



# Reduktion af madspild 1

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til i et samarbejde med alle køkkenets faggrupper at reducere madspild i madproduktionen, herunder bortskaffelse af madaffald og emballage på en bæredygtig måde.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Reduktion af madspild 1

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>20883     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 436,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.678,30 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for metoder ved bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.

At redegøre for forskellige faggruppers samarbejde ved forebyggelse af madspild i madproduktionen.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og producere måltider på en måde, som reducerer madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 436,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.678,30

## Tilmelding

