



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

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - november 2024
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

18-11-2024

Bæredygtighed på hotel og restaurant
Korsør Lystskov 30 4220

2 dage

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - november 2024
Valbyvej 69 4200

Daghold

Yderligere 4 hold

Fag: Bæredygtighed på hotel og restaurant

Fagnummer:

49486

Varighed

2 dage

AMU-pris:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.551,50

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.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:

DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:

DKK 1.329,10

Også for ledige (6 ugers)

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

Tilmelding