

Reduktion af madspild 2

Kort fortalt

Du kan med baggrund i ledelseserfaringer udarbejde strategi og planer for reduktion af madspild i alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af madaffald. Du kan facilitere og implementere processer i reduktion af madspild samt motivere dine medarbejdere i dette. Ved kursusstart skal du have kompetencer svarende til 48800 Reduktion af madspild 1.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Reduktion af madspild 2

Fagnummer: 48774	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener, og som har erfaringer med ledelse og forandringsprocesser.

Beskrivelse: Du kan:

Udarbejde strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madaffald.

Facilitere og implementere alle processer i reduktion af madspild i en madproduktion.

Motivere medarbejderne i samarbejdet om en reduktion af madspildet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

