

# Bæredygtighed i det professionelle køkken

EAMV



Kursus + fællesdage

# Bæredygtighed i det professionelle køkken

## Få hele køkkenet med i arbejdet med økologi og bæredygtighed

Når arbejdet i et køkken skal flyttes i retning af mere økologi og bæredygtighed, er det nødvendigt at inddrage alle medarbejdere.

Projektet Bæredygtighed i professionelle køkkener uddanner en eller flere nøglepersoner og arbejder samtidig med at skabe en forståelse for begreberne i hele personalegruppen.

### Indhold

- En medarbejder følger kurset Økologi og bæredygtighed, hvor fokus er på bl.a. omlægning til økologi, det bæredygtige køkken og det økologiske spisemærke
- 3 fællesdage for hele personalegruppen, hvor fokus er på betydningen af økologi og bæredygtighed i et storkøkken

### Efter kurset har I

- en medarbejder, der kan stå i spidsen for arbejdet med at få mere økologi og bæredygtighed ind i køkkenet.
- en fælles forståelse for, hvordan det er at være i et køkken med fokus på økologi og bæredygtighed.
- bedre mulighed for at få øje på og sætte gang i små og større initiativer, der flytter køkkenet den rigtige retning.

### Pris: 2000 kr. pr. køkken

Prisen dækker 3 fællesdage for alle og kursus for én medarbejder (inkl. materiale og forplejning på undervisningsdage på kurset). Projektet er støttet af Fonden for Økologisk Landbrug.

### Vil du vide mere?

Kontakt Inge Hummelshøj Hansen  
for at høre mere om kurset:

M: [ihha@eamv.dk](mailto:ihha@eamv.dk)

T: 29 69 64 91



Fonden for økologisk landbrug