



# 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

<b>Fagnummer:</b> 49845	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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

