

# Driftsoptimering i madproduktion

## Kort fortalt

Du kan ud fra viden om LEAN anvende LEAN-værktøjer til at klarlægge muligheder for 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.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Driftsoptimering i madproduktion

<b>Fagnummer:</b> 48773	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**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.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

