Rett mat på alles fat.

Prosjektnummer: 2008/1/0215
Rehabiliteringsprosjekt: Rett mat på alles fat.
Prosjektleder: Tove Kristin Løkken (kontaktperson).

Forord

Vi ønsker å takke:
Karl Erik Bevolden, Nestleder NAAF i Region Oppland for prosjektets idé og likemann.
Helle Stordrange Grøttum, Fagsjef mat i NAAF for god hjelp og støtte underveis i prosjektet.

Sammendrag

Prosjektets målsetting: Gi gjester med matallergi og intoleranse en like god opplevelse av restaurantbesøket som andre gjester. *"Gjøre matallergikerens restaurantbesøk til en fest."*

Bakgrunn: Gjester med matallergi og intoleranse får ofte negativ oppmerksomhet i festlige lag. Det spørres rundt og letes etter hvem som skal ha denne maten som er uten…

Det er arbeidet fram to modeller av allergikort/fargebrikker disse kan benyttes hver for seg eller i kombinasjon. Fargekortene skal sikre at kjøkkenet leverer rett mat til rett gjest i rett tid.

På hoteller er det en kursvert som har ansvaret for gruppen. Kursverten går i samarbeid med kursleder igjennom matallergi, fyller inn kortene og har disse som sitt verktøy under hele oppholdet. Kursverten fyller ut og leverer enkle kort til kjøkken/hovmester som tydelig viser hva maten *ikke* inneholder. Ved mindre arrangementer er det kelner som formidler kontakt mellom gjest og kjøkken.

Det benyttes nye kort til hver rett, kortene er laget av papp og kastes etter bruk. Dette er hygienisk og medfører ikke ekstraarbeid med renhold for kjøkkenpersonalet. Vi har et produkt som kan komme mange til glede i framtiden.

Forsøket med fargekort ble godt mottatt på NAAFs landsmøte både av personale og gjester.

Kommentarer som "det er lenge siden jeg har fått min mat varm på et utested" og "hvor kan vi få tak i disse kortene – vi skal ha jubileums fest og ønsker og tilby våre gjester denne servicen" var noe av det prosjektleder noterte seg under landsmøte.

Vi fortsetter jobben med å markedsføre og få flere aktører til å benytte seg av dette hjelpemiddelet.

Bakgrunn for prosjektet/Målsetting

Bakgrunn: Gjester med matallergi og intoleranse får ofte negativ oppmerksomhet i festlige lag. Det spørres rundt og letes etter hvem som skal ha denne maten som er uten…

Prosjektets målsetting: Gi gjester med matallergi og inntoleranse en like god opplevelse av restaurant besøket som andre gjester. *"Gjøre matallergikerens restaurantbesøk til en fest."*

Gjennomføring:

Det er arbeidet fram to modeller av allergikort/fargebrikker disse kan benyttes hver for seg eller i kombinasjon. En prototype ble benyttet på festmiddagen på NAAF`s landsmøte i september 2010 til god hjelp for kelnere og kjøkken.

Prosjektet var tenkt gjennomført på ett år, på grunn av en hektisk periode hos prosjektleder ble det søkt utsettelse på avlutningsdato til 31.12.10, søknaden er innvilget.

Resultater og resultatvurdering

Forsøket med fargekort ble godt mottatt på landsmøte både av personale og gjester. Det er laget og trykket opp to typer kort som kan benyttes alene eller sammen. Restauranten bestemmer hva som er mest hensiktsmessig å benytte.

På hoteller er det en kursvert som har ansvaret for gruppen. Kursverten går i samarbeid med kursleder igjennom matallergi, fyller inn kortene og har disse som sitt verktøy under hele oppholdet. Kursverten fyller ut og leverer enkle kort til kjøkken/hovmester som tydelig viser hva maten *ikke* inneholder.

Ved mindre arrangementer er det kelner som formidler kontakt mellom gjest og kjøkken.

Det benyttes nye kort til hver rett, kortene er laget av papp og kastes etter bruk. Dette er hygienisk og medfører ikke ekstraarbeid med renhold for kjøkken personale. Vi hadde i utgangspunktet tenkt noe mer varige brikker, for at det ikke skal belaste personalet med ekstraarbeid er løsningen med papp valgt. Løsningen er rimelig og enkel og ta i bruk.

Scandic Gardermoen Oslo Airport, hvor vi forsøkte konseptet første gangen på landsmøtet, ønsker å fortsette med kortene som sitt arbeidsverktøy og har fått et sett med kort.

Fagsjef mat i NAAF Helle Stordrange Grøttum har fått to sett til bruk i sitt arbeide.

Det har vært litt vanskelig å få til et samarbeid med næringslivet i Oppland, ved større arrangementer i regi av Funksjonshemmedes Studieforbund og FFO skal kortene bli benyttet hvis det ikke skal spises buffet.

Oppsummering/Konklusjon/Videre planer

Vi har et produkt som kan komme mange til glede i framtiden.

Kommentarer som ”det er lenge siden jeg har fått min mat varm på et utested” og ”hvor kan vi få tak i disse kortene – vi skal ha jubileumsfest og ønsker og tilby våre gjester denne servicen” var noe av der prosjektleder noterte seg under landsmøtet.

Vi fortsetter jobben med å markedsføre og få flere aktører til og benytte seg av dette hjelpemiddelet. Så lenge lageret rekker gir vi ut gratis materiell. Ved opptrykk må vi se på hvordan vi kan få dekket våre utgifter.

Prosjektet er gjennomført med hjelp av midler fra ExtraStiftelsen Helse og Rehabiltering.