

Bæredygtig koncept for bager- og slagterbutik

Kort fortalt

Efter kurset kan du deltage i at analysere, tilpasse og videreudvikle butikkens indretning, koncept og sortiment i forhold til bæredygtighed. Du kan beskrive butikskoncepter og deres forskellige styrker og svagheder. Du kan tilpasse sortiment og indretning ud fra en forståelse for trends og bæredygtighed.

Fag: Bæredygtig koncept for bager- og slagterbutik

› **Fagnummer:**

49845

› **Varighed**

2 dage

› **AMU-pris:**

DKK 256,00

› **Uden for målgruppe:**

DKK 1.463,40

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod faglærte samt medarbejdere med lignende kompetencer, der beskæftiger sig med fx planlægning, produktion og salg i bageri/konditori & gourmetslagterbutik.

Beskrivelse: Du opnår viden om:

Butikkens overordnede koncept og formulering af en bæredygtig profil for butikken
Udvikling af konkrete bæredygtige butikskoncepter og varesortiment

Du kan anvende den opnåede viden til at:

Tilpasse og videreudvikle butikkens koncept og sortiment med fokus på bæredygtighed.
Identificere trends i samfundet og indarbejde disse ved udvikling af sortiment og indretning med bæredygtig profil

› **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

› **Kursuspris**

AMU:

DKK 256,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.463,40

› **Tilmelding**

