

# Optimering i madproduktion

## Kort fortalt

Du kan anvende metoder til kvalitetssikring af madproduktion, herunder LEAN principper og Den Danske Kvalitetsmodel, til at optimere køkkenets ydelser. Du kan endvidere inddrage brugerne i den ugentlige kostplanlægning.

## Hold

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

## Fag: Optimering i madproduktion

> **Fagnummer:**  
48798

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 378,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.054,15

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

**Beskrivelse:** Du kan:

- Anvende metoder til kvalitetssikring af madproduktion og optimere køkkenets ydelser.
- Anvende LEAN principperne til at fremme køkkenets produktion og kan anvende metoder til kvalitetsudvikling som fx DDKM og ISO 22000 i den sammenhæng.
- Anvende LEAN principperne i en madproduktion, der inddrager brugerindflydelse i den ugentlige kostplanlægning.
- Med udgangspunkt i egen arbejdsplads konstruere, hvordan Den Danske Kvalitetsmodel og Lean principperne kan anvendes til optimering af madproduktionen.

### > **Kontakt**

Kurser på UCH  
Uddannelsescenter  
Holstebro  
99 122 222

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 378,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.054,15

### > **Tilmelding**

