



Reduktion af madspild 1

Kort fortalt

Du kan planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion samt medvirke til forebyggelse og bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse hermed. Der findes også et trin 2 af kurset.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får en grundlæggende viden om madspild
- Du kan planlægge og forny dine arbejdsprocesser i madproduktionen
- Du får viden om, hvordan du bortskaffer madspild og emballager så bæredygtigt som muligt

Bemærk, der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Reduktion af madspild 1

Fagnummer: 48800	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.

Medvirke til bæredygtig bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.

Samarbejde om forebyggelse af madspild i madproduktionen.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

