

# Driftsoptimering i madproduktion

## Kort fortalt

Du kan ud fra viden om LEAN anvende LEAN-værktøjer til at klarlægge muligheder for driftsoptimering i en madproduktion. Du kan endvidere samarbejde med øvrige medarbejdere om stabil produktion og flow ud fra viden om egen og andres rolle og funktion i køkkenet.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Driftsoptimering i madproduktion

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>48773     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Teamledere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

- Ud fra viden om LEAN anvende LEAN-værktøjer til at klarlægge muligheder for driftsoptimering i en madproduktion.
- Samarbejde med øvrige medarbejdere om stabil produktion og flow ud fra viden om egen og andres rolle og funktion i køkkenet.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

