

# Spisestedets egne bæredygtige råvarer

## Kort fortalt

Du kan planlægge den rette produktions- og driftsform for produktion af egne afgrøder. Du kan etablere et økologisk vækstmiljø og en bæredygtig komposteringsløsning. Endelig kan du opbevare og anvende egne afgrøder ud fra viden om relevant lovgivning.

## Fag: Spisestedets egne bæredygtige råvarer

> **Fagnummer:**  
48840

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Faglærte gastronomer eller tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

### Beskrivelse: Du kan:

Planlægge den rette produktions- og driftsform til egne afgrøder, der skal anvendes til egen madfremstilling for at imødekomme spisestedets koncept.

Klarlægge og vurdere de fordele og muligheder, der er forbundet med at anvende afgrøder fra eget vækstmiljø i madfremstillingen.

Etablere økologisk vækstmiljø tilknyttet eget spisested.

Overholde gældende lovgivning i forhold til opbevaring og anvendelse af spisestedets egne afgrøder samt ved indkøb af lokale fødevarer.

Etablere en bæredygtig komposteringsløsning til spisestedet.

### > Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

### > Tilmelding

