



# Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

## Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om bæredygtig udvikling og grøn omstilling i hotel- og restaurantvirksomhed. Du kan se bæredygtige tendenser og muligheder for bæredygtig brancheudvikling. Endvidere kan du kommunikere og gæsteforklare om hotellets/restaurantens bæredygtige profil og løsninger til gæster.

## Kontakt

Gitte Hansen  
3193 5612  
gh@zbc.dk

## Fag: Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

<b>Fagnummer:</b> 49844	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.612,00

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til servering, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være tjener, receptionist, gastrom m.fl.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:  
Bæredygtig udvikling og grøn omstilling i hotel- og restaurantvirksomhed  
Gæsteforklaring om hotellets/restaurantens bæredygtige profil  
Bæredygtige alternativer til eksisterende praksis i virksomheden

Du kan anvende den opnåede viden til at:  
Tendenser og muligheder for bæredygtig brancheudvikling  
Kommunikere grønne tiltag og bæredygtige løsninger til gæster og kolleger  
Tydeliggøre virksomhedens bæredygtige valg for gæsten  
Anvende værktøjer, der kan gøre kursisten til virksomhedens ambassadør for bæredygtighed

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 436,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.385,90

## Tilmelding

