

Også for ledige (6 ugers)



Bæredygtighed på hotel og restaurant

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til hotellets eller restaurantens samlede økonomi. Ved at reducere brug af emballage, genanvende produkter og sortere affald kan du medvirke til at reducere virksomhedens samlede ressourceforbrug.

Hold

17-11-2026

Bæredygtighed på hotel og restaurant
Claus Bergs Gade 7 5000

2 dage

Daghold

Kontakt

Gitte Hansen
3193 5612
gh@zbc.dk

Fag: Bæredygtighed på hotel og restaurant

Fagnummer: 49486	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: DKK 1.612,00

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til servering, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglært kan være tjener, receptionist, gastronom m.fl.

Beskrivelse: Du opnår viden om:

Ressourceforbrug og miljøbelastning i virksomheden
Bæredygtige tiltag og deres betydning for virksomhedens samlede økonomi
Relevante mærkningsordninger

Du kan anvende den opnåede viden til at:

- Registrere ressourceforbrug og miljøbelastende produkter inden for eget område
- Reducere brug af emballage (papir, plastik m.m.)
- Genanvende produkter og materialer
- Anvende lokale produkter og materialer
- Sortere og håndtere affald korrekt
- Medvirke til at reducere virksomhedens samlede ressourceforbrug

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.385,90

Tilmelding

