



# MELLIN

*bladet*



## VÄLKOMMEN TILL VÅRT NYA KONTOR!

Äntligen har vi kommit på plats i vårt nya kontor. Vi har nämligen slagit ihop vår tidigare lokal med grannlokalen. På så sätt har vi fått mer yta och framför allt en handikappanpassad entré!

**FÖR NÅGON MÅNAD SEDAN** öppnade vi vårt nya kontor. Adressen är samma som innan, men vi har fått en ny ingång. Med den nya entrén har vi fått en rejäl ramp som gör att det är lätt att besöka oss även om man kommer med rullator, rullstol eller barnvagn.

Det var när grannlokalen blev ledig som vi tog beslutet att slå ihop de båda lokalerna. I grannlokalen låg butiken Kristinas Scrapbooking som flyttade för en tid sedan. Under ett par månader har det varit en hel del stök och oljud i samband med hopslagningen av lokalerna. Den nya entrén blev klar sent i projektet och under en tid rådde viss förvirring när ni som besökte oss klev rätt in i en byggarbetsplats. Nu äntligen har alla bitar fallit på plats och vi har kommit

i ordning på nya kontoret. Välkomna in att hälsa på oss nästa gång du har vägarna förbi!



# BLI MATSMART DU OCKSÅ!

”Varje liten del räknas”

Handen på hjärtat, slänger du också lite för mycket mat ibland? Eller kanske till och med rätt ofta? Att planera matinköp och matlagning är bra för plånbok och miljö. Vårt miljöslagan är att ”Varje liten del räknas” - så låt oss hjälpas åt!

## SMAKA OCH LUKTA

Långt tillbaka i tiden var det en självklarhet att smaka och lukta på livsmedel för att avgöra om det var ätbart eller ej. Detta var helt enkelt ett måste för att hushålla med den mat man hade! Idag är det inte längre lika självklart att smaka och lukta på maten - men våga lita på ditt bondförnuft! Om vi alla hjälps åt kan vi tillsammans minska det onödiga matsvinnet.

*”Lita på ditt bondförnuft!”*

Det så kallade ”bäst-före-datumet” på förpackningen ger en fingervisning

om när man kan förvänta sig att livsmedlet börjar bli dåligt. Men därmed inte sagt att produkten är dålig efter det datumet. Mjök till exempel som har stått kallt hela tiden kan lätt drickas ett antal dagar över tiden.

## LÅT KYLSKÅPET BESTÄMMA MENYN

Ett annat kreativt tips för att minska mat som onödigt hamnar i soporna är att låta kylskåpet bestämma menyn. Utgå från varor som du har hemma eller som håller på att gå ut i tid. Rester av tacosås är perfekt att hålla i köttfärssåsen och vissna grönsaker kan bli till en soppa.

*”Visste du att varje år slänger svenskarna lika mycket mat som motsvarar CO2-utsläpp från 525 000 bilar.”*

*”Mat som är på väg att gå ut, får ny hållbarhet om den tillagas. Eventuella bakterier dör när maten hettas upp.”*

## Om kylskåpet får bestämma menyn...!

SKINKA+  
SVAMP+  
POTATIS

=

OMELETT/  
BOND-  
OMELETT

BRÖD+  
RESTER FRÅN  
KYLEN

=

VARMA MACKOR.  
Hitta nya smak-  
kombinationer!

RESTER AV

TACO

=

Gör en tacopaj.  
Mums!

TORR OST

=

RIV OCH FRYS IN.  
Perfekt på pizza eller  
varma mackor!

## Hur länge håller tillagad mat?

Tillagad mat har ofta längre hållbarhet än man tror - om den förvaras rätt.

### SNABB AVKYLNING

När man har lagat mat är snabb avkylning viktigt för hållbarheten. Om det är kallt ute och du har balkong så ställ gärna ut grytan för avsvälning. Varm mat ska inte ställas in i kylan. Dels får kylan jobba hårt för att sänka temperaturen samtidigt

som annan mat i kylan riskerar att bli dålig. Själva kylskåpet ska hålla en temperatur mellan 4-8 grader. Ju lägre temperatur desto bättre för matens hållbarhet.

Tillagad och upphettad mat har ofta en hållbarhet på 4-7 dagar i ett

kylskåp med rätt temperatur. Precis som i tipsen ovan gäller det att titta, lukta och smaka om man är osäker. Vet man med sig att man är dålig på att bedöma matens hållbarhet är ibland bästa tipset att frysa in rester direkt. Sen ska man förstås komma ihåg att ta fram maten ur frysen igen...



### **Bagare Anton Åkesson om projektet:**

*” Det känns jättekul att utveckla verksamheten! Redan när jag tog över bageriet hade jag planer på en vinterträdgård. Nu när vinterträdgården snart invigs kommer vi att börja servera mer matiga luncher. Viktigt för mig är behålla det genuina och småskaliga som Sjöholms står för. ”*



**Obs! Bilden är ett fotomontage. Är du nyfiken på fler bilder från bygget? Gå in på vår hemsida!**

## **SJÖHOLMS VINTERTRÄDGÅRD**

På bakgården vid vårt kontor växer just nu ett mycket spännande projekt fram - nämligen Sjöholms vinterträdgård.

**VÅL DOLT FRÅN STORGATAN** pågår febril aktivitet på den mysiga bakgården på kv. Lärkan 25. Här i den smäckert glasade Vinterträdgården ska Sjöholms utöka sin servering - året runt!

Med projektet får bakgården nytt liv. Vinterträdgården är ritad av Karin Petterssons Arkitektbyrå och det var viktigt att uttrycket blev smäckert. Eftersom det är en gammal miljö var det också viktigt att vinterträdgården uppfattas just som en *tillbyggnad*. I slutet av maj ska projektet vara klart för invigning.

Genom vinterträdgården får Sjöholms Bageri en handkappanpassad entré. I samband med ombyggnaden av vårt eget kontor öppnades också en möjlighet att inrymma en toalett för Sjöholms gäster.

En av utmaningarna vid projekteringen var att klara de brandkrav som ställdes. Lösningen på detta blev ett grönt tak, det vill säga en takkonstruktion med växtlighet, i detta fallet sedum. Taket blir på detta sättet även vackert att titta på uppifrån.

## **88 PROCENT FIBER!**

**88 PROCENT FIBER** - frasen är som tagen ur en innehållsförteckning till ett nyttigt knäckebröd! Men - vi pratar givetvis om att vi nu har fiber i 88 procent av våra lägenheter! De senaste fastigheterna som fått fiber är Järnväggsgatan 5-7, Västra Kyrkogatan 5-7, Järnväggsgatan 27 och Järnväggsgatan 33. Framför oss har vi ett par besvärliga fastigheter rent installationsmässigt, men vi låter inte det avskräcka oss - alla ska få fiber!



## SÅ HÅLLER DU SPISEN FIN LÄNGE

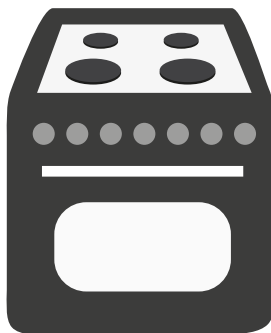
### SPIS MED KOKPLATTOR:

- ✓ Rengör med lödbrande tvålull ("svinto") för att få bort rost och inbrända rester på plattor och spisringar (ringarna runt plattorna). Torka torrt!
- ✓ Ställ inte fuktiga grytor på spisen, då rostar plattorna.

### HÄLLSPIS:

- ✓ Använd rengöringsmedel speciellt avsett för hällar. Rengöringsmedlet gör även att det blir lättare att hålla rent framöver. Vid svåra beläggningar så använd med stor försiktighet en rakbladsskrapa avsedd för häll.
- ✓ Undvik att "dra" grytan på hällen, det blir lätt repor då. Använd kärl med botten som inte repar.

*Tips!  
Ta bort fläckar och spill när spisen är kall, innan den värms upp igen. Då går det lätt.*



## FÖLJ DIN FELANMÄLAN!

**FRAMÖVER KOMMER DU** att ha möjlighet att följa din felanmälan från det att den registreras tills dess att den är åtgärdad. Förutsättningen är att du anger din e-mailadress när du gör en felanmälan. Vi ser också gärna att du uppdaterar övriga kontaktuppgifter som vi har till dig. **TACK!**

## SOMMARJÖBBARE PÅ VÄG!

**SNART KOMMER ÅRETS SOMMARJÖBBARE!** Det är killarna Albin och Jonathan som kommer att jobba hos oss i år igen, så några av er kanske känner igen dem. Båda läser till fastighetsskötare. Vi har laddat upp med en mängd småjobb som vi hoppas att de ska kunna hjälpa oss med.

## SEMESTER PÅ KONTORET

**SOMMAREN NÄRMAR SIG MED STORMSTEG!** Kontoret har semesterstängt vecka 28, 29 och halva vecka 30. Ring vårt vanliga nummer för akuta ärenden som inte kan vänta till efter semestern.



*"Alltid lite bättre...!"*

**MELIN**  
förvaltnings ab



[www.melinforvaltning.se](http://www.melinforvaltning.se)

ADRESS	Kamengatan 4, 262 32 Ängelholm	E-POST	info@melinforvaltning.se
TELEFON	0431-835 00	HEMSIDA	www.melinforvaltning.se
ÖPPET	Mån-tors 8:00-16:30 Fredag 08.00-15.00 Lunch 12.00-13.00	FELANMÄLAN	Ring kontoret, tel 835 00
		JOURTELEFON	040 - 28 20 50, för <b>AKUT</b>
		(VID AKUTFALL)	service utöver kontorstid.

MELINBLADET UTKOMMER MED TRE NUMMER PER ÅR. ANSVARIG UTGIVARE: HÅKAN SVENSSON

## VD:n har ordet

Var tog våren vägen? Efter en mild vinter känns det som att våren gjorde ett uppehåll. Nu ser jag fram emot varma vårdagar så att vi kan komma ut i skogen för sköna promenader och för den som vill med joggingskorna på.

Hur vi hanterar vår miljö är ett av våra fokusområden. I det här numret kan du läsa om all mat som slängs och hur vi tillsammans kan hjälpas åt att minska den mängden. Ett annat område som vi fokuserar på är energiförbrukningen i våra fastigheter (fjärrvärme och el). Efter 2016 har vi minskat energiförbrukningen med 17% jämfört med den målsättning vi fastställde för några år sedan. Vi har också reducerat koldioxidutsläppen från våra bilar med 32% till 119 g/ km under de senaste fem åren.

Men vi är inte nöjda med detta utan har fastställt nya miljömål i den strategiplan som sträcker sig till 2021. Strategiplanen innehåller också målsättningar för hur vi skall fortsätta utveckla bolaget och därmed kunna erbjuda mer till ängelholmarna. Vi håller bland annat på med att skissa upp ett par spännande projekt i stan för nyproduktion som jag ser fram emot att kunna erbjuda alla våra invånare.

Vi har också många projekt på gång kring våra befintliga fastigheter. I Laxens vårdcentral pågår en ombyggnad, fasaden på Östergatan 65 skall renoveras och en ny parkering med uteplatser skall utföras på vår fastighet Strömslund (Doktorsgatan 6 / Landshövdingevägen 13). Detta är exempel på vad som händer redan i närtid.

Som avslutning, ha en skön vår för den kommer igen! Jag är redo med joggingskorna.

/Håkan Svensson, VD