

Hustomtten

Information till våra hyresgäster från Lennart Ericsson Fastigheter AB.

Nr 2/2016

Hej igen,

Vid vår städdag som gick av stapeln den 20 april kunde vi konstatera att våra marktreprenörer gjort ett bra arbete men lite skräp samlade vi ändå ihop.

Glöm inte att teckna hemförsäkring! Under förra året drabbades våra fastigheter av 3 bränder, lyckligtvis utan några allvarliga personskador men då aktualiserades på allvar vikten av att ha en hemförsäkring som skyddar dina ägodelar.

Vi samlar ofta på oss farligt avfall till exempel färg, kemikalier etc. För våra hyresgäster på Södermalm och i Björknäs

har kommunen mobil insamling av farligt avfall. Se vidare info här på "Tomten".

Avslutningsvis hoppas vi att ni alla får en fin sommar tillsammans med släkt och vänner!

Harald



Jenny Sundberg

Vi hälsar Jenny Sundberg varmt välkommen till oss! Jenny arbetar som fastighetsskötare på Ringvägen/Tantogatan, Tatorpsvägen och Dalbobranten.

Vi passar också på att tacka Tomas Onsbjer som har slutat hos oss för hans fina insatser genom åren och önskar lycka till i framtiden!

Hyresförhandlingar

Hyresförhandlingarna är nu avslutade för samtliga fastigheter. Anslag om vad de resulterade i har satts upp i respektive fastighet.

Mobil insamling, farligt avfall

Passa på att rensa skåp, källar- och vindsförråd, ta med gamla färgburkar, kemikalier, glödlampor och små elprodukter (upp till en mikrovågsugns storlek) till den mobila miljöstationen.

Björknäs: Den mobila miljöstationen kommer 4 gånger/år till Björknäs Centrum. Under hösten hittar ni den vid Preem onsdagarna den 7 sept och 9 nov 18.30–19.15. Ytterligare information finns på www.nacka.se/avfall

Södermalm: Den mobila miljöstationen stannar på Rosenlundsgatan 56 (vid gårdsinfarten) onsdagarna den 7 sept. och 9 nov. 20.00–20.45. Ytterligare info. finns på: stockholmvatten.se/mobila

Hustomtens bästa midsommarrecept – Silltårta

8 skivor landgångsbröd
8 kokta ägg el. 10 kokta kalla potatisar
3–4 dl gräddfil
1 dl majonnäs
½ tub kaviar
1 finhackad röd lök
4 burkar matjesill
½ dl finklippt dill
½ dl finklippt persilja
½ dl finklippt gräslök
½ purjolök
3–4 tomater

- Smöra 4 brödskivor, lägg på ett fat.
- Blanda hälften av gräddfil och majonnäs samt all rödlök och kaviar till en smet.
- Bred delar av smeten på brödet.

- Hacka äggen (eller skiva potatisen) och lägg dem på gräddfilsblandningen.
- Hacka 2½ askar matjesill i små bitar. Lägg dem ovanpå äggen/potatisen.
- Bred ut resten av gräddfilsblandningen och lägg de sista brödskivorna ovanpå.
- Blanda ihop resterande majonnäs och gräddfil och bred det på tårtans översida och kanter. Strö sedan på dill, persilja och gräslök även på sidorna. Skär purjolöken i tunna ringar och resten av sillfiléerna i tunna skivor. Dekorera med purjolöken, sillfiléerna och tomaterna. Ät och njut!



**Glad sommar önskar vi på
Lennart Ericsson Fastigheter AB**

Felanmälan

Akut/Jour Vid akuta fel kväll eller helg, fastighetsjouren 08-657 77 71

Övrig tid 08-743 62 00, lennartericsson.se eller kundtjanst@lennartericsson.se

Ordinarie Öppettider

Kontoret, Ringvägen 46
Mån–fre 8.00–16.40 lunch 11.30–12.15

Kundtjänst, tel 08-743 62 00
Mån–torsd 9–11, 13–15, fre 9–11

Sommaröppet

Kontoret
Mån–fre, 1 jun – 31 aug, 8.00 – 16.00

Kundtjänst
Mån–fre, 27 jun – 12 aug, 9.00 – 11.00

Lennart Ericsson Fastigheter AB

Box 15409, 104 65 Stockholm | Besök: Ringvägen 46
08-743 62 00 | info@lennartericsson.se | www.lennartericsson.se