



## Bæredygtighedsambassadør

### Fag: Reduktion af madspild 2

> **Fagnummer:**  
48774

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener, og som har erfaringer med ledelse og forandringsprocesser.

**Beskrivelse:** Du kan:

Udarbejde strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madaffald.

Facilitere og implementere alle processer i reduktion af madspild i en madproduktion.

Motivere medarbejderne i samarbejdet om en reduktion af madspildet.

### Fag: Det klimavenlige køkken

> **Fagnummer:**  
49852

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion i restaurant, kantine, café, større køkkener samt catering m.m.

#### > **Kontakt**

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

#### > **Kursuspris**

**AMU-målgruppe:**  
DKK 768,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 4.336,40

#### > **Tilmelding**



**Beskrivelse:** Du opnår viden om:  
 Rentable koncepter for klimavenlig mad  
 Lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:  
 Udvikle og fremstille klimavenlig mad  
 Fremstille mad af lokale råvarer og råvarer i sæson  
 Udvikle koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed

## Fag: Bæredygtighed på hotel og restaurant

> **Fagnummer:**  
49486

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.409,60

**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, gastrom 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