



Driftsoptimering i madproduktion

Kort fortalt

Du kan ud fra viden om LEAN anvende LEAN-værktøjer til at klarlægge muligheder for driftsoptimering i en madproduktion. Du kan endvidere samarbejde med øvrige medarbejdere om stabil produktion og flow ud fra viden om egen og andres rolle og funktion i køkkenet.

Fag: Driftsoptimering i madproduktion

Fagnummer: 48773	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

- Ud fra viden om LEAN anvende LEAN-værktøjer til at klarlægge muligheder for driftsoptimering i en madproduktion.
- Samarbejde med øvrige medarbejdere om stabil produktion og flow ud fra viden om egen og andres rolle og funktion i køkkenet.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

