

Reduktion af madspild 1

Kort fortalt

Du kan planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion samt medvirke til forebyggelse og bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse hermed. Der findes også et trin 2 af kurset.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får en grundlæggende viden om madspild
- Du kan planlægge og forny dine arbejdsprocesser i madproduktionen
- Du får viden om, hvordan du bortskaffer madspild og emballager så bæredygtigt som muligt

Bemærk, der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Reduktion af madspild 1

› **Fagnummer:**

48800

› **Varighed**

2 dage

› **AMU-pris:**

DKK 252,00

› **Uden for målgruppe:**

DKK 1.446,10

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

Beskrivelse: Du kan:

Planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.

Medvirke til bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.

Samarbejde om forebyggelse af madspild i madproduktionen.

› **Kontakt**

Signe Brink Jensen

31935637

sije@zbc.dk

› **Kursuspris**

AMU:

DKK 252,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

› **Tilmelding**

