

# Tanker om miljø

26. maj 2021

*Der er fokus på miljø og bæredygtighed mange steder – også på Diakonissestiftelsen. Her deler ansatte, beboere og studerende deres tanker om det at passe på miljøet.*



Maria Isabel Brentegani Nielsen, Lærke Marie Høgh Bünger, Birthe Heldt, Frank Attermann.

Af Kommunikation // kommunikation@diakonissen.dk (mailto:kommunikation@diakonissen.dk)

## *Maria Isabel Brentegani Nielsen er beboer i Seniorfællesskabet.*

”Jeg tænker på at passe på miljøet, når jeg er frivillig i Krealoppen, der er et af Loppeshoppen ([Ud over at Maria Isabel Brentegani Nielsen elsker at bruge sine hænder til kreative sysler, så er hun også bevidst, når hænderne tryller retter frem i køkkenet.](https://business.facebook.com/Loppeshoppenfrb/?__tn__=KR&eid=ARCVKXZRPoF5saQ5Ny4WT9s68vq4C8lVOJlKSDUtpNlFgH3iOe4c2zkkRnjq8WSKCRnyRUO43lqWEQyc&fref=mentions&gn_XbrygWIYeyYevsfngDEDf4aZCS6Tmaqtm34iqXAOKTsSlYlFN_4u3OkldHw6b-VTN3HR9hvsx6rEMN79O0mxqmRI3lMSDH668tZj2JniRZBWCZgHcETjZCiH6bi42zz14XhzadvBfzMQWygxOicCKMvvbeK6Q-GTFxEHGAF4k9QMULc_7oqtRVciOudyLxmpcvAIR1UvDwZ8AL7YQQ)s kreative værksteder. Her arbejder vi med redesign, og jeg står for broderierne. Vi får fx doneret ufærdigt stramaj, som jeg engang imellem tager med hjem og syr færdig. Bagefter kan de syes om til en pude eller en taske. Det er sjovt at få noget gammelt til at blive nyt.”</p>
</div>
<div data-bbox=)

”Når jeg laver mad, så sørger jeg for at lave til flere dage. Det er vigtigt for mig, at man kan få en ny ret ud af noget, som vi har i køleskabet i forvejen. Jeg kan ikke lide at smide mad væk.”



Maria Isabel Breteгани Nielsen kan godt lide at få noget gammelt til at blive nyt. Foto: Mette Frid Darré.

## *Lærke Marie Høgh Bünger er studerende på Diakonissestiftelsens sygeplejerskeuddannelse.*

”Jeg tænker meget over miljø og bæredygtighed – også i forbindelse med min uddannelse til sygeplejerske. Jeg har studiejob på et hospital, hvor smid-ud-kulturen gør ondt i mit grønne hjerte. For eksempel bliver der i forbindelse med undersøgelser og operationer smidt ret meget plastemballage ud som restaffald. Selvfølgelig er hygiejne og patientsikkerhed en prioritet, men jeg savner mere fokus på affaldssortering og udviklingen af alternative løsninger.

Jeg oplever, at unge tager meget bevidste valg i forhold til kampen for en mere bæredygtig verden. Derfor synes jeg også, at det vil være oplagt, hvis emnet kunne komme mere på skemaet på uddannelsen, så vi kan være bedst muligt klædt på som nyuddannede sygeplejersker. Jeg forsøger selv at gøre en forskel ved f.eks. at være aktiv i Sygeplejestuderendes Lands sammenslutning.

Jeg har læst, at sundhedssektoren står for en udledning af CO<sub>2</sub>, der er omtrent dobbelt så stor som den fra flytrafikken i Danmark. Så der er god grund til, at vi sundhedsfaglige øger vores bevidsthed og tager aktiv del i håndteringen af de udfordringer, vi står midt i.”



Lærke Marie Høgh Bünger vil gerne have mere fokus på bæredygtighed i undervisningen på sygeplejerskeuddannelsen. Privatfoto.

### *Birthe Heldt er social- og sundhedshjælper fra Diakonissestiftelsens Hjemmepleje.*

”Hele tiden! Hver eneste dag i mit eget liv og hver eneste dag på mit arbejde. Jeg sorterer borgernes affald i kommunens affaldskategorier. Det gør jeg bevidst, fordi jeg har et stort fokus på den genbrugscyklus, affaldet indgår i. Det gør jeg også derhjemme, og i det hele taget er jeg en person, der ikke køber ret meget. Jeg køber kun det, der er nødvendigt og smider ikke nogen brugbare ting ud. Jeg tænker genbrug ift. alt, hvad jeg ejer.

Birthe Heldt har i mange år gået i genbrugsbutikker på jagt efter tøj og ting til sin bolig.

”Det er sjovt, hvis jeg mangler en bestemt ting, så finder jeg den altid i genbrugsbutikken. Det kunne fx være en ting til mit køkken. Det er meget sjovere at gå i genbrugsbutikker, end almindelige butikker med sædvanlige mærkevarer.”



Birthe Heldt synes, det er sjovt at finde ting hun mangler i en genbrugsbutik. Foto: Mette Frid Darré.

### *Frank Attermann er konference- og køkkenchef på Diakonissestiftelsen.*

”Jeg tænker generelt meget over, hvordan jeg kan passe bedre på miljøet – både privat og her på Diakonissestiftelsen. Som mange andre forsøger jeg at spare på ressourcerne ved fx at slukke for lyset, når jeg forlader et lokale og skrue ned for varmen i rum, som ikke bliver benyttet i en periode. Det er lavthængende gevinster, som vi alle kan opnå.

I mit job som konference- og køkkenchef er jeg en del af Diakonissestiftelsens projektgruppe, som arbejder med bæredygtighed på tværs af organisationen. Vi arbejder fx med minimering af madspild, som er aktuelt både i mit kantinekøkken og andre steder, hvor der bliver produceret mad til ansatte, beboere og patienter. En af de ting, vi kommer til at arbejde med, er måling og registrering, som gør det muligt for os at sætte ind med initiativer de rigtige steder.

Affaldssortering og håndtering af plast er et andet stort område i køkkenets bæredygtighedsindsats. Vi sorterer alt, hvad der er praktisk muligt. Og vi har erstattet alt éngangsemballage til takeaway-mad med nedbrydelige alternativer.”



Frank Attermann vil fremover sætte fokus på madsspild i Diakonissestiftelsens køkken og kantine. Foto: Thomas Wittrup.

## *Tema: Vi passer på miljøet*

Bæredygtighed i et år med corona

([nyheder/baeredygtighed-i-et-aar-med-corona](#))

Team Diakonissestiftelsen cykler derudad

([nyheder/team-diaconissestiftelsen-cykler-derudad](#))

Filmfestival i Emmauskirken

([nyheder/filmfestival-i-emmauskirken](#))