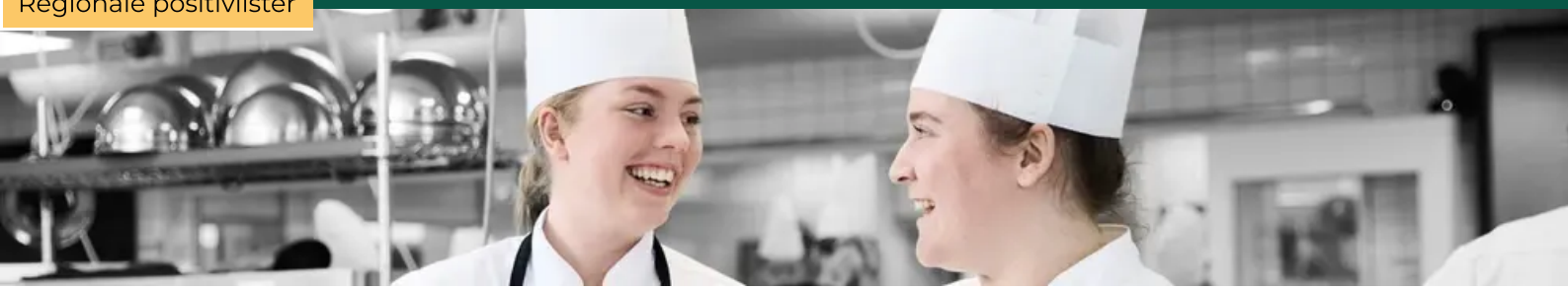
Regionale positivlister



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.

Kontakt

Sara El Issa
2519 2807
sara@zbc.dk

Fag: Bæredygtig koncept for bager- og slagterbutik

Fagnummer: 49845	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding