

# 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 bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse hermed. Der findes også et trin 2 af kurset.

## Fag: Reduktion af madspild 1

**> Fagnummer:**

48800

**> Varighed**

2 dage

**> AMU-pris:**

DKK 256,00

**> Uden for målgruppe:**

DKK 1.463,40

**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 bortskaffelse af madaffald og emballage i forbindelse med produktion af mad.

Samarbejde om forebyggelse af madspild i madproduktionen.

**> Kontakt**

Emilie Topp Fyllgraf

89503331

emfy@mercantec.dk

**> Kursuspris****AMU:**

DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.463,40

**> Tilmelding**