



Reduktion af madspild 2

Kort fortalt

Du kan med baggrund i ledelseserfaringer udarbejde strategi og planer for reduktion af madspild i alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af madaffald. Du kan facilitere og implementere processer i reduktion af madspild samt motivere dine medarbejdere i dette. Ved kursusstart skal du have kompetencer svarende til 48800 Reduktion af madspild 1.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Reduktion af madspild 2

Fagnummer: 48774	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, og som har erfaringer med ledelse og forandringsprocesser.

Beskrivelse:

Du kan:
Udarbejde strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madaffald.
Facilitere og implementere alle processer i reduktion af madspild i en madproduktion.
Motivere medarbejderne i samarbejdet om en reduktion af madspildet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

