



SPECIALISTKURSUS

ZBC

Bæredygtighedsambassadør

- gør en forskel

Vær med. Verden er til at forandre – zbc.dk



Bæredygtighedsambassadør

Bæredygtighedsambassadør er et kursus på ZBC, der gør dig i stand til at arbejde målrettet med FN's Verdensmål, herunder ressourceforbrug, miljøbelastning, klimavenlig mad, økologi, bæredygtighed, madspild, affald etc.

Som Bæredygtighedsambassadør er du med til at udvikle og forankre bæredygtighedsrelaterede æn-

dringer på din arbejdsplads, så du kan bane vejen for arbejdet med Verdensmålene i din virksomhed. Din fornemste opgave bliver også at sikre, at alle kollegaer har lyst til og mod på at arbejde med bæredygtighed og ansvarlighed i alle hjørner i din virksomhed.



Kursets opbygning

Kurset afholdes mindst én gang om året og er opbygget af 3 moduler på hver 2 dage.

Hvert modul er en kombination af teori og praktisk arbejde.

Du skal påregne træning af teknikker mellem modulerne.

Bæredygtighedsambassadør er for dig, der:

- Ønsker at sætte dagsordenen i forhold til bæredygtighed, klima og miljø i netop din branche
- Ønsker at arbejde målrettet med FN's verdensmål.
- Ønsker at samarbejde i et professionelt netværk, hvor du kan blive inspireret sammen med kolleger på dit niveau
- Ønsker at blive endnu bedre til at møde dine gæsters krav og forventninger
- Er ejer eller ansat på en restaurant, et kursuscenter, hotel, konferencecenter, café, kro eller anden form for produktion og ønsker at gøre en synlig forskel.

Modulernes indhold

Modul 1

**AMU 49852 Det klimavenlige køkken
(varighed 2 dage).**

Indhold

- Udvikle og fremstille klimavenligt mad
- Fokus på miljø- og klimaforhold og sæsonvarer
- Lokal produktion, kvalitet, økologi, bæredygtighed til indkøb
- Tilberedning og fremstilling med henblik på at udvikle et klimavenligere køkken
- Fremstille smagfuld klimavenligt mad ud fra dansk madkultur og principperne i "Ny nordisk køkken"
- Arbejde med viden om økonomisk bæredygtighed og udvikling af koncepter for klimavenlig mad.

Modul 2

AMU 49486 Bæredygtighed på hotel & restaurant (varighed 2 dage).

Indhold

- Ressourceforbrug og miljøbelastning
- Betydning for virksomhedens samlede økonomi
- Gennemgang og registrering af ressourceforbrug
- Miljømålsætninger
- Minimering af ressourceforbrug og anvendelse af miljøbelastende produkter.

Modul 3

**AMU 48774 Reduktion af madspild 2
(varighed 2 dage).**

Indhold

- Strategi og konkrete planer for reduktion af madspild
- Arbejdsprocesser i en madproduktion
- Bæredygtig bortskaffelse
- Facilitering og implementering af alle processer i reduktion af madspild
- Innovationsprocesser – medarbejderinddragelse
- Forandringsmotivation og metoder der fremmer indsatsen
- Bearbejdelse af holdninger og traditioner.



VERDENSMÅL

for bæredygtig udvikling

Pris og tilmelding

Bæredygtighedsambassadør er tilrettelagt som arbejdsmarkedsuddannelser (AMU)

Deltagerbetaling for nævnte AMU-fag kan ses på kurser.zbc.dk/specialistkurser-foedevarer, og det er også der, du tilmelder dig.

Du kan søge VEU godtgørelse og befordringstilskud efter gældende regler. Det er også muligt at søge midler gennem kompetencefonde.

Kurset er ekskl. forplejning. Forplejningen kan købes i Food Hall, og ZBC tilbyder mulighed for indkvartering på elevhotellet.

Adgangskrav

Uddannelsen er rettet mod medarbejdere, der arbejder med servicering, modtagelse og betjening af gæster.

Kontakt

Hvis du ønsker yderligere oplysninger om kurset, er du velkommen til at kontakte uddannelsesleder Mona Pedersen Lundgren, tlf. 4133 4755 eller på mspe@zbc.dk





SPECIALISTKURSUS



Vinekspert masterclass

- helt ind til kernen

Var med. Vorden er til at forandre - sbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Gourmet Appetizers

En eksklusiv start – detaljer der smager!

Var med. Vorden er til at forandre - sbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Convenience specialist

Produktion af convenience food - 47482

Var med. Vorden er til at forandre - sbc.dk



MASTERCLASS



"Grønt på Hjernen"

I samarbejde med Rasmus Bredahl

Var med. Vorden er til at forandre - sbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Reduktion af madspild

- Små skridt, store resultater

Var med. Vorden er til at forandre - sbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Ekspert i tang

- en gevinst, der er til at få øje på

Var med. Vorden er til at forandre - sbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Gourmet Vegetar

- et sundt valg

Var med. Vorden er til at forandre - sbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Gelatiere

Italiensk is og klassiske iscremer

Var med. Vorden er til at forandre - sbc.dk



SPECIALISTKURSUS



Barista

- Kaffe med passion

Var med. Vorden er til at forandre - sbc.dk

Se flere specialistkurser og Masterclasses på kurser.zbc.dk/specialistkurser-masterclass



ZBC

**Vær med.
Verden er til at forandre.**
zbc.dk

ZBC - Kokke- og Tjenerskolen
Valbyvej 69
4200 Slagelse
Tlf. 5578 8888