



Reduktion af madspild 2

Kort fortalt

Du kan med baggrund i ledelseserfaringer udarbejde strategi og planer for reduktion af madspild i alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af madaffald. Du kan facilitere og implementere processer i reduktion af madspild samt motivere dine medarbejdere i dette. Ved kursusstart skal du have kompetencer svarende til 48800 Reduktion af madspild 1.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Reduktion af madspild 2

Fagnummer: 48774	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

