



# 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.

## Fag: Reduktion af madspild 1

<b>Fagnummer:</b> 20883	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**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.

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

