Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om bæredygtighed og FN¿s verdensmål i relation til fødevare, 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

Fagnummer: 49830	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

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

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding