Driftsoptimering i madproduktion

Kort fortalt

Du kan ud fra viden om LEAN anvende LEAN-værktøjer til at klarlægge muligheder form driftsoptimering i en madproduktion. Du kan endvidere samarbejde med øvrige medarbejdere om stabil produktion og flow ud fra viden om egen og andres rolle og funktion i køkkenet.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Driftsoptimering i madproduktion

Fagnummer: 48773	**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.

Beskrivelse: Du kan:
- Ud fra viden om LEAN anvende LEAN-værktøjer til at klarlægge muligheder for driftsoptimering i en madproduktion.
- Samarbejde med øvrige medarbejdere om stabil produktion og flow ud fra viden om egen og andres rolle og funktion i køkkenet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding