

# 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.

## Hold

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

## Fag: Reduktion af madspild 1

<b>Fagnummer:</b> 48800	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

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

## Tilmelding

