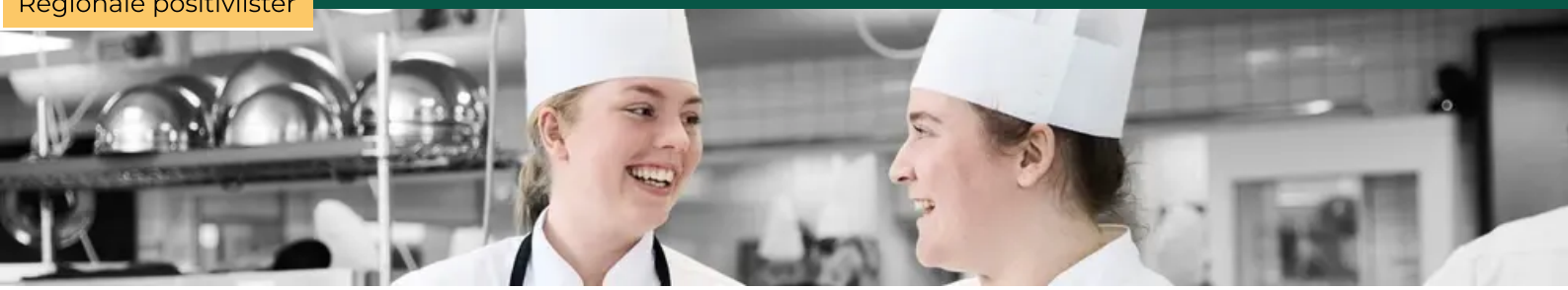
Regionale positivlister



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.

Hold

14-12-2026
Bæredygtig koncept for bager- og slagterbutik
Maglegårdsvej 8 4000

2 dage | Daghold

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

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
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

Tilmelding