



Till våra hyresgäster

Vinterinformation 2022

Det gångna året har som alltid varit händelserikt på Bollebo. Under året har pandemin lättat något vilket har gjort att vi alla försiktigt har kunnat återgå till ett mer normalt levnadssätt. Dessvärre besväras vi nu istället av det pågående kriget i Ukraina vilket kommer påverka oss alla under en tid framöver.

De ökade kostnaderna för räntor och energi gör att Bollebo ställs inför mer utmanande tider framöver. Detta gör att vi måste se över våra utgifter och vilket underhåll vi ska prioritera. Under hösten delade vi ut en folder med enkla tips på hur man kan spara energi. Detta är något som både gynnar vårt klimat och den egna plånboken. Tillsammans kan vi hjälpas åt att spara energi!

Under försommaren genomförde vi ett projekt på Odinslundsvägen 2 och 4 i Bollebygd och hela den gemensamma gården till området 29 lägenheter renoverades. Bland annat gjordes utemiljön tillgänglig för alla, en ny handikapparkering och en lekplats anlades och mycket nya träd och buskar planterades. Den nya gården invigdes under sommaren med korvgrillning tillsammans med de boende i området. Under året har vi också satsat mycket på laddplatser för el- och hybridbilar och färdigställt 8 st. nya platser. Inom kort färdigställs ytterligare 4 st. och vi planerar att fortsätta förse fler fastigheter de kommande åren.

Under året har det skett en del personalförändringar. I mars gick Benny Nilsson i pension och ersattes av Makfira Jemal. Makfira ansvarar för lokalvården i våra fastigheter. Vi önskar Benny stort lycka till i framtiden och vill samtidigt passa på att hälsa Makfira varmt välkommen till oss.

Levande ljus

Under den här tiden på året är det mörkt ute en stor del av dygnet och då är det mysigt att ha levande ljus tända. Tänk dock på att inte ha tända ljus i ett rum som du för närvarande inte befinner dig i och att alltid släcka levande ljus när du går hemifrån. En bra regel är att den som tänder ansvarar för att släcka.

Brandvarnare

Det är viktigt att regelbundet testa sin brandvarnare genom att hålla in knappen i några sekunder. Om brandvarnaren inte piper vid testet är batteriet slut. Om du inte har möjlighet att testa eller byta batteri själv, hjälper vi dig gärna till självkostnadspris. Hör i så fall av dig till vår felanmälan på telefonnummer:

033 – 23 14 18.

Fyrverkerier

Sedan några år tillbaka gäller nya regler för hantering av fyrverkerier. För att få avfyra vissa typer av raketer krävs idag polisens tillstånd. Det kan även finnas kommunala bestämmelser som ska efterföljas. Hos Bollebo är det inte tillåtet att avfyra raketer i direkt anslutning till bostaden eller på ett sätt som stör grannar. Tänk också på brand- och skaderisken samt obehaget de höga ljuden medför för alla djur, både vilda och tama.

Snöröjning

Bollebo anlitar Tranemo trädgårdstjänst som ansvarar för att gångvägar, trappor och ytor kring parkeringsplatser snöröjs och sandas. Tranemo trädgårdstjänst utgår från instruktioner som vi har upprättat. Du som hyresgäst ansvarar för snöröjning fram till din entrédörr. Om du bor på en loftgång ansvarar du tillsammans med dina grannar för snöröjning av loftgången och den gemensamma trappan. Du som hyr en parkeringsplats av oss snöröjer själv parkeringsplatsen. Vid ett snöfall prioriteras Bollegårdens äldreboende och vårt trygghetsboende. Därefter varierar man från gång till gång vilket område man fortsätter med.

Mata fåglar

Även om det är lätt att tycka synd om småfåglarna när det är kallt och snö ute ber vi våra hyresgäster att inte mata dem. Maten drar till sig råttor och möss som vi inte vill ha vid våra hus.



Läs mer på nästa sida...

Sopsortering

Inför jul och nyårshelgerna ber vi alla hyresgäster att noga sortera julklappspapper, kartonger, emballage och annat som blir över efter firandet. På våra områden ser det lite olika ut i soprummen med tillgång till källsortering. För de som inte har källsortering i områdets soprum hänvisar vi till kommunens återvinningsstationer.

- ❖ **Platta noga till kartonger och lådor och släng i pappersförpackningar. Större lådor ska köras till Råssa återvinningscentral.**
- ❖ **Sortera ut plast, cellofan och frigolit och släng detta i plastförpackningar.**
- ❖ **Presentpapper sorteras som pappersförpackning och presentsnöret sorteras som brännbart.**

Digitala utskick

Sedan några år tillbaka informerar vi så långt det är möjligt digitalt. Digitala utskick sparar på vår miljö eftersom det inte går åt lika mycket papper, men det sparar också på vår arbetstid och på resor med bilen. För att vi ska kunna skicka mejl och sms till dig behöver dina kontaktuppgifter vara uppdaterade. Via "mina sidor" på vår hemsida kan du själv uppdatera dina uppgifter. Du kan också skicka oss ett mejl till info@bollebo.se eller ringa oss på **033 – 23 14 10**, så hjälper vi dig att uppdatera dina kontaktuppgifter.

Öppettider

Kontoret har öppet för besök måndag till fredag klockan 10:00-12:00. Vår telefonväxel är öppen måndag till torsdag klockan 10:00-12:00 och klockan 13:00-15:00 samt fredagar klockan 10:00-12:00.

Nedan följer avvikande öppettider för telefon och kontor under kommande helger:

26 december, stängt

5 januari, 10:00-12:00

6 januari, stängt

Du vet väl om att du kan göra din felanmälan dygnet runt på www.bollebo.se eller via telefonsvarare på telefonnummer **033 – 23 14 18**. Telefonsvararen lyssnas av löpande under kontorstid. Om du hellre vill prata med oss är felanmälan öppen helgfri vardag mellan **07:00-09:00**. Akuta fel som måste åtgärdas omgående anmäls efter kontorstid till Securitas på telefonnummer: **010 – 470 51 05**.

Saffranskladdkaka

12 bitar

100 g smör
1 förp. saffran
100 g vit choklad
2 ägg
2 dl strösocker
2 dl vetemjöl
Smör till formen
Grädde och hallon eller lingon till servering

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smörj en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
3. Smält smöret i en kastrull, ta av kastrullen från plattan. Rör ner saffranet. Bryt chokladen i mindre bitar och lägg ner dem i smöret, rör om så att chokladen smälter.
4. Blanda ägg och socker i en skål. Rör ner smörblandningen och vänd ner mjölet. Häll smeten i formen.
5. Grädda kakan mitt i ugnen i ca 20 minuter. Låt svalna i formen på ett galler. Låt kakan bli ordentligt kall innan den serveras.
6. Servera gärna med hallon eller rårörda lingon och grädde.



Källhänvisning: www.ica.se

Vi på Bollebo vill tacka våra hyresgäster för det här året och önska en riktigt god jul och ett gott nytt år!