

# Reduktion af madspild 2

## Kort fortalt

Du kan med baggrund i ledelseserfaringer udarbejde strategi og planer for reduktion af madspild i alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af madaffald. Du kan facilitere og implementere processer i reduktion af madspild samt motivere dine medarbejdere i dette. Ved kursusstart skal du have kompetencer svarende til 48800 Reduktion af madspild 1.

## Hold

> **01-06-2022**  
Reduktion af madspild 2  
H.C. Andersens Vej 7 8800 Viborg

2 dage | Daghold

## Fag: Reduktion af madspild 2

> **Fagnummer:**  
48774

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener, og som har erfaringer med ledelse og forandringsprocesser.

**Beskrivelse:** Du kan:  
Udarbejde strategi og konkrete planer for reduktion af madspild gennem alle arbejdsprocesser i en madproduktion, herunder bæredygtig bortskaffelse af endeligt madaffald.  
Facilitere og implementere alle processer i reduktion af madspild i en madproduktion.  
Motivere medarbejderne i samarbejdet om en reduktion af madspildet.

> **Kontakt**  
Emilie Topp Fyllgraf  
89503331  
emfy@mercantec.dk

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 256,00  
**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

