

HEM längtan

2020 #4

Inspiration, information &
hemlängtan från Alebyggen

Tips!

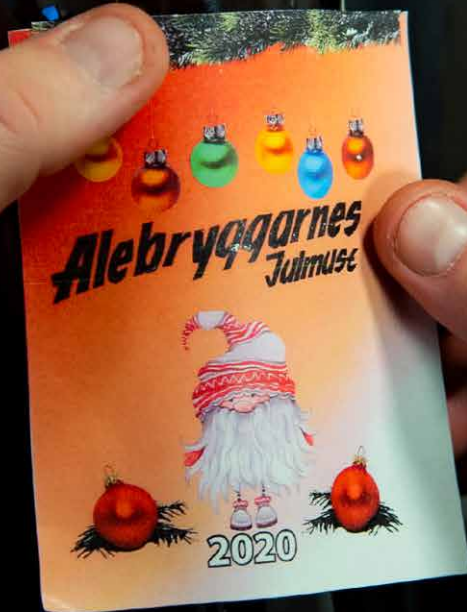
Om det börjar
brinna...

Tydligt och lätt
med nya webben

Populärt med
nybyggt i Nol

Birgitta vann
månadshyran

Riv ut
och spara
8 sidor
recept



Hemmagjord julmust
och andra favoriter

Alebyggen i coronatider

ALEBYGGEN HAR SEDAN i våras arbetat aktivt och infört åtgärder för att minska smittspridningen under coronapandemin.

Det innebär bland annat att **receptionen är stängd** och att vi i första hand försöker lösa frågorna via telefon och mejl. Alebyggens kontorspersonal jobbar delvis hemifrån.

Kvartersvärdar och entreprenörer för beställda arbeten utför bara akuta uppdrag i lägenheterna. För att skydda varandra från smitta gör vi i möjligaste



mån dessa arbeten när hyresgästen inte är hemma.

Trots läget är vårt fokus att kunna ge våra hyresgäster en så god service

som möjligt. Det går alltid att nå oss via telefon **0303-330 800** och på mejl via **info@alebyggen.se**.

På **www.alebyggen.se** och vår Facebooksida finns aktuell och uppdaterad information om hur vi arbetar i coronatider.

Tillsammans bromsar vi smittan! ●

Behåll 2020 års parkeringskort!

I VANLIGA FALL brukar vi dela ut parkeringskort för kommande år nu i december. Men på grund av pandemin tvingas vi i år skjuta på det och korten för 2021 kommer att delas ut vid ett senare tillfälle.

Vi ber därför er som hyr parkeringsplats hos oss att behålla parkeringskortet för 2020 väl synligt i bilens framruta, minst till och med 1 april 2021. ●



Dags att nominera Årets granne!

HAR DU EN GRANNE som gör det där lilla extra för att få dig och andra hyresgäster att trivas? Kanske en eldsjäl som ordnar aktiviteter, eller någon som är hjälpsam och trevlig? Nominera i så fall din granne till vår tävling Årets granne!

En jury bestående av anställda på Alebyggen utser tre vinnare bland nomineringarna. Priset är ett presentkort på Ale torg och en blomma. Vinnarna bjuds på en måltid tillsammans med alla Alebyggens anställda (eller annat om pandemin hindrar att vi träffas). ●



Så här gör du:

MEJLA till **granne@alebyggen.se** med din grannes namn och en kort text där du skriver varför du tycker den eller de förtjänar att vinna senast den **31 januari 2021**. Den/de som motiveras måste vara hyresgäst hos Alebyggen. ●

INSPIRATION, INFORMATION & HEMLÄNGTAN
ges ut av AB Alebyggen

ANSVARIG UTGIVARE
Johan Redlund

REDAKTION Magnus Soovik och Frida Honka, Alebyggen samt Birgitta Lagerlöf, Bild & bokstav.

Skriv till **info@alebyggen.se**

PRODUKTION Birgitta Lagerlöf
Bild & bokstav

TRYCK Sandstens tryckeri

OMSLAGSBILD

På sidan 16 hittar du recept på julens godaste julmust.
Foto: Magnus Soovik

AB ALEBYGGEN är ett allmännyttigt bostadsföretag som äger och förvaltar cirka 2 100 lägenheter i Ale kommun.

BESÖKSADRESS

AB Alebyggen, Ale Torg 7, Nödinge
www.alebyggen.se

AKUTA FEL (Efter kontorstid)
Kontakta SOS Alarm: 031-334 10 45

ÖPPETTIDER

måndag, onsdag–fredag: 8–12
tisdag: 15–18
OBS! Stängt under pandemin,
kontakta oss via telefon eller webben.

TELEFONVÄXEL

måndag–torsdag: 8–17
fredag: 8–13
Telefon: 0303-330 800

Delas ut av **OK ALEHOF**

Alebyggen



FOTO: MAGNUS SOOVIK

Alebor bidrog till väggmålningen i Bohus

BOHUS CENTRUM FICK tidigt i höstas den tredje och sista väggmålningen i projektet Artscape Saga i Ale. Här är det konstnären Cristofer Sagie som med hjälp av idéer och teckningar från bland annat elever i Da Vinciskolan och språkcaféet på Ale bibliotek målat en fantasifull vägg. Utmaningen var enligt Christofer att få en helhet utifrån de olika bidragen, och att få målningen att hänga ihop trots alla fönster, många små ytor och vinklar. Han hoppas att Aleborna är nöjda och hälsar att det var ett enormt kul uppdrag och att det skulle vara roligt att få måla en stor vägg i Bohus någon gång i framtiden. ●

Hyrorna 2021

NÄR DEN HÄR tidningen går till tryck pågår fortfarande förhandlingar om hyrorna för 2021. Alebyggen har yrkat på höjning av hyrorna på grund av ökade kostnader för drift och underhåll. Resultatet av årets förhandlingar publiceras på Alebyggens webbplats så snart en överenskommelse har träffats. ●

Möt oss digitalt

FÜRUTOM TELEFON OCH mejl finns möjlighet att vid behov träffa Alebyggens kontorspersonal (ej kvartersvärdar) via digitala videomöten. Kontakta oss via mejl eller telefon så hittar vi en lösning för dig. ●

Avtal klart mellan Comhem och Telia

I NOVEMBER KOM Comhem och Telia till sist överens om ett nytt flerårigt avtal som innebär att Comhems drygt två miljoner hushåll kan ta del av bland annat TV4, sjuan och TV12 även i fortsättningen. ●

Renoveringen på Klöverstigen har flyttats fram till 1 mars

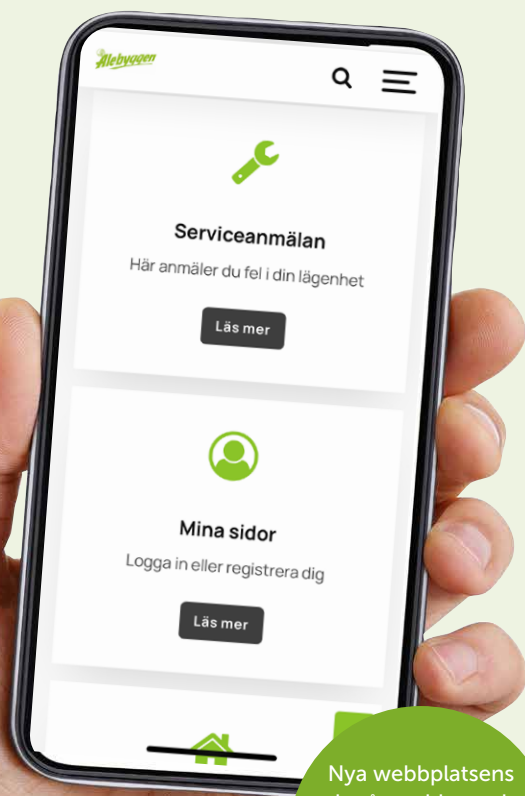
DET STORA RENOVERINGSPROJEKTET på Södra Klöverstigen i Nödinge skulle ha tagit fart strax efter årsskiftet. Men rådande coronapandemi innebär att planerna har ändrats.

– Vi har fått tänka om. På grund av risk för smittspridning vill vi inte att hyresgästerna bor kvar i sina lägenheter under renoveringen. Alla hyresgäster kommer att evakueras till andra lägenheter i området under de veckor deras lägenhet berörs, säger förvaltningschef Patric Hultskär.

För att klara detta är preliminär start för renoveringen framflyttad till den 1 mars och först ut är Södra Klöverstigen 3. Berörda hyresgäster är informerade. ●

Lätt och smidigt med nya webben

Lätt att använda på såväl mobiltelefon som dator och surfplatta. Det är tanken med Alebyggens nya webbplats som lanseras under första kvartalet 2021.



Nya webbplatsens ingångssida med Serviceanmälan och Mina sidor lätt tillgängliga i mobilen...

VILL DU GÖRA EN serviceanmälan från bussen eller kolla nåt på Mina sidor när du är i tvättstugan?

De flesta räknar numera med att kunna använda webben var man än befinner sig och i den enhet som finns till hands. Något som Alebyggens nuvarande webbplats inte är helt anpassad för.

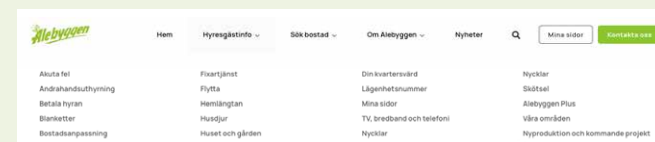
Men det blir det snart ändring på.

– Vi håller som bäst på att ta fram en ny webbplats som är responsiv, det vill säga den anpassar sig efter vilken enhet man öppnar den i, mobilen eller datorn, säger Magnus Soovik, informatör och it-samordnare på Alebyggen.

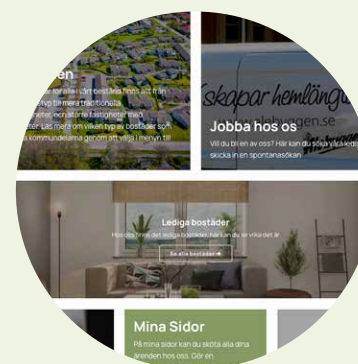
Hela webbplatsen förutom Mina sidor kommer att få en ny struktur och ett nytt utseende. Innehållet är i princip detsamma som i nuvarande, men det är uppdaterat och kan ligga på ett annat ställe på webben.

– Vårt mål är att webbplatsen ska bli tydligare och lättare att hitta på och använda för våra hyresgäster, säger Magnus Soovik.

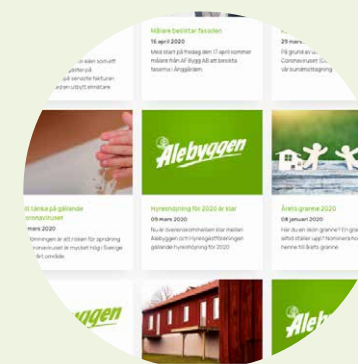
Alebyggens nya webbplats lanseras under första kvartalet 2021. Bilderna här visar nya webben under utveckling och det slutgiltiga resultatet kan se något annorlunda ut.



Under hyresgästinfo hittar du uppdaterad och användbar information om ditt boende.



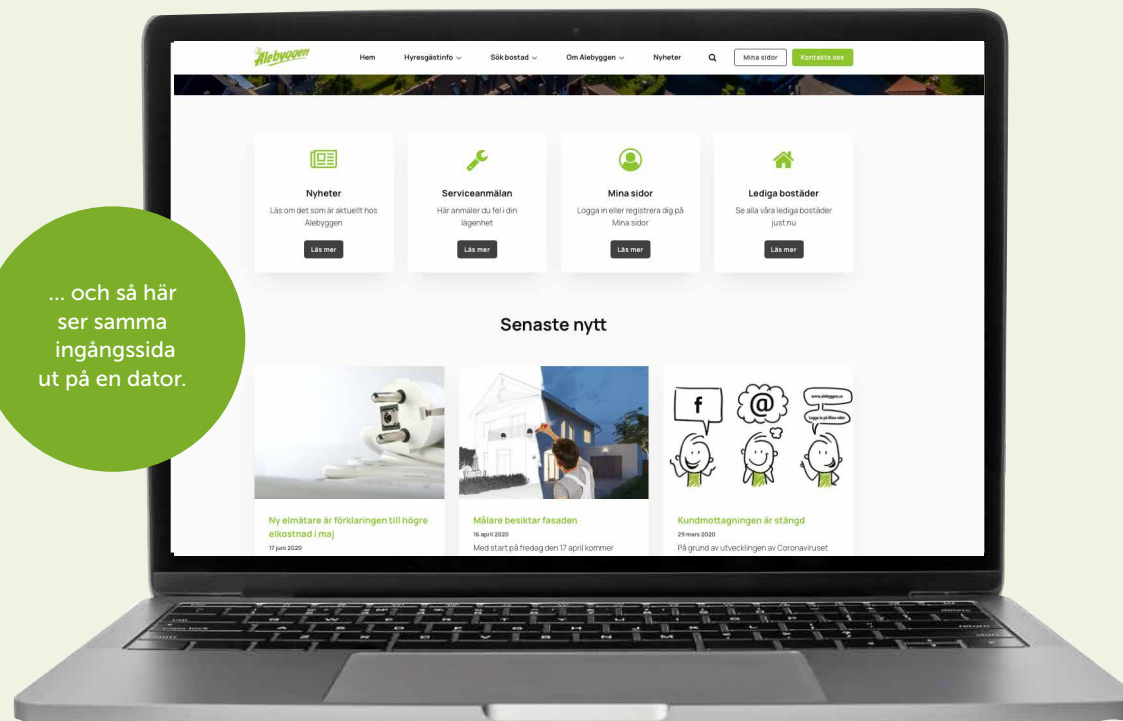
Det går att nå webbens olika sidor både genom menyn längst upp, och via rutor längre ner, på ingångssidan.



Aktuell information hittar du under nyheter. Håll utkik där för att få veta det senaste om ditt boende.



Under Sök bostad kan du bland annat söka lediga lägenheter, komma till bytestorget och läsa mer om vår nyproduktion.



... och så här ser samma ingångssida ut på en dator.

Det gick som en dans...

Efter ett helt liv på dansbanan orkar inte benen längre. Nu spelar Birgitta Larsson skivor och lyssnar på musiken i stället.

Men dragningen i årets utlottning av fri månadshyra gick som en dans.

Birgitta Larsson i Älvängen har skickat in svaren i Kryssa rätt var- enda gång sedan tävlingen startade för många år sedan. Så hon får väl anses vara en värdig vinnare i utlottningen av årets månadshyra.

– Åh, så roligt. De pengarna kommer väl till pass så här strax före jul. Min pension är inte så hög, säger Birgitta när hon får den glada nyheten över telefon.

Birgitta bor i Älvängen sedan drygt 35 år. Hennes två rum och kök ligger på andra våningen i radhuset och till den hör också en uteplats en trappa ner. Där gillar Birgitta att ta en kopp kaffe, hänga sin tvätt och hon odlar tomater och blommor. Men på senare tid har kroppen sagt ifrån och en snäll en granne hjälper till med trädgården.

– Benen är inte som förr. Jag har fått svårt att gå i trapporna och hoppas, trots att hon trivs i sin lägenhet, kunna byta till en i bottenplan.

DET VAR BIRGITTAS MAN som fick henne att flytta till Älvängen. Självt är hon född och uppvuxen i

Ström och har bland annat också bott i Lödöse och Skepplanda före flytten till Älvängen 1986. Sedan 2015, då hennes man gick bort, har hon bott ensam. Men de fyra barnen och åtta barnbarn finns inte långt borta.

Dom träffas regelbundet, inte minst på sommaren då hon har husvagnen uppställd på campingen i Lysekil. Den står där från april till oktober och Birgitta är där så mycket hon kan. Hon uppskattar husvagnslivets frihet, med få måsten och att få ha familjen hos sig.

– Och så gillar jag kombinationen salta bad och solen. Det är välgörande för min psoriasis, säger Birgitta.



”Jag spelar säkert ett par skivor om dagen, det piggar upp. Lasse Stefanz är favoriter.”

Birgitta Larsson
Årets vinnare av fri månadshyra och dansbandsentusiast.

FÖRUTOM HUSVAGNEN är dans och dansbandsmusik Birgittas stora intresse och en passion hon delade med sin man. De åkte runt på olika dansställen ett par gånger i månaden. Numera delar hon intresset med sina söner. Minst ett par gånger per år åker dom på dansbandskryssning till Finland.

Numera dansar inte Birgitta längre. Men hon njuter av musik, framför allt från dansband.

– Jag spelar säkert ett par skivor om dagen, det piggar upp. Lasse Stefanz är favoriter, säger hon.

EFTER ETT OMVÄXLANDE yrkesliv, bland annat som packare på Lilla Edet och flera olika städjobb,

är Birgitta sedan fem år pensionär. Hon gillar att kunna bestämma själv när det är dags att lägga sig, att gå upp och vad som ska hända under dagen.

NU HAR DOCK coronan lagt sig som en våt filt över mycket. Som många andra hoppas Birgitta att det snart ska gå över, och hon ser de extra pengarna inför julen som ett litet ljus i mörkret.

– Jag har vunnit tre delsegrar i Kryssa rätt förut och bland annat fått en termos och en ficklampa. Men nu blev det storslam.

TEXT OCH BILD:
BIRGITTA LAGERLÖF



Till de mest populära lägenheterna på nybyggda Folketshusvägen 14 B (det röda huset) var det 95 sökande. Fram till 20 december går det att anmäla intresse för lägenhet i grannhuset med nummer 14 A (gult hus på bilden).

Många vill bo i nya lägenheter i Nol

Intresset för Alebyggens nybyggda lägenheter på Folketshusvägen 14 B har varit jättestort. Den som missade chansen kan anmäla intresse för grannhuset 14 A fram till 20 december.

– Ja, intresset har varit över förväntan, säger uthyrare Mirela Cehic, som håller på med hyreskontrakten för lägenheterna som har inflyttning den 1 april.

De 29 lägenheterna ligger i det första av fyra hus som Alebyggen bygger på Folketshusvägen i Nol. Intresset var stort för alla lägenheter med ungefär 35–95 sökande

per lägenhet. När lägenheterna hyrs ut för första gången har Alebyggens hyresgäster förtur och det är det flera som har nappat på. 12 av lägenheterna har gått till redan befintliga hyresgäster.

– Det är till exempel några som tycker sig bo onödigt stort sedan barnen flyttat ut och många har valt att byta för att de vill bo i en rökfri miljö som det blir här, säger Mirela Cehic.

DEN SOM INTE fick en ny bostad i 14 B har en ny chans när lägenheterna i grannhuset, Folketshusvägen 14 A, nu är tillgängliga för intresseanmälan på Alebyggens webb. Även här handlar det om fem ettor, 14 två-

or och tio treor. Ansökan är öppen till den 20 december och inflyttning är beräknad till 1 juni 2020. ●

BIRGITTA LAGERLÖF

Så söker du!

Logga in på Mina sidor och gå vidare till Sök bostad. Under fliken Lediga bostäder hittar du mer information om lägenheterna och kan göra en intresseanmälan. Kontakta Alebyggens uthyrare Mirela Cehic på 0303-330 815 om du behöver hjälp eller har frågor. Lägenheterna på Folketshusvägen 14 A går att söka till 20 december.

RIV UT
OCH SPARA!
SID 9-16



LJUVLIGT & JULIGT

Till alla hemmapysslare i coronatider bjuder vi en liten kokbok med favoritrecept inför julen.

De är samlade i mitten av tidningen – lätt att riva ut och spara. Lycka till!



Bountybollar

Du ska börja med att i en kastrull smälta smör, i med riven kokos, florsocker, grädde, vaniljpulver och om du rör.

Blanda i efter behag eller en nypa salt, rulla till bollar, lägg på en tallrik och in i frysen för att stå kallt.

Låt de stå i frysen i fyrtiofem minuter i en lång rad. Nu dags att smälta choklad.

Doppa dem i chokladen, men se till att göra det en och en. Lyft upp med en gaffel, lägg på bakplåtspapper, dekorera med kokos gör du sen.

INGREDIENSER

50 g smör
100 g kokos
1,75 dl florsocker
0,5 dl vispgrädde
1 kryddmått vaniljpulver
en liten nypa salt

Topping

200 g mörk choklad



Kokostoppar

Sätt ugnen på grader hundrasjuttiofem och börja smälta smör, ägg, socker och saffran tillsätter du i en skål och om du rör.

Tillsätt kokosflingor, vaniljsocker, rivet skal från en apelsin och lite saft, i med det smälta smöret som du nu på kylning haft.

Rör ihop allt till en smet och låt stå i tjugo minuter, klicka ut den med två skedar innan du i munnen av dem njuter.

På ett bakplåtspapper forma klickar av smeten till toppar, gräddas i ugn i femton minuter innan du botten i choklad doppar.

INGREDIENSER

200 g kokos
50 g smält smör
0,5 g saffran
1 dl socker
2 ägg
0,5 msk vaniljsocker
Rivet skal från apelsin
Saft från en apelsin

Topping

200 g choklad

Pepparkaksbollar

Lägg pepparkakorna i en mixer och mixa tills det är bara smulor kvar, rör ihop smulor med färskost tills de är helt blandade, då är du klar.

Rulla röran till bollar cirka 15 till antalet och in i frysen en stund, smält choklad och doppa bollarna en och en och du har en bra grund.

Innan chokladen stelnat krossa ytterligare en pepparkaka till dekor, strö över smulorna från kakan och en fin boll du får.

INGREDIENSER

200 g pepparkakor
90 g naturell färskost

Dekoration

130 g mjölkchoklad
1 krossad pepparkaka



Saffransbullar de luxe

Börja med fyllningen men denna ska du efter blandning åt sidan ställa, blanda alla ingående ingredienser till en slät smet som nästan går att hålla.

Smula jäst i en bunke och lös upp med tillsatt mjölk, i med saffran och rör om var inte feg, i med delat smör, socker, och hälften av mjölet och arbeta till en vanligt kletig deg.

I med salt och vid behov tar du i mera mjöl, men för mycket gör bullarna tråkiga och torra, knåda ordentligt, med maskin i tio minuter men längre om du använder armar utan att knorra.

Kavla ut degen till en rektangel med måtten trettio gånger sextio centimeter, bred ut fyllningen över hela rektangeln och vik längs långsidan utan några dumheter.

Skär i remsor som är en centimeter, längs med kortsidan av din rektangelruta, två remsor snurras ihop och formas till en bulle som ställs på en plåt som ej bör luta.

Lägg de klara bullarna under ett täcke och se till att de står stilla för att jäsa, det kan ta två eller kanske tre timmar gör ordning i kök och ta något att läsa.

Sätt ugnen på grader 200 men tänk på att det ska vara både värme över och under, vispa ägg, salt och vatten och pensla bullar plus pärlsocker och nötter utan blunder.

Grädda under femton till tjugo minuter eller tills färgen är vackert gyllenbrun, förbered sockerlag genom att blanda socker och vatten så det är helt upplöst och ser ut som dun.

Ut med plåten och de nu jättevarma fina bullarna som nu är sådär härliga saftiga, pensla dem med sockerlagen direkt med en lätt hand så de inte blir så kraftiga.

INGREDIENSER

Fyllning

150 g rumsvarmt smör
200 g mandelmassa
0,5 dl farinsocker
1 dl strösocker
2 tsk malen kardemumma
1 msk majsstärkelse

Saffrandeg

50 g rumstempererad jäst
5 dl rumstempererad mjölk
1 g saffran
250 g rumstempererat smör
2 dl strösocker
16,5 dl vetemjöl
1 tsk salt

Till pensling

1 ägg, 1 nypa salt och en skvätt vatten

Till garnering

mandelsplitter och pärlsocker

Sockerlag

2 dl vatten
2 dl strösocker



Krämig varm choklad

Blanda kakao, salt, vaniljsocker och socker i en kastrull, håll över en deciliter vatten för konsistensens skull.

Koka upp under omrörning i en minut och låt långsamt sjuda, när du fått en krämig sås är den klar för nästa steg utan att bjuda.

Dags att blanda majsstärkelse och mjölk, håll ner i din sås, koka upp under omrörning – låt svalna lite innan höjdpunkten nås.

Häll upp i muggar eller kanske i höga glas utan lås, toppa med grädde, marshmallows och kanske lite chokladsås.

INGREDIENSER

4 portioner
3/4 dl kakao
1 dl socker (minska eller öka mängd efter smak)
1 msk vaniljsocker
0,5 tsk salt
1 msk majsstärkelse (maizena, gör chokladen krämig)
1 dl vatten
1 liter mjölk

Topping

vispad grädde
marshmallows
chokladsås

Saffransskum

Lägg gelatinblad i kallt vatten och låt de ligga där att mogna till, vispa äggvitor och sötning till en fast konsistens och i med saffran utan spill.

Krama vattnet ur gelatinbladen och häll över kokande vatten, häll ned gelatinlösning i äggvispet under omrörning utan att ge något till katten.

Klä en form på 20x15 cm med bakplåtspapper och häll smeten över, garnera med kokosflingor och sen i kylan för att stelna några timmar den behöver.



INGREDIENSER

- 2 äggvitor
- 1 msk sötströ (fungerar fint med vanligt socker också)
- 0,5 g saffran
- 2 gelatinblad
- 2 msk kokande vatten
- 4 msk kokosflingor



Skumtomtepanacotta

Värm grädde, klipp skumtomtar till småbitar och blanda samman.

Rör ihop, värm till en smet och in i kylan med alltsamman.

Servert med vispad grädde, hallon och en tomte blir given favvo för mamman.

INGREDIENSER

- 2,5 dl vispgrädde
- 50 g tomteskum



Pepparkakshus

Blanda socker, sirap och vatten i en kastrull och koka upp tag från värmen bort, dela smör och lägg i en bunke tillsammans med alla kryddor – allt ska vara torrt.

Häll över den varma sockerblandning och rör tills smöret är helt smält, låt det hela vara och ska nu svalna till rumstemperatur innan du ber snabbt.

Blanda mjöl och bikarbonat ner i smeten som blir ganska lös men den sväller ska du se, arbeta ihop degen med en trägaffel och låt den vila i kylan i kylskåp i dagarna tre.

Gör mallar av papper för hur huset ska se ut med väggar och tak, baka ut degen med en kavel och skär ut fönster med en kniv som är rak.

Sätt in den färdiga mallen i ugnen i 200 grader och grädda i ugnen i 4–6 minuter, var på din vakt och låt dem inte stå för länge då av brända pepparkakor ingen njuter.

Smält socker i en panna så det smälter och blir brunt, används som lim och fog, limma ihop väggar och tak tills du är nöjd och av byggandet fått nog.

Garnera med kristyr som du gör med florsocker, äggvita och lite av en citron, använd en sprits eller kniv, allt för att förverkliga just din egen vision.



INGREDIENSER

Pepparkaksdeg

- 4 dl strösocker
- 2 dl ljus sirap
- 2 dl vatten
- 250 g smör
- 2 msk kanel
- 1 msk mald kardemumma
- 1 msk malda kryddnejlikor
- 1 msk mald ingefära
- 1 msk bikarbonat
- 15 dl vetemjöl + lite till kavlingen

Kristyr

- 4 dl florsocker
- 1 st äggvita
- 2 krm ättika, eller pressad citron
- eventuellt karamellfärg

Hemmagjord julmust

Sodastart:

Rör samman alla ingredienser i en rengjord glasburk eller en plastdunk, täck över med en tunn duk och en gummisnodd, men en varning ta inte en klunk.

Låt stå i dagarna fyra till sex och rör om en till tre gånger per dag, bra om den står varmt, tex ovanför kylen och helst utan kallt drag.

Blandningen ska varje dag matas med en tesked riven ingefära och råsocker med en tesked, sodastarten är färdig när den bubblar vid ytan när du rör om, då kan du låta den vara i fred.

INGREDIENSER

5 dl vatten
2 msk finriven ingefära
1 msk råsocker
1,5 msk strösocker



Julmust:

Blanda frukter, kryddor och citronsyra med en liter vatten och låt sjuda i 20 minuter, tillsätt socker och låt det smälta. Tillsätt 2,5 liter vatten innan du av dofterna njuter.

Tag kastrullen av värmen och täck över kastrullen med plast och i 12 timmar låt den dra, sila av blandningen innan du den i sodastarten häller för att blandas så bra.

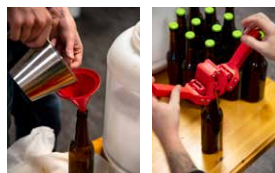
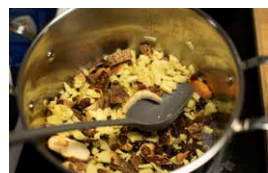
Låt dunken stå övertäckt med silduk i rumstemperatur i dagar mellan tre och fem, sötman minskar efter dag nummer tre efter fem daga musten har kommit hem.

När du vid omrörning hör ett lite fizzigt ljud är det en klar must, håll upp på rengjorda flaskor i plast eller glas efter egen lust.

Låt stå i rumstemperatur i dagarna två för att kolsyras naturligt bli inte förvånad, efter det ställ i kylen för att avstanna fermentering och den håller sig i en månad.

INGREDIENSER

1 dl russin
3 torkade fikon
3-4 katrinplommon
1 dl ingefära, finhackad
1 dl torkade enbär (ca 1 1/2 kryddbuk)
lätt krossade i mortel
2 pomeransskal
2 muskotblommor
3 kryddnejlikor
10 gröna kardemummakapslar
2 stjärnanis
4-5 kanelstänger
2 tsk citronsyra
1+2,5 l vatten
400 g mörkt Muscovadosocker
eller annat liknande råsocker
2 dl sodastart (recept ovan)



Vi tackar Alebyggens personal som delat med sig av sina favoritrecept:

MIRELA CEHIC, FRIDA HONKA, PATRIK BJÖRK, CHRISTIAN JOHANSON
OCH PIERRE WIGEBORN.

Rimstuga: MAGNUS SOOVIK.

**HODDAS DET
SMAKAR!**



GISSA HUSET!

Alebyggens Frida Honka skapade ett pepparkakshus utifrån en av våra fastigheter. Kan du se vilken? Mejla svaret till: info@alebyggen.se.

Vi vill ha ditt svar senast den 8 februari. Glöm inte att ange ditt namn och dina kontaktuppgifter. Av de rätta svar som kommer in dras en vinnare som får ett presentkort på Ale Torg för 300 kronor. **Lycka till!**

Våra kvartersvärdar

Här presenterar vi Alebyggs kvartersvärdar och områdesexpeditioner. Rundresan har kommit till Älvängen, som också är sista etapp.

Litet gäng på stor yta

HÄR VÄLKOMNAS VI av ett litet men välpriserat gäng och med ansvar för ett stort område. Områdesexpeditionen i Älvängen täcker Alebyggs bestånd i tre orter – Älvängen, Skepplanda och Alvhem. Det kräver bra planering, för att spara tid och undvika onödigt åkande.

Kvartersvärdarna Christian, Christer och Lotta träffas varje morgon klockan sju för att göra en första plan över dagens arbete.

– Vi börjar nästan alltid med rondering, det vill säga gör en koll över våra områden. Men har det hänt något som måste åtgärdas snabbt får det gå före, säger Christer Stensson, som är gängets ”nestor”, efter 35 år i yrket.

EFTER RONDERINGEN, som görs samtidigt som kvartersvärdarnas telefoni, samlas de igen på expeditionen för frukost. Därefter är det dags att ta tag i de serviceanmälningar som kommit in och eftermiddagarna ägnas ofta åt utemiljön.

– Det är det som är så bra med det här jobbet. Det är omväxlande och vi jobbar både inne och ute, säger Christian Johansson som bland annat är den som har tillstånd att hantera motorsåg, jobba i skylift och beskära träd.

JUST UTEMILJÖN är också Lotta Nordgrens stora intresse. Hon är en riktig trädgårdsentusiast som förutom sina ordinarie sysslor som kvartersvärd hjälper till med planeringarna i alla Alebyggs områden.

– Gänget här är toppen. Vi tar tillvara varandras kunskap och erfarenhet och ställer alltid upp när någon behöver hjälp, säger hon.

Kvartersvärdarna har ansvar för var sitt område (se nedan), men tycker också det är bra att känna till varandras. Därför ronderar de ibland tillsammans eller i varandras områden.

– Det är lätt att bli hemmablind, och så underlättar det när vi täcker upp för varandra vid sjukdom och ledighet, säger Christian. ●

Områdesexpedition Älvängen

➔ Hålstensvägen 3

Expeditionen har öppet: Tisdagar 17.30–18 (stängt under coronapandemin).

Kvartersvärdar och deras ansvarsområden:

CHRISTIAN JOHANSSON

ÄLVÄNGEN: Skogsråets väg, Göteborgsvägen 91–93, 109–183, 185–245, Bankbacken, Ivar Arosenius väg 6–56 och Helgesvägen 5–93.

LOTTA (CHARLOTTA) NORDGREN

ÄLVÄNGEN: Göteborgsvägen 64, 80, 82, 84, 87–89, 71 och 74, Tingsvägen 2, Trädgårdsvägen, Carlmarks väg 6–68, Malmers väg 3 samt Företagsbyn.

CHRISTER STENSSON

SKEPPLANDA: Åkerstiden, Odalvägen 4–50 och 52–74, Alehemsvägen, Kyrkbacken, Arnes väg (inkl. Prästgården), Gustavs väg och Albotorget. ALVHEM: Kungsvägen, Alfs väg och Stinsvägen.



FOTO: BIRGITTA LAGERLÖF

PRISREGN... Det ser ut att ha haglat priser och beröm över områdesexpeditionens medarbetare Christian Johansson, Lotta Nordgren och Christer Stensson. "Vi har prishyllan mest för att reta de andra", säger Christian. Men lite stolta är de allt över alla utmärkelser från bland annat Alebyggs bangolfar och bouletturneringar.

Kvartersvärdarna har telefoni vardagar klockan 7–9, övrig tid går det att lämna meddelande på telefonsvararen. Kvartersvärdarna tar dock inte emot **serviceanmälningar**. De görs på **webben** eller på **telefon 0303-330 800**. Akuta fel efter kontorstid 031-334 10 45 (SOS Alarm). ●

Om det börjar brinna!

Allra bäst är förstås att jobba förebyggande och undvika att brand uppstår. Men om olyckan väl har hänt är det helt avgörande att agera rätt. Här ger Alebyggens kvartersvärd och deltidbrandman Henrik Larsson några livsviktiga råd.

Om det brinner hos dig

- Utrym rummet där det brinner och stäng dörren. Då stänger du in röken och branden får mindre syre.
- Sätt dig själv och andra i säkerhet.
- Larma räddningstjänsten genom att ringa 112 och försök släcka branden om det är möjligt.
- Om ni är flera personer kan ni dela upp det som ska göras tydligt så att någon försöker släcka branden, medan den andre ringer 112.

En bra ramsa att komma ihåg är:

RÄDDA = Rädda dig själv och de som är i fara.

VARNA = Varna alla som hotas av branden.

LARMA = Larma 112.

SLÄCK = Släck branden om du tror att du klarar det.



Om det brinner hos grannen och är rök i trapphuset

- Om det brinner hos grannen och finns rök i trapphuset ska du stanna kvar i din lägenhet och hålla lägenhetsdörren stängd. Där är du säker i 30-60 minuter.
- Ring 112, då får räddningstjänsten reda på att du är inne lägenheten. Ställ dig vid ett fönster eller balkong så att räddningstjänstens personal kan se dig.
- Gå aldrig ut i ett rökfyllt trapphus, det kan räcka med några andetag av den livsfarliga röken för att du ska bli medvetlös.

När du ringer 112

Berätta vad som hänt, var det brinner, vem du är och var du ringer ifrån.

Mer info om brand i hemmet ➡

Brandskyddsföreningen ➡ www.brandskyddsforeningen.se

Räddningstjänsten Väst ➡ www.rvast.se

Om det brinner i en elektrisk apparat

- Dra först ur kontakten.
- Kväv branden med brandfilt eller vatten.
- Med en pulversläckare kan du släcka direkt utan att dra ur kontakten.

Om det börjar brinna på spisen

- Släck aldrig matfett som brinner med vatten en utan släck med ett lock, en plåt eller en brandfilt.
- Dra undan kastrullen och stäng av plattan.
- Stäng av köksfläkten.

Bra att ha hemma ➡ ➡ ➡

Pulversläckare på minst 6 kg och en brandfilt.

SÅ ANVÄNDER DU BRANDSLÄCKAREN:

- Dra ur säkringen.
- Lossa slangen.
- Rikta munstycket mot det som brinner.
- Sikta innan du trycker in handtaget.
- Sikta långt ner, inte mot toppen av lågorna.
- Gå nära branden och huka dig ner.
- Tryck in handtaget.
- Rör dig runt branden så att du kommer åt ordentligt.



Henrik tipsar!

Här tipsar **Henrik Larsson**, kvartersvärd i Nödinge och deltidbrandman om vad du ska göra om det börjar brinna i din eller grannens lägenhet. Har du frågor eller önskemål på vad vi ska ta upp här? Mejla dem gärna till info@alebyggen.se



Alebyggen svarar:

Varför hemförsäkring?

Varför ska jag ha en hemförsäkring?

Patric Hultskär, förvaltningschef:

● Det är för din egen skull.

Utan hemförsäkring kan en olycka eller ett inbrott kosta dig väldigt mycket pengar.

En hemförsäkring ger ett grundläggande skydd och ersättning om dina saker blir stulna eller skadas i en brand- eller vattenskada. Den ger också skydd om du krävs på skadestånd för att du anses ha vållat en skada.

Eftersom försäkringen är så viktig har Alebyggen krav på att hyresgäster förbinder sig att teckna hemförsäkring för att få skriva hyreskontrakt.

Vad som ingår i en hemförsäkring och vad de kostar skiljer sig åt mellan olika bolag och vilket

stöd du väljer. Här är några saker som **alltid ingår** i en hemförsäkring:

● **Egendomsskydd** som ger ersättning för dina saker vid till exempel brand och stöld.

● **Reseskydd** som ersätter kostnader för sjukvård och sjuktransporter när du är på resa.

● **Ansvarsskydd** som kan betala skadestånd som du krävs på.

● **Rättsskydd** som kan ersätta dina kostnader för ett juridiskt ombud vid en tvist.

● **Överfallsskydd** som kan ge ersättning om du till exempel blir misshandlad.

Det finns också tilläggsförsäkringar som du kan utöka din försäkring med.

Tänk på att läsa villkoren noga och kontakta ditt försäkringsbolag om något är oklart.

Konsumenternas försäkringsbyrå ger allmänna råd om försäkringar på www.konsumenternas.se eller 0200-22 58 00.

Hur testar jag brandvarnaren?

Hur kollar jag om brandvarnaren funkar?

Henrik Larsson, kvartersvärd:



● Det är viktigt att med jämna mellanrum testa att brandvarnaren i lägenheten fungerar, gärna 1-2 gånger per år. Det gör du genom att hålla inne testknappen i cirka 5 sekunder. Då ska larmet sätta i gång. När du släpper testknappen slutar den larma. Om inte larmet startar när du trycker in testknappen ska du kontakta din kvartersvärd.

Brandvarnarna har ett batteri som räcker i ungefär tio år. När batteriet börjar ta slut ger brandvarnaren i från sig korta ljudstötter. Om du inte kan byta batteriet i brandvarnaren kontaktar du kvartersvärderna för hjälp. På Alebyggens webbplats under "Trygghet och säkerhet" kan du läsa mer om hur du sköter om och testar din brandvarnare.

Har du frågor om ditt boende?

Skriv till info@alebyggen.se

Kryssa rätt:

Det enda du behöver göra för att vara med och tävla är att svara rätt på fem frågor. Svaren hittar du genom att läsa tidningen. De av Alebyggens hyresgäster som skickat in rätt svar på någon eller några av tävlingsetapperna under året deltar i utlottningen av en fri månadshyra. Vinsten gäller hyran för december.

Första pris i etapptävlingen är ett presentkort på Ale Torg för 500 kronor. Andra och tredje pris är en liten present. Tävligen gäller enbart Alebyggens hyresgäster.



A. Hur många treor hyrs nu ut på Folkets-husvägen 14A?

- 1. Fem
- X. Tio
- 2. Fjorton

B. Hur många väggmålningar har allt som allt uppförts i projektet Artscape Saga i Ale?

- 1. En
- X. Tre
- 2. Fem

C. Vad föreslår vi att saffransbullar de luxe garneras med?

- 1. Russin och pärlsocker
- X. Hackade hasselnötter och pärlsocker
- 2. Mandelsplitter och pärlsocker

D. Vilket nummer ska man ringa om det brinner?

- 1. 112
- X. 1177
- 2. 90 000

E. Vem av kvartersvärdarna i Älvängen har huvudansvar för Alvhem?

- 1. Christian Johansson
- X. Lotta Nordgren
- 2. Christer Stensson

Så här tävlar du:

Lämna din rätta rad på Alebyggens hemsida. Gå in på alebyggen.se/kryssaratt och fyll i dina svar i formuläret på sidan. Glöm inte att fylla i namn, adress och lägenhetsnummer. Bara ett svar per hushåll får skickas in. Det går också bra att posta svaren. Skriv den rätta raden samt namn, adress och lägenhetsnummer på ett vykort och skicka till: **Kryssa Rätt, AB Alebyggen, Box 104, 449 22 Nödinge.**

VI VILL HA DITT SVAR SENAST DEN 8 FEBRUARI

Grattis, Inga-Lill!

Stort grattis till Inga-Lill Mattsson på Carlmarksvägen i Älvängen, som vann ett presentkort på 500 kronor i senaste Kryssa rätt och fick besvara några frågor ur Hemlängtas hemliga frågelåda.

Favoritplats i lägenheten?

– Köket. Jag vet inte riktigt varför, men jag brukar sitta vid köksbordet och lösa korsord och lyssna på radio. Där trivs jag.

Om du fick välja om, vad skulle du jobba med då?

– Då hade jag nog jobbat med samma sak. Jag jobbade som undersköterska i över 30 år och trivdes med det. Jag arbetade på plastikavdelning på Sahlgrenska sjukhuset med både barn och vuxna. Jag tyckte om att prata med patienterna och ta hand om och trösta dem inför till exempel en operation. Just nu tycker jag synd om de som jobbar och sliter i sjukvården under coronapandemin. De får jobba hårt och många är helt uttrötta.

Vad gillar du att göra på fritiden?

– Jag älskar dans; gammeldans, bugg och vanlig dans. Men det kan jag tyvärr inte göra nu på grund av att jag blivit dålig i benen. Jag väntar på operation.

God Jul och Gott Nytt!

VI PÅ ALEBYGGEN önskar alla våra hyresgäster en riktigt god jul och ett gott nytt år – och hoppas att ni hinner vara lediga, ta det lugnt och umgås på lagom avstånd med era nära och kära.

Vi har stängt alla röda dagar under julhelgerna. Övriga dagar finns vi tillgängliga på telefon och via mejl nu när expeditionen är stängd på grund av pandemin. ●

Vi tittar ut mot ett ljusare 2021

Det närmar sig jul- och nyårshelger och det är dags att summera det märkliga året 2020 – och titta ut mot ett ljusare 2021. Under spanska sjukans härjningar så var den andra vågen dystrare än den första, och den här höstens dramatiska utveckling förvånade efter sommarens bedrägliga lugn. De positiva beskederna om vaccinflamgångar gör att vi kan börja hoppas att vi under det kommande året så småningom skall kunna återgå till normalare umgängesvanor.

DET HAR VARIT fantastiskt roligt att under november månad kunnat påbörja uthyrningsprocessen till våra nya hus på Folketshusvägen i Nol. Intresset har varit stort och i skrivande stund är det första huset uthyrt. Mellan 33 och 95 sökanden anmälde intresse för varje lägenhet, och den kortaste kötiden för en kontraktstecknare var 1,5 år. Gen svaret visar att suget efter nya lägenheter i Ale i dag är påtagligt högre än för bara några år sedan. Det känns riktigt bra att vi kommande år i flera projekt kan erbjuda nya bostäder för att möta efterfrågan.

I NYPRODUKTIONEN TILLÄMPAR vi numera förtur för befintliga hyresgäster samt villkor om att boendet är rökfritt. 12 av 29 hushåll i det första huset kommer flytta ifrån en annan lägenhet i Alebyggen vilket innebär att en liten flyttkedja skapas. Lägenheterna som sägs upp i det äldre beståndet kan därmed efterfrågas av andra.

Rökning inomhus har med tiden blivit ovanligare, men vi hanterar alltjämt nikotinskadade lägenheter samtidigt som det är ett bekymmer för närboende. Vi tror att en rökfri nyproduktion kommer att uppskattas.

TILL NÄSTA ÅR har styrelsen antagit en budget innehållande utökade satsningar på underhåll och vi fortsätter att jobba med många större och mindre åtgärder i förvaltningen med sikte på nöjda hyresgäster. Kostnadsutvecklingen har varit hög de senaste åren men med en svalare konjunktur så har vi större möjlighet att få ut mer ur varje satsad krona. Till hösten är det åter dags för vår stora hyresgästenkät vilket är vårt viktigaste kvitto på att vi gör rätt prioriteringar.

VI LEVER I omvälvande tider men jag önskar alla en fin avslutning på året och att helgerna kan firas på ett bra sätt givet omständigheterna.

JOHAN REDLUND
vd Alebyggen

