

Ruokaa vastuullisesti ja kestävästi – verkkokoulutus

Vastuullisuus on yhä tärkeämpi osa ruoka-alaa – sekä kuluttajien odotusten että organisaatioiden toiminnan näkökulmasta.

Ruokaa vastuullisesti ja kestävästi verkkokoulutus auttaa sinua ymmärtämään, mitä vastuullisuus tarkoittaa käytännössä ja miten sitä voidaan kehittää osaksi arjen työtä.

Koulutus antaa selkeän kokonaiskuvan ruoka-alan vastuullisuudesta ympäristön, talouden ja ihmisten näkökulmista. Saat konkreettisia keinoja ja käsitteitä, joiden avulla voit edistää kestävämpiä valintoja omassa työssäsi ja organisaatiossasi.



Itsenäisesti suoritettava verkkokoulutus

Soveltuu yksilöille ja työyhteisöille

Todistus suoritetusta koulutuksesta

Vastuullisuuden askelista ekologisiin ratkaisuihin

Ruokaa vastuullisesti ja kestävästi verkkokoulutus tarjoaa kattavan ja käytännönläheisen kokonaisuuden elintarvikealan vastuullisuudesta. Koulutuksen tavoitteena on vahvistaa ymmärrystä vastuullisuuden merkityksestä ja antaa osallistujalle valmiuksia kehittää vastuullisia toimintatapoja omassa työssä ja organisaatiossa.

Koulutuksen suoritettuaan osallistuja:

- ymmärtää vastuullisuuden merkityksen ruoka- ja elintarvikealalla useista näkökulmista
- hallitsee keskeiset vastuullisuuteen ja kestävyYTEEN liittyvät käsitteet
- tunnistaa käytännön toimenpiteitä, joilla vastuullisuutta voidaan edistää arjen työssä
- osaa tarkastella omaa ja organisaation toimintaa kestävyYDEN näkökulmasta

Koulutus suoritetaan itsenäisesti verkossa, joten se on helppo yhdistää työn tai muiden opintojen oheen. Se soveltuu erinomaisesti ruoka-alalla työskenteleville, alasta kiinnostuneille sekä organisaatioille, jotka haluavat vahvistaa vastuullista ja kestävää toimintakulttuuria.

Koulutuksen päätteeksi osallistuja saa todistuksen osaamisestaan.

Hinta: 189 €/ osallistuja/ 2 kk tunnusten voimassa oloaika. Saat koulutuslustralle rekisteröitymistä varten tiedot viimeistään seuraavana arkipäivänä.

[Ilmoittaudu tästä](#)

Faktia Oy

Menestyksesi kumppani

faktia.fi

