

# Reduktion af madspild 2

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at motivere medarbejdere og facilitere arbejdsprocesser, som reducerer madspild, med afsæt i en strategi og konkret plan på området.

## Fag: Reduktion af madspild 2

<b>Fagnummer:</b> 20884	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for, hvordan man udarbejder strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madaffald.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At facilitere og implementere alle processer i reduktion af madspild i en madproduktion.

At motivere medarbejderne i samarbejdet om reduktion af madspildet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

## Tilmelding

