



Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om bæredygtighed og FN's verdensmål i relation til fødevarer, service- og oplevelsesvirksomhed. Du kan identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche. Du kan anvende viden om bl.a. brancherelevante mærkninger og certificeringer til at træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og oplevelser.

Fag: Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

> Fagnummer: 49830	> Varighed 3 dage
> AMU-pris: DKK 402,00	> Uden for målgruppe: DKK 2.174,40

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronom, ernæringsassistent, tjener, receptionist, gourmetslagter, bager og konditor.

Beskrivelse: Du opnår viden om:

Begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål i relation (primært mål 12) med særligt med fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche
 Relevante mærkninger og certificeringer inden for fødevarer-, service- og oplevelsesvirksomhed
 Begrebet green-washing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb
 Ansvar som medarbejder for at fremme og arbejde med bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:

Identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche
 Vurdere klimaaftryk af relevante produkter og ydelser
 Vurdere kriterier for at kunne træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og oplevelser

> Kontakt

Lene Bødker
 4172 1091
 ln@zbc.dk

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
 DKK 402,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
 DKK 2.174,40

> Tilmelding

