

# Bæredygtighed på hotel og restaurant

## Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til hotellets eller restaurantens samlede økonomi. Ved at reducere brug af emballage, genanvende produkter og sortere affald kan du medvirke til at reducere virksomhedens samlede ressourceforbrug.

## Fag: Bæredygtighed på hotel og restaurant

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>49486     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.551,50 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til servering, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglært kan være tjener, receptionist, gastronom m.fl.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:

Ressourceforbrug og miljøbelastning i virksomheden  
 Bæredygtige tiltag og deres betydning for virksomhedens samlede økonomi  
 Relevante mærkningsordninger

Du kan anvende den opnåede viden til at:

Registrere ressourceforbrug og miljøbelastende produkter inden for eget område  
 Reducere brug af emballage (papir, plastik m.m.)  
 Genanvende produkter og materialer  
 Anvende lokale produkter og materialer  
 Sortere og håndtere affald korrekt  
 Medvirke til at reducere virksomhedens samlede ressourceforbrug

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.551,50

## Tilmelding

