

Driftsoptimering i madproduktion

Kort fortalt

Du kan ud fra viden om LEAN anvende LEAN-værktøjer til at klarlægge muligheder form driftsoptimering i en madproduktion. Du kan endvidere samarbejde med øvrige medarbejdere om stabil produktion og flow ud fra viden om egen og andres rolle og funktion i køkkenet.

Fag: Driftsoptimering i madproduktion

> **Fagnummer:**
48773

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 252,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.446,10

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

Beskrivelse: Du kan:

- Ud fra viden om LEAN anvende LEAN-værktøjer til at klarlægge muligheder for driftsoptimering i en madproduktion.
- Samarbejde med øvrige medarbejdere om stabil produktion og flow ud fra viden om egen og andres rolle og funktion i køkkenet.

> **Kontakt**

Kurser på UCH
Uddannelsescenter
Holstebro
99 122 222

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 252,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.446,10

> **Tilmelding**

