

# Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

## Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om bæredygtighed og FN's verdensmål i relation til fødevarer, service- og oplevelsesvirksomhed. Du kan identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche. Du kan anvende viden om bl.a. brancherelevante mærkninger og certificeringer til at træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og oplevelser.

## Fag: Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| > <b>Fagnummer:</b><br>49830     | > <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| > <b>AMU-pris:</b><br>DKK 384,00 | > <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.080,10 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglærte kan være gastronom, ernæringsassistent, tjener, receptionist, gourmetslagter, bager og konditor.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:  
Begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål i relation (primært mål 12) med særligt med fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche  
Relevante mærkninger og certificeringer inden for fødevarer-, service- og oplevelsesvirksomhed  
Begrebet green-washing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb  
Ansvar som medarbejder for at fremme og arbejde med bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:  
Identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche  
Vurdere klimaaftryk af relevante produkter og ydelser  
Vurdere kriterier for at kunne træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og oplevelser

### > Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 384,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.080,10

### > Tilmelding

