



Reduktion af madspild 2

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at motivere medarbejdere og facilitere arbejdsprocesser, som reducerer madspild, med afsæt i en strategi og konkret plan på området.

Fag: Reduktion af madspild 2

Fagnummer: 20884	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: 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, hvordan man udarbejder strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madaffald.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At facilitere og implementere alle processer i reduktion af madspild i en madproduktion.

At motivere medarbejderne i samarbejdet om reduktion af madspildet.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

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

Tilmelding

