ASTMA- OG ALLERGIFORBUNDET
– gjør Norge friskere

SLUTTRAPPORT

ExtraStiftelsen Helse og Rehabilitering



Virksomhetsområde: Forebygging
Prosjekt nr: 2010/1/10335
Prosjektnavn: **Opplæring av ansatte ved pasienthotell i Norge**
Prosjektgruppe: **Svein Magnus Gjønvik og Gina Strøm**
Prosjektleder: **Gina Strøm**
Søkerorganisasjon: **Norges Astma- og Allergiforbund**

Prosjektet er støttet av ExtraStiftelsen Helse og Rehabilitering med EXTRA-midler

Forord

Dette har vært et langt og spennende prosjekt. Opplæring av ansatte ved pasienthotell startet opp i januar 2011, og de siste kursene ble holdt i årsskiftet 2014/2015.

Undertegnede og samarbeidspartner Svein Magnus Gjønvik har reist landet rundt, fra Kristiansand i sør til Tromsø i nord og undervist om hvordan man tilrettelegger for personer med astma, allergi, eksem, kols og andre overfølsomhetssykdommer. I utgangspunktet var det ansatte ved landets pasienthotell som skulle skoleres, men det siste året fikk vi anledning til å kurse ansatte ved andre hotell også.

Vi har snakket om universell utforming i forhold til mat, planter og blomster, inneklima, parfyme, dyrehår og ellers alt som kan påvirke personer som er overømfintlige. Hovedfokus har vært på matallergi og intoleranse, der vi har undervist både i teori og praksis. Spesielt den praktiske delen har vært populær blant deltakerne, der de har lært å bruke alternative råvarer som igjen krever andre teknikker enn de man er vant til fra før.

Vi håper at vi med dette kurset har fått økt fokus på tilrettelegging for vår brukergruppe, og at ansatte både på pasienthotell og andre hotell har fått hevet sin kompetanse på dette området.

Jeg vil rette en stor takk til samarbeidspartner Svein Magnus Gjønvik for hans engasjement og gode formidling av et viktig budskap. Hans kompetanse er gull verd for NAAF.

Vi takker også Extrastiftelsen som ga oss midler til å gjennomføre dette viktige kurset.

Klæbu 23.02.2015
NAAF Region Midt

Gina Evelyn Strøm
Regionsekretær

Sammendrag

Ideen til dette prosjektet kom etter tilbakemeldinger om at personer med astma og allergi har møtt en del utfordringer ved overnatting på pasienthotell. Personer med astma, allergi og andre overfølsomhetssykdommer reagerer ofte på ting i miljøet og som gjør at de blir syke. Dette kan være parfymelukt, teppegolv, planter, tobakksrøyk ved inngangen, dyrehår i klær mv. For de som har matallergi kan det være ekstra krevende å bo borte, da man er avhengig av å få mat man ikke blir syk av, og man må få kunnskap om hva maten inneholder.

Med bakgrunn i dette ønsket vi å heve kompetansen til de ansatte i landets pasienthotell ved å holde kurs for de. Manglende tilrettelegging for miljøhemmede skyldes ofte uvitenhet både om hva som er utløsende faktorer og hva man kan gjøre for å imøtekomme denne gruppens behov.

I løpet av en fireårsperiode gjennomførte vi mange kurs på flere av pasienthotellene, fra Kristiansand i sør til Tromsø i nord. Kursene ble gjennomført ved at vi først hadde en teoretisk del om inneklima, parfyme, dyrehår, tobakksrøyk, pollen og planter og matoverfølsomhet. Den andre delen av kurset ble gjennomført på pasienthotellets kjøkken, der de ansatte lærte seg å lage mat uten hvetemel, melk, egg osv. Dette var ikke et kurs i matlaging, men et kurs der deltakerne fikk lære seg å bruke spesielle råvarer og teknikker. Kjøkkenpersonalet fikk også tips til hvordan man kan planlegge innkjøp av råvarer og meny tilpasset personer med matoverfølsomhet.

I siste del av prosjektet gjennomførte vi flere kurs også for vanlige hotell i vår region. Det er de samme utfordringene også her, og vi var så heldige å få utvide prosjektet til også å gjelde disse.

Vi har fått mange gode tilbakemeldinger fra kursdeltakerne, og vi mener at prosjektet har vært nyttig. Vi har delt vår kunnskap med mange, og vi håper at dette kommer godt med i det videre arbeid både ved pasienthotellene og andre hotell vi har besøkt.

Det er fortsatt behov for denne type kurs, men vi har ingen konkrete planer med å følge dette opp akkurat nå.

Innhold

Kap 1. Bakgrunn for prosjektet……5
Kap 2. Prosjektets gjennomføring……6
Kap 3. Resultater og resultatvurdering…..... 7
Kap 4. Oppsummering/Konklusjon/Videre planer……. 8

Kap 1. Bakgrunn for prosjektet

Det er ca 30 pasienthotell i Norge, av ulik størrelse og organisering. Personer med astma og allergi generelt, og spesielt de med matallergi/intoleranse, opplever ofte at det kan være en utfordring å overnatte på våre pasienthotell. Selv om de ringer og gir beskjed på forhånd, er det veldig lite mat de kan spise når de kommer til pasienthotellet. Maten er ikke merket, og de ansatte vet for eksempel ikke hva brødet inneholder. For eggeallergikere er det også et problem at det står varm eggerøre framme. Vi har erfart at det serveres salat med nøtter på pasienthotell, og det er veldig uheldig. Nøtteallergi kan være svært alvorlig, og fordi nøttestøv er flyktig, kan en person med alvorlig nøtteallergi reagere bare det er nøtter i rommet.

Vi mener at pasienter har krav på å få mat de tåler når de kommer til et pasienthotell. Miljøet skal også være slik at de ikke blir syke, f eks teppefrie golv, allergivennlige planter, god ventilasjon og godt renhold. Det er ofte et problem at det lukter parfyme av andre som er på hotellet, det røykes ved inngangen, og det kan være mange som har dyrehår i klærne når de kommer til hotellet. Alt dette er med på å påvirke de miljøhemmede, som i hovedsak er allergikere, astmatikere og personer med overømfintlighet.

For å bedre og trygge opphold ved pasienthotellene ønsket vi å holde kurs for de ansatte, slik at de fikk mer kunnskap om de utfordringer personer med astma, allergi og overfølsomhet står overfor. Vi ville gi informasjon og gode råd om hvordan man kan tilrettelegge for denne gruppen mennesker.

Målet med prosjektet var å spre informasjon om utfordringer personer med astma, allergi og andre overfølsomhetsreaksjoner har i forbindelse med overnatting på pasienthotell. Vi ville holde kurs for de ansatte ved pasienthotellene, slik at de på en best mulig måte kunne tilrettelegge for miljøhemmede.

ÅR 1	
Gjennomføring 5 kurs	202.500
Reise/oppholdskostnader	40.000
Råvarer for 5 kurs	12.000
Administrasjon, årlig	30.000
Diverse kostnader, årlig	30.000
Utarbeidelse av kursmateriell	100.000
Totalt for 1. år	**414.500**
ÅR 2	
Gjennomføring 10 kurs	405.000
Reise/oppholdskostnader	80.000
Råvarer for 10 kurs	24.000
Administrasjon, årlig	50.000
Diverse utgifter, årlig	30.000
Total for 2. år	**589.000**
ÅR 3	

Gjennomføring 10 kurs	405.000
Reise/oppholdskostnader	80.000
Råvarer	24.000
Administrasjon, årlig	50.000
Diverse utgifter, årlig	30.000
Rapportering	9.000
Totalt for 3. år	**598.000**
Totalt for hele prosjektet	**1.604.500**

Prosjektet ble fullfinansiert med midler fra Extrastiftelsen.

Kap 2. Prosjektets gjennomføring

Prosjektet ble gjennomført i samarbeid med kokk Svein Magnus Gjønvik, som hadde ansvaret for den matfaglige delen av prosjektet. I løpet av prosjektperioden besøkte vi mange av landets pasienthotell, fra Kristiansand i sør til Tromsø i nord. Vi underviste om inneklima, parfyme, tobakksrøyk, dyrehår og matoverfølsomhet. Etter en teoretisk innføring ble det praktisk matlaging på kjøkkenet, der deltakerne lærte seg å bruke alternative råvarer og teknikker. På den praktiske delen var det hovedsakelig kjøkkenpersonalet som deltok, mens det på teoridelen var med ansatte fra alle avdelinger.

Før oppstart av kursene ble det laget nytt kursmateriell tilpasset dette kurset. Det ble utarbeidet powerpoint presentasjoner for alle tema, vi lagde mal for program, evalueringsskjema og oppskriftshefte. Alt dette ble trykket opp til hvert enkelt kurs.

Vi delte også ut bøker:

- Vennlige og uvennlige planter i vårt nærmiljø
- Gode råd er grønne
- Hurra – en allergisk gjest (hefte)
- Allergi og matintoleranse (utkom i 2014)

Kursets innhold

Dag 1

- Informasjon om NAAF
- Pollen og planter
- Inneklima
- Parfyme, dyrehår og andre irritanter
- Matallergi og intoleranse – teori
- Råvaretilgang
- Allergihygiene
- Ernæring/diett

Dag 2

- Praktisk arbeid på kjøkken
- Vektlegging av allergihygiene/produksjon mv
- Teknikker i bruk av spesielle råvarer

Kap 3. Resultater og resultatvurdering

Vi har besøkt 11 pasienthotell, og det er vi ikke helt fornøyd med. Da vi begynte å selge inn prosjektet, så vi at det vanskelig å få innpass. Når de ansatte skal på kurs, går det ut over den daglige driften. Vi erfarte imidlertid at det har mye å si hvilken holdning ledelsen har til temaet.

Deltakerne var veldig godt fornøyd der vi fikk lov til å komme å holde kurs. Mange gode evalueringsskjema er levert i løpet av disse årene. Vi føler at vi har fått fram hvilke utfordringer personer med astma og allergi har når de skal overnatte borte, ikke minst i forhold til mat. På noen steder var det kjøkkenpersonalet ved sykehuset som fikk undervisning i stedet for pasienthotellet.

I og med at innsalget til pasienthotellene gikk litt tregere enn forventet, ble det ikke gjennomført så mange kurs som planlagt. Høsten 2013 ba vi derfor om å få et sluttår og i tillegg få mulighet til å holde kurset ved vanlige hotell. Det fikk vi innvilget, og i 2014 har vi derfor besøkt en del hotell i vår region. Vi tok kontakt med FFO for å høre hvilke hotell som brukes til møter og arrangement i deres regi. Dette fordi FFO har en del medlemmer som har behov for tilrettelegging.

Ett av hotellene vi besøkte var Dombås hotell, der vi skulle holde familieseminar for medlemmer i 3 fylker. Vi skulle leie hele hotellet og fylle det opp med medlemmer som har mange utfordringer blant annet i forhold til mat. I forkant av seminaret gjennomførte vi et kurs der, og vi følte at hotellet var godt forberedt da medlemmene kom.

I løpet av prosjektperioden har vi besøkt følgende pasienthotell:

- Pasienthotellet ved UNN i Harstad
- Pasienthotellet ved UNN Tromsø
- Paseinthotellet ved UNN Narvik
- Kjøkkenpersonalet ved UNN Tromsø (flere kurs)
- Gaustad pasienthotell
- Radiumhospitalet pasienthotell
- Pasienthotellet ved Lillehammer sykehus
- Pasienthotellet ved sykehuset i Kristiansand
- Pasienthotellet ved sykehuset i Arendal
- Pasienthotellet ved Ahus
- Pasienthotellet ved Levanger sykehus
- Pasienthotellet ved Namsos sykehus
- Selli Rehabiliteringssenter
- Storkjøkken ved St Olavs Hospital (2 kurs)

Ellers har vi det siste året holdt kurs for ansatte følgende steder:

- Quality Airport hotel Stjørdal
- Dombås Hotell
- Scandic Nidelven
- Stiklestad hotell
- Sandic Hell hotel

- Scandic Lerkendal hotel
- NOVA/Trondheim kokkelaug

Kap 4. Oppsummering/Konklusjon/Videre planer

Selv om vi ikke har nådd så mange pasienthotell som planlagt, føler vi at prosjektet var vellykket. Vi har fått belyst mange ulike problemstillinger, og de pasienthotellene vi besøkte var veldig godt fornøyd. Vi er også fornøyd med at vi har fått mulighet til å undervise ved vanlige hotell, behovet for informasjon er minst like stort der.

Vi har ingen konkrete planer om å fortsette denne form for kursing. Vi kunne tenkt oss å fortsette med vanlige hotell, men det krever finansiering.