

Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie beherrschen und reduzieren

Referenz: HYG043

Kategorien: **LEBENSMITTELHYGIENE**

SPRACHE(N):



EN 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

LC ACADEMIE S.A.

1a Um Woeller
L-4410 Soleuvre

T. (+352) 28 10 99 - 1
F. (+352) 28 10 99 - 555
info@lc-academie.lu
www.lc-academie.lu

R.C.S. Luxembourg B192911
Autorisation ministérielle
10054397
N° TVA : LU 27383268

BILL LULL IBAN LU70 0023 7100 9405 6700
CELL LULL IBAN LU35 0141 2546 9940 3000
BGLL LULL IBAN LU60 0030 0944 6925 0000

Es gibt keine Voraussetzungen für diese Schulung

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise