Bæredygtighed på hotel og restaurant

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til hotellets eller restaurantens samlede økonomi. Ved at reducere brug af emballage, genanvende produkter og sortere affald kan du medvirke til at reducere virksomheden samlede ressourceforbrug.

Hold

Løbende optag
Bæredygtighed
Stegholt 35 6200 Aabenraa

Daghold

Fag: Bæredygtighed på hotel og restaurant

Fagnummer: 49486	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.612,00

Målgruppe: Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder i relation til servering, service og gæstebetjening, og som ønsker inspiration og færdigheder til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling. Faglært kan være tjener, receptionist, gastrom m.fl.

Beskrivelse: Du opnår viden om:
Ressourceforbrug og miljøbelastning i virksomheden
Bæredygtige tiltag og deres betydning for virksomhedens samlede økonomi
Relevante mærkningsordninger

Du kan anvende den opnåede viden til at:
Registrere ressourceforbrug og miljøbelastende produkter inden for eget område
Reducere brug af emballage (papir, plastik m.m.)
Genanvende produkter og materialer
Anvende lokale produkter og materialer
Sortere og håndtere affald korrekt
Medvirke til at reducere virksomhedens samlede ressourceforbrug

Kontakt

Skolen
74124242
eucsyd@eucsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.612,00

Tilmelding