

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.

Fag: Reduktion af madspild 2

> **Fagnummer:**
48774

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

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.

> **Kontakt**

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

