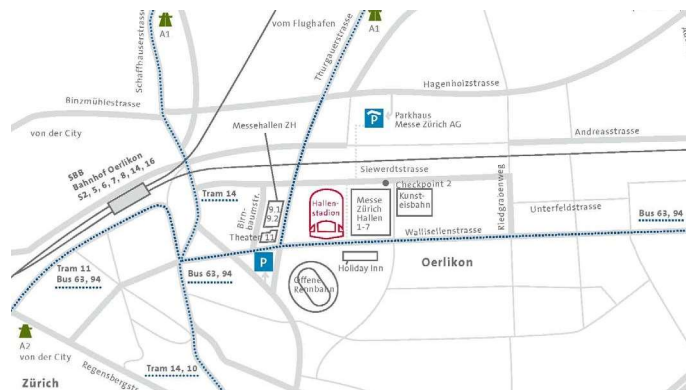
Kosten: 150 CHF inkl. Nachtessen (Der Betrag wird vom IIA Switzerland in Rechnung gestellt)

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

Thema: **New Ways of Audit Reporting**

Anmeldung: bis **24. September 2021** 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)



Anmerkung: Anpassungen des Programms sind möglich, insbesondere falls dies die COVID-Situation erfordert.



## 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

### „Internal Audit Reporting in einer digitalen Welt“

Thomas Michel & Elmar Holenstein, Grant Thornton AG

### „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

\*\*\*

### Fleisch Menu

Vorspeise: **Voralpen Büffel-Burrata mit süsssaurem Kürbis**

Amaranthsprossen und grilliertem Trevisano

Hauptspeise: **Sautierte Rindsfiletwürfel an Orangen-Pfefferjus**

serviert mit Kartoffel-Quinoa-Mousseline

und geröstetem farbigem Blumenkohl

Dessert: **Weisses Kaffeemousse**

mit gebrannten Pinienkernen, marinierter Orange und Mini Marshmallows

\*\*\*

### Vegetarisches Menu

Vorspeise: **Voralpen Büffel-Burrata mit süsssaurem Kürbis**

Amaranthsprossen und grilliertem Trevisano

Hauptspeise: **Stundenei Florentine an Safran-Schaum**

serviert mit Quinoa-Kartoffelmousseline, Blattspinat und geröstetem farbigem Blumenkohl

\*\*\*

### Dessert

**Weisses Kaffeemousse** mit gebrannten Pinienkernen, marinierter Orange und Mini Marshmallows