



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 |

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

