

# Reduktion af madspild 1

## Kort fortalt

Du kan planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion samt medvirke til forebyggelse og bæredygtig bortskaftelse af madaffald og emballage i forbindelse hermed. Der findes også et trin 2 af kurset.

## Hold

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

## Fag: Reduktion af madspild 1

> **Fagnummer:**  
48800

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

Planlægge og producere måltider ud fra viden om madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion.

Medvirke til bæredygtig bortskaftelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad. Samarbejde om forebyggelse af madspild i madproduktionen.

### > Kontakt

Vi er klar til at hjælpe  
Sekretariatet  
99 12 24 40

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 268,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

### > Tilmelding

