

Også for ledige (6 ugers)



## 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.

### Hold

#### Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2025  
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

#### Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2025  
Valbyvej 69 4200

Daghold

#### Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2025  
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

#### Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2025  
Campusbuen 40 4600

Daghold

### Yderligere 9 hold

### Fag: Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

<b>Fagnummer:</b> 49830	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 642,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.366,45

**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.

### Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

### Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 642,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 2.366,45

## Også for ledige (6 ugers)

Kurset handler 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

## Tilmelding

