

# Bæredygtig koncept for bager- og slagterbutik

## Kort fortalt

Efter kurset kan du deltage i at analysere, tilpasse og videreudvikle butikkens indretning, koncept og sortiment i forhold til bæredygtighed. Du kan beskrive butikskoncepter og deres forskellige styrker og svagheder. Du kan tilpasse sortiment og indretning ud fra en forståelse for trends og bæredygtighed.

## Fag: Bæredygtig koncept for bager- og slagterbutik

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>49845     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Uddannelsen retter sig mod faglærte samt medarbejdere med lignende kompetencer, der beskæftiger sig med fx planlægning, produktion og salg i bageri/konditori & gourmetslagterbutik.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:

Butikkens overordnede koncept og formulering af en bæredygtig profil for butikken  
 Udvikling af konkrete bæredygtige butikskoncepter og varesortiment

Du kan anvende den opnåede viden til at:

Tilpasse og videreudvikle butikkens koncept og sortiment med fokus på bæredygtighed.  
 Identificere trends i samfundet og indarbejde disse ved udvikling af sortiment og indretning med bæredygtig profil

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

## Tilmelding

