Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie beherrschen und reduzieren

Referenz: HYG043 Kategorien: LEBENSMITTELHYGIENE

SPRACHE(N):

FR DE LU

DAUER:

3 STUNDE(N)

SCHULUNGSEINRICHTUNG :

LUXCONTROL

ZIELE

Verstehen, was Lebensmittelverschwendung ist und was die Ursachen dafür sind.

Maßnahmen entdecken, die Sie ergreifen können, um die Lebensmittelverschwendung in den Griff zu bekommen und zu reduzieren.

Teilnehmerkreis :

Alle interessierten Personen.

INHALT

Lebensmittelverschwendung: Definition und Darstellung

EU-Maßnahmen zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung

Maßnahmen zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung :

- o Vermeidung von Lebensmittelverschwendung beim Verbraucher
- o Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Restaurants
- o Wiederverwendung von Resten und Überschüssen.

Methodische Empfehlungen für Maßnahmen in der Gastronomie.

Inspirierende Ansätze und Erfahrungsberichte

PÄDAGOGIK

Theoretische Vorträge, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch.

ANFORDERUNGEN

Es gibt keine Voraussetzungen für dieses Schulung

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise