

## Efteruddannelse og kurser i grøn madlavning – for køkkenprofessionelle

Der er en række spændende kurser – både i AMU-regi, tilpassede kurser og private med grønne retter som omdrejningspunkt.

Vi har samlet alle dem, vi kender til her – giv os endelig et tip, hvis der er flere der skal på listen.

### Efteruddannelseskurser med tilskudsmuligheder

#### AMU-kurser

43060 **Det Klimavenlige Køkken**

48781 **Mad til vegetarer og veganere**

#### Bæredygtighedsambassadør:

sammensat af 43060 Det klimavenlige køkken + 43735 Bæredygtighed på hotel & restaurant + 48774 Reduktion af madspild (ZBC Slagelse).

#### Grøn Cuisiner

Sammensat af 48825 Forarbejdning på råvaretyper + 47667 Årstidens råvarer i måltiderne.

Certificeringskursus: **Gourmet vegetar** (ZBC Roskilde)

#### Tilskud/refusionsmuligheder

Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag (AUB)

<https://maaltider.kk.dk/artikel/saadan-tilmelder-du-dig-amu-kurser>

### Uformelle kurser i grøn madlavning

Kold College i Odense og andre udbydere kan tilpasse deres kurser til jeres specifikke behov i form af uformelle kurser.

#### Tilskuds- eller refusionsmuligheder

#### Udviklingsvejen – for virksomheder i region Syddanmark

Ligger din virksomhed i region Syddanmark kan du halvdelen af udgiften til uformelle kurser udbetalt som refusion.

Kontakt Dansk Fødevareakademi <sup>v</sup>/UDVIKLINGVEJEN, hvis du vil vide mere om disse muligheder

**Kompetencefonden Horesta**

<https://www.horesta.dk/dit-personale/uddannelse/kompetencefonde/>

**Få besøg af en konsulent med ekspertise i grøn omstilling**

Ønsker I besøg af en konsulent til konkret vejledning af jeres personale – workshop eller grundig menu gennemgang, kan vi anbefale

**Plantebaserede madlavningskurser med Mia-mad**

<http://mia-mad.dk/madlavningskurser/>.

Rådgivningsvirksomheden, Plantier ([www.plantier.earth](http://www.plantier.earth)). Engelsktalende.

Dansk Vegetarisk Forening samarbejder også med fødevarekonsulent, Heather Landex, som blandt andet rådgiver i fødevarerikkerhed, herunder fødevarerallergier. Du kan læse mere om mulighederne på [heatherlandex.com](http://heatherlandex.com). Engelsktalende. Heather har også skrevet en guide om, hvordan restauranter kan omdanne deres forretning til 'dine out' i Corona-tiderne.

[corona.heatherlandex.com/corona-virus-survival-for-restaurants-chap1-transform-dine-in-to-take-out](http://corona.heatherlandex.com/corona-virus-survival-for-restaurants-chap1-transform-dine-in-to-take-out).