

BÆREDYGTIGHEDS UDDANNELSE

FOR MEDARBEJDERE OG VIRKSOMHEDER, DER ARBEJDER I FØDEVARE-, SERVICE- OG OPLEVELSESBRANCHEN



FN'S VERDENSMÅL
for bæredygtig udvikling

12 ANSVARLIGT
FORBRUG
OG PRODUKTION



BLIV KLAR TIL EN BÆREDYGTIG FREMTID

Bæredygtighedsuddannelsen er for dig, som er faglært eller har solid arbejds-erfaring inden for fødevarer-, service- og oplevelsesområdet.

Har du egen virksomhed, eller arbejder du med madproduktion, værtskab og service eller butiks salg af fødevarer, så er Bæredygtighedsuddannelsen relevant for dig.

Når du har gennemført det forløb, som passer til din faggruppe, din faglighed eller dit arbejde, er du klædt på til at arbejde målrettet med bæredygtighed.

Med Bæredygtighedsuddannelsen i rygsækken kan du være med til at sætte dagsordenen i forhold til bæredygtighed, klima og miljø i netop din branche og på din arbejdsplads.

VÆR MED TIL
AT SÆTTE EN
BÆREDYGTIG
DAGSORDEN PÅ
DIN ARBEJDS-
PLADS



UDDANNELSENS OPBYGNING OG INDHOLD

Bæredygtighedsuddannelsen består af 3 forløb, som ses nedenfor. Hvert forløb består af 3 moduler: et fælles grundkursus på tre dage og 2 fagspecifikke kurser af 2 dages varighed hver.

Hvert forløb er af 7 dages varighed. Når du har gennemført det fælles grundkursus og 2 fagspecifikke kurser, har du afsluttet Bæredygtighedsuddannelsen.

Uddannelsen tager afsæt i verdensmålene og udfordringen med at gøre dem konkrete og brancherelevante i hverdagen i virksomhederne og på arbejdspladserne. Uddannelsen udbydes på erhvervsskoler over hele landet. Kontakt din nærmeste erhvervsskole for mere information.

FORLØB 1

Bæredygtig madproduktion

FORLØB 2

Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

FORLØB 3

Bæredygtig produktion for bagere konditorer og gourmetslagtere

FÆLLES GRUNDKURSUS

FÆLLES GRUNDKURSUS

Når du har gennemført grundkurset, skal du vælge hvilket forløb/ fag-specifikke kurser, der passer til dig.

49830 Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser - 3 dage

Du lærer at anvende viden om bæredygtighed og FN's verdensmål i forhold til fødevarer, service- og oplevelsesvirksomhed. Du lærer at identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche. Du lærer om brancherelevante mærkninger og certificeringer og at træffe bæredygtige valg i forhold dertil.



1 BÆREDYGTIG MADPRODUKTION

Relevant for dig som er kok, ernæringsassistent eller arbejder med smørrebrød og catering

49843 Bæredygtig produktion af mad og fødevarer - 2 dage

Du lærer at planlægge en bæredygtig mad- og fødevarerproduktion, som er relevant for dit arbejde. Fx ved at minimere spild, udnytte råvarer optimalt, gøre hensigtsmæssige indkøb, beregne portionsstørrelser og effektivt genanvende overproduktion.

49852 Det klimavenlige køkken - 2 dage

Du lærer at udvikle og fremstille klimavenligt mad baseret på hensyntagen til miljø- og klimaforhold og sæsonvarer, madtraditioner og madkultur. Du lærer endvidere om økonomisk bæredygtighed og kundegrupper og at udvikle koncepter for klimavenlig mad.



2 BÆREDYGTIGHED I VÆRTSKAB, SERVICE OG OPLEVELSER

Relevant for dig som er tjener eller receptionist

49486 Bæredygtighed på hotel og restaurant - 2 dage

Du lærer at anvende viden om sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til hotellets eller restaurantens samlede økonomi. Fx at reducere brug af emballage, genanvende produkter og sortere affald, så du fremover kan medvirke til varigt at reducere ressourceforbruget.

49844 Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser - 2 dage

Du lærer om bæredygtig udvikling og grøn omstilling i hotel- og restaurantvirksomhed. Du lærer om bæredygtige tendenser og muligheder for bæredygtig brancheudvikling. Endvidere er der fokus på at kommunikere og forklare om hotellets/restaurantens bæredygtige profil og løsninger til gæster, kunder og samarbejdspartnere.



3 BÆREDYGTIG PRODUKTION FOR BAGERE, KONDITORER OG GOURMETSLAGTERE

Relevant for dig som er bager, konditor eller gourmetslagter (butik- og delikatesseområdet)

49843 Bæredygtig produktion af mad og fødevarer - 2 dage

Du lærer at planlægge en bæredygtig mad- og fødevarerproduktion, som er relevant for dit arbejde. Fx ved at minimere spild, udnytte råvarer optimalt, gøre hensigtsmæssige indkøb, beregne portionsstørrelser og effektivt genanvende overproduktion.

49845 Bæredygtigt koncept for bager- og slagterbutikken - 2 dage

Du lærer at analysere, tilpasse og videreudvikle butikkens indretning, koncept og sortiment i forhold til bæredygtighed. Heri indgår at beskrive butikskoncepter og vurdere deres styrker og svagheder ud fra en forståelse for trends og bæredygtighed.

ØKONOMI OG TILSKUD

Uddannelsen er en del af arbejdsmarkedsuddannelserne, og der er derfor kun en lille deltagerbetaling forbundet med uddannelsen. Der ydes tilskud og løngodtgørelse efter regler om VEU.

Læs mere på
voksenudannelse.dk



TILMELDING

Tilmeldingen til uddannelsen og ansøgning om VEU-godtgørelse foregår via voksenudannelse.dk under "Søg AMU-kurser".

Desuden vil der være mulighed for støtte fra kompetencefonde for virksomheder, der er omfattet af overenskomster.



FOA

SAMMEN
GØR VI FORSKELLEN

3F

Privat Service,
Hotel og Restauration

**KOST
ERNÆRINGS
FORBUNDET**

SUNDHED ER EN RET

NNF
Fødevarer
forbundet
NNF

HORESTA

DI

Dansk Industri

Bag uddannelsen står 3F, Horesta, Dansk Erhverv, Dansk Industri, Fødevarerforbundet NNF, Danske Regioner, Kost- og Ernæringsforbundet, FOA og BKD.

**DANSK
ERHVERV**



**DANSKE
REGIONER**

