

Hemlängtan

ETT MAGASIN FRÅN TREKLÖVERN BOSTADS AB

SOMMAR 2025



TRYGGARE OCH GRÖNARE

Utemiljö i fokus

ODLINGSLÅDOR

Christine inspirerar

RADONMÄTNINGEN KLAR

Härliga sommar

Sommaren är här – och med den kommer ett nytt nummer av vår hyresgästtidning. I detta nummer fokuserar vi på både trygghet och trivsel, teman som ligger många varmt om hjärtat.

Vi berättar om den nyligen genomförda radonmätningen i våra fastigheter och de positiva resultaten den visat. Du får också läsa mer om våra fina gemensamma uteplatser med grillmöjligheter – perfekta för att njuta av ljumma sommarkvällar i gott sällskap. Vi lyfter dessutom vårt arbete med att skapa ännu trevligare utemiljöer för alla boende.

Inspireras av Christine som har tre odlingslådor utsatta av oss. Hon har odlat i många år och vill inspirera andra till att också våga prova att odla själv. Arbetsinsatsen är liten till vad man får ut tycker hon.

Ta del av somriga recept för grillen och hitta roliga sommaraktiviteter i kommunens sommarlovsprogram.

Oavsett om du njuter av lata dagar hemma, ger dig ut på äventyr i nya miljöer eller bara tar dagen som den kommer – hoppas du får en riktigt härlig sommar! Vi finns här om du behöver oss.

ÖPPETTIDER I SOMMAR

I sommar har Bobutiken öppet som vanligt helgfria vardagar 9.30 - 12.00.

Telefonen är också öppen som vanligt 9.30 - 12.00 och 13.00 - 16.00.

Vid akuta ärenden övrig tid svarar jouren.

Tidningen Hemlängtan ges ut av Treklövern Bostads AB två gånger per år. Tidningen delas ut till alla Treklövers kunder.

Treklövern Bostads AB ägs av Klippans kommun och jobbar för att få dig att längta hem.

Ansvarig utgivare: Ulrika Dougles, VD

Redaktionell produktion:

Pomedia, Treklövern Bostads AB

Design och layout:

Treklövern Bostads AB

Foto och illustration: Treklövern

Bostads AB, Adobe, Dansukker

Tryck: Ljungbergs Tryckeri AB

Kontakta oss:

Treklövern Bostads AB

Storgatan 43, 264 32 Klippan

info@treklovern.se, 0435-121 00

www.treklovern.se

Nya ansikten i Bobutiken

– Emma och Fitore

ULRIKA HAR ANTAGIT NYA UTMANINGAR

Ulrika Filipsson har varit ett mycket känt ansikte för er hyresgäster under lång tid, framför allt i vår Bobutik. Hon var ofta första kontakten för er som hyresgäster. Ulrika tog emot era telefonsamtal, fanns med på hyresgästresor och var den första ni träffade på innanför dörren när ni kom på besök till kontoret. Nu har Ulrika valt att hitta nya utmaningar och vi tackar för allt hon gjort för oss och er. Lycka till i Perstorp Ulrika!

NYA KUNDVÄRDAR

Nu är det Emma och Fitore ni kommer att få höra i telefonen och möta i Bobutiken. Ni kommer också att träffa på dem ute i fastigheterna eller hemma beroende på ärende. Båda två har tidigare erfarenhet från serviceyrken och har valt att läsa vidare för en ny karriär fastighetsbranschen. De kommer att ta väl hand er och de frågor ni har kring ert boende.

Tveka inte att höra av er – Emma och Fitore hjälper er.

KONTAKTA OSS

Kundvärdarna är de som tar hand om dina frågor som boende hos oss.

Du når dem, och alla oss andra på Treklövern, via växelnumret 0435-121 00.

Kundvärdarna svarar på frågor om ditt boende och tar också emot din felanmälan. Skulle de inte kunna hjälpa dig så kopplar de vidare till andra i organisationen som kan hjälpa till. Gör du inga val när du ringer så kopplas du till reception som hjälper dig att komma rätt.



Tack
Ulrika!



Välkomna
Emma &
Fitore!

Tryggare och grönare på Hembygdsgatan

På Hembygdsgatan i Klippan satsar vi på att ge utemiljöerna ett lyft och skapa förutsättningar för en tryggare utemiljö. Med lyhördhet för de boendes önskemål växer nu grönskan fram i ny tappning – som en del av ett större arbete för att lyfta bostadsområdena.

På Hembygdsgatan 6–8 i Klippan växer en ny miljö fram. Här, bland röda tegelradhus och i närheten av både natur och centrum, har Treklövern tagit ett rejält grepp om utemiljöerna.

– Vi ville ge gårdarna en nystart. Genom att skapa bättre överblick för att öka tryggheten hoppas vi att de boende ska känna ett lugn i sitt område, säger Henrik Thulinsson, förvaltningschef.

MÖTEN GER DELAKTIGHET

Arbetet har bland annat handlat om att rensa bort överväxt grönska och beskära höga träd men också om att plantera nytt. Frodigt blommande Ölandstok och färgglada perenner har fått flytta in på gårdarna – växter som med tiden kommer att göra miljön ännu grönare och mer inbjudande.

Tillfartsvägarna har också setts över. Bommarna, som hyresgästerna kan öppna vid behov, har renoverats eller bytts ut så att allt fungerar som det ska.

– Det är viktigt för oss att göra de boende delaktiga i förändringsarbetet. Vi har haft två välbesökta informationsmöten där hyresgästerna fått komma till tals och dela sina tankar. Vi fick många bra synpunkter som hjälpte oss – och det var trevligt att ses, säger Henrik.

ARBETET FORTSÄTTER

Projektet är en del av vårt långsiktiga arbete med att förbättra bostadsmiljöerna.

– Vi vill att alla ska känna sig hemma, oavsett var man bor. Som fastighetsägare känner vi ett ansvar för, och tycker det är viktigt med, de gemensamma ytorna, säger Henrik.





Stödjer
vårt sociala
hållbarhetsmål



Stödjer vårt
ekologiska
hållbarhetsmål

**”Som fastighetsägare
känner vi ett ansvar för de
gemensamma ytorna”**

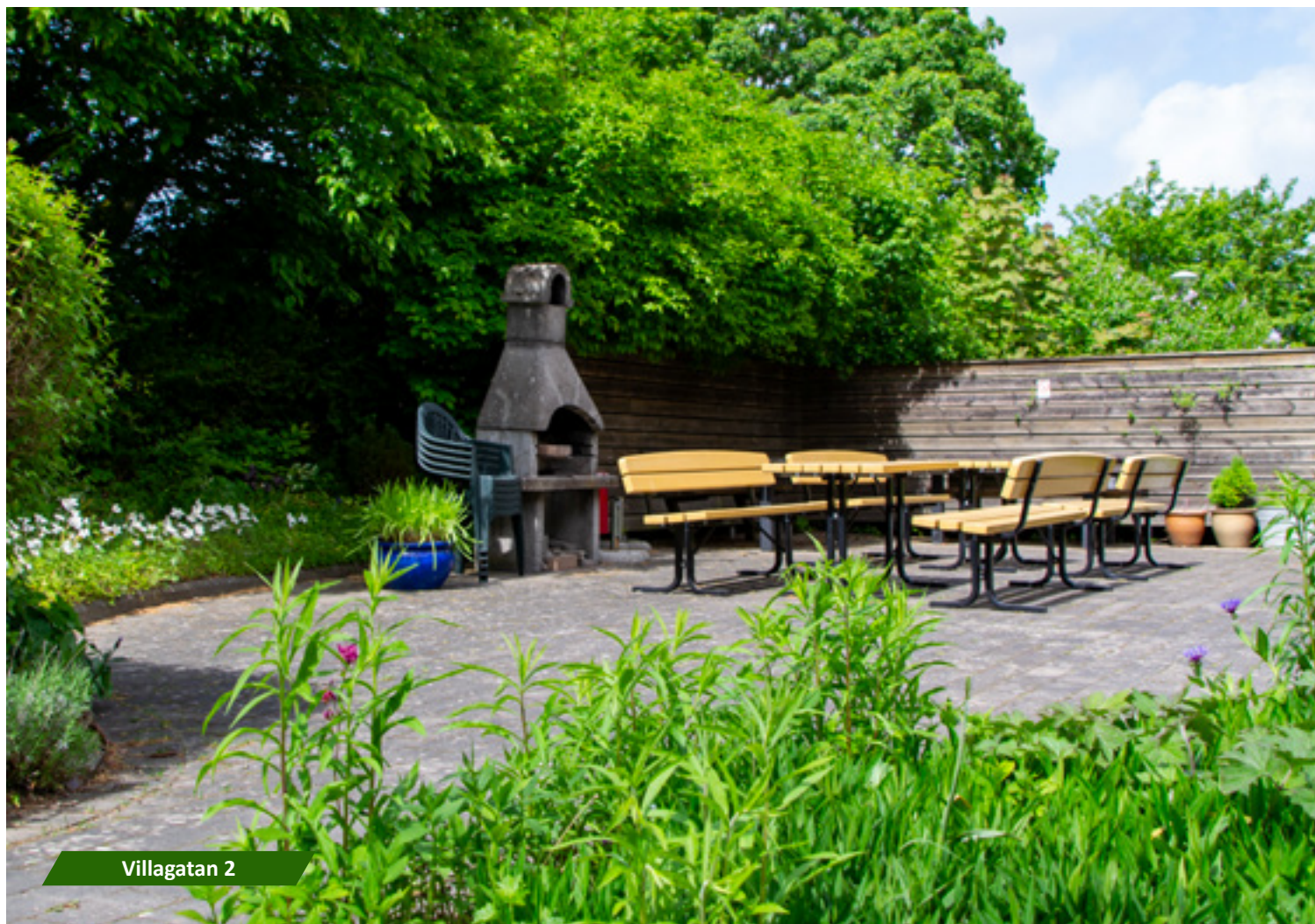
Uteplatser

– grilla, umgås och njut

Vi har många fina gemensamma uteplatser med grillmöjligheter – perfekta för härliga sommarkvällar, spontana fikastunder eller middagar.

Vi hoppas du får många fina stunder på våra uteplatser – de är till för dig! Så ut och njut och tänk på det här för både din egen och dina grannarnas trivsel:

- ✓ Kom ihåg att städa efter dig när du använder de gemensamma grillplatserna och rengör grillen så det är fräscht till grannen som kommer efter.
- ✓ Har du egen grill så välj en öppen plats där du inte stör dina grannar.
- ✓ På balkongen gäller elgrill.
- ✓ Tänk på ljudnivån – särskilt under kvällstid.





Rub eller marinad

– vad passar bäst till grillen?

En torr rub är perfekt när du vill grilla snabbt och enkelt. Det är en blandning av torra kryddor som gnids in i köttet strax före grillning. Den ger smakrik yta och passar bäst vid indirekt värme. En marinad kräver mer tid, men gör köttet mörare och ger djupare smaker. Båda metoderna har sina fördelar och i slutändan är det en smaksak. Och glöm sen inte efterrätten!



MUSCOVADOMARINAD TILL DET MESTA

2 msk Mörkt Muscovadorörsocker
2 msk balsamvinäger
1-2 msk olivolja
1 kvist rosmarin
2 tsk fänkålsfrön
2 st krossade vitlöksklyftor
Flingsalt
Svartpeppar

Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål. Lägg kött/fisk i dubbla fryspåsar och häll på marinaden. Skaka om så att marinaden täcker ordentligt. Låt ligga i kylskåp ett par timmar och ta ut för att skaka om då och då. Om du grillar grönsaker är det bättre att pensla på marinaden i efterhand, för att undvika att det droppar ner i grillen. Marinaden räcker till cirka 1 kg marinerade råvaror.

MARINAD TILL KÖTT

1 dl olivolja
3 msk balsamvinäger
2 msk Mörkt Muscovadorörsocker
1 msk hackad, färsk rosmarin
1 riven vitlök Solo
1 msk färskpressad citronsaft
1 tsk salt

Blanda samman samtliga ingredienser i en skål. Häll marinaden i dubbla fryspåsar och lägg i köttet. Förslut påsarna och skaka så att marinaden kommer åt allt kött. Lägg i kylskåp ett par timmar innan köttet tillagas.

MARINAD TILL FISK

1/2 dl Farinsocker
1/2 dl kinesisk soja
1/2 dl vatten
1/2 dl olja
1 riven vitlöksklyfta
1/2 citron, rivet skal
1/2 tsk mald svartpeppar

Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål. Lägg fisken i dubbla fryspåsar och häll på marinaden. Skaka om så att fisken täcks av marinaden. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden fisken marineras. Marinaden räcker till cirka 1 kg fisk.

MARINAD TILL KYCKLING

1/2 dl Mörkt Muscovadorörsocker
2 msk Dijonsenap
4 msk vitt vin
4 msk olivolja
2 tsk paprikapulver
2-4 finhackade eller rivna vitlöksklyftor
1 finhackad röd chilifrukt
1 krm svartpeppar

Blanda samman samtliga ingredienser till marinaden i en skål. Lägg kycklingdelar i dubbla fryspåsar och häll på marinaden. Skaka om så att kycklingdelarna täcks av marinaden. Låt ligga i kylskåp ett par timmar. Skaka om påsen då och då under tiden kycklingen marineras. Marinaden räcker till cirka 1 kg kycklingdelar.





CURRYRUB

3 msk Ljust Muscovadorörsocker
1 1/2 msk paprikapulver
1 1/2 msk torkad timjan
1 1/2 msk torkad basilika
1 1/2 msk salt
3/4 msk mald kummin
2 msk curry
1 tsk vitlökpulver

Blanda samman ingredienserna. Pensla köttet, t ex kycklingdelar, med lite olja eller flytande margarin. Gnid in rubben och låt stå i kylskåp i minst 2 timmar.

RUB TILL DET MESTA

3 msk Ljust Muscovadorörsocker
2 msk flingsalt
2 msk riven mörk choklad
3 msk vitlökpulver
1 msk lökpulver
2 msk mald kummin
2 msk chilipulver
1 msk mald svartpeppar

Blanda samman samtliga ingredienser i en burk. Gnid in det kött som skall grillas med rubben och låt stå minst 10 minuter innan det grillas. Rubben passar till kyckling, biff, kotletter eller revben.

GRILLAD BÄRPAJ

Grilla dina bärpajer i sommar både gott och enkelt. Lägg lite bär i foliepapper, blanda en snabb smulpaj och smula på, grilla och servera med kallrörd vaniljkräm.

Smulpaj

100 g smör, rumstempererat
1/2 dl Socker
2 msk Ljus Sirap
2 dl havregryn
1 dl vetemjöl
1 nypa salt
400 g bär

Gör såhär

Blanda ihop alla ingredienser till smulpajen. Fördela bär i dubbla folieknyten och toppa med smulpaj. Stäng inte folieknytena helt.

Grilla bärpajerna, gärna på hög temperatur och med lock på grillen i ca 10-15 minuter. Pajerna kan gräddas i små ugnshärlar i ugnen på 200°C, varmluft, ca 15-17 minuter.

Gör din egen snabba vaniljkräm. Vispa äggulor, socker, sirap och vaniljsocker poröst. Vispa grädden i en annan skål och vänd ner.

Servera pajerna tillsammans med vaniljkräm.

Kallrörd vaniljkräm

2 äggulor
1/2 dl Socker
1 msk Ljus Sirap
1 tsk Vaniljsocker
2 dl vispgrädde



**”Det magiska med att odla
är att från ett litet, litet frö
kan det bli en stor planta
med en massa mat.”**



Stödjer
vårt sociala
hållbarhetsmål



Stödjer vårt
ekologiska
hållbarhetsmål

Christine

– odlingsinspiratör

Vi frågade Christine om hon ville vara med och inspirera andra till att odla och det ville hon absolut. Christine flyttade till Järnvägsgatan 9 när huset var nybyggt och har odlat i sina lådor sen dess.

När hon flyttade in undrade hon om vi inte kunde sätta ut odlingslådor på gården och fick i uppdrag att undersöka om det var fler som var intresserade i huset. Det var det inte men Christine fick sin första låda. Och året därpå blev det en till och sen en till och hade plats funnits på gården hade det nog funnits ytterligare en. Totalt har nu Christine 3 lådor och jobbinsatsen är liten till vad man får ut tycker hon.

Tidigare hade Christine en koloni vid Bjersgård men det blev för mycket gräs. Lådorna är precis lagom. De är höga och i hyfsad arbetshöjd och med en kant där man kan sätta sig. En annan fördel med lådorna är att man kan fixa lite när man vill. Är det kallt eller dåligt väder så behöver man inte gå ut. Man behöver inte heller några stora verktyg. Handskar, en liten planteringsspade, kratta och en sekator är det enda man behöver. Och det är inget svårt.

– Det är inte raketforskning, säger Christine

När vi ses rensar hon ogräs inför sådden men några perenna kryddor står i lådorna så som dragon, timjan, mynta och oregano. Hon har också en salvia men den har blivit alldeles för stor och tar upp nästan en tredjedel av en låda så den ska få flytta till Helsingborg. Att kasta den är helt onödigt. Kryddorna använder hon färska men tar också in och torkar för att använda under hela året.

Hon brukar odla tomater och gurkor, frilandssorter såklart, och kulturarvs växter. Gärna rädisor, morötter och betor i många olika färger. Ärtor och bönor får också plats och så även sallat. En och annan kålsort har hon också provat men då får man täcka och det ser ju lite tråkigt ut med fiberduken men för späda plantor och nysått är det ett måste.

– Det magiska med att odla är att från ett litet, litet frö kan det bli en stor planta med en massa mat. Det är det häftigaste, säger hon

Lyckas man så blir det mycket grönsaker och kryddor. Även om man är sent på det så blir det en skörd, den kommer bara senare. Och Christine har ett tips om man ska odla sallat senare på säsongen eftersom fröna vill ha kall jord för att gro och det egentligen är lite för varmt.

– Då sprutar man lite iskallt vatten i såfåran innan man sätter fröerna.



Hon har aldrig hört ett negativt ord från grannarna utan tror att de tycker det är mysigt och trevligt och ibland så kommer någon granne förbi och växlar några ord. Då kan det hända att de får något från odlingen med sig hem. En av grannarnas barn med kompisar har också hjälpt till någon sommar.

Hon har aldrig råkat ut för att någon har förstört hennes odling.

– Men om någon har tagit en tomat någon gång så är det inget som man märker om man har 150 stycken, menar hon.

Potatis tycker Christine ger för lite avkastning men är en bra gröda att börja med. Bara ner med potatisen och cirka två månader senare kan man skörda sin egen potatis. Annars odlar man det man tycker om eller en rad av något nytt man vill prova. Det blir inte bra alltid och då får man felsöka.

Christine gödslar sina lådor med höns gödsel och en säck varar i flera år. Och med några års mellanrum behöver hon fylla på lådorna med lite jord. Gården har en extra trädgårdsavfallstunna som de som har liten uteplats och Christine kan använda när de rensar.

Innan vi skiljs är vi överens om att fördelarna med att odla är många. Den biologiska mångfalden, maten man får men även det sociala när grannarna kommer och växlar några ord. Man äter i säsong och det smakar mycket bättre. De tomaterna som är godast är de som fått mogna i solen.



Inte för sent med odlingslåda

Att odla mitt i sommaren utan tidigare planering eller försådd är fullt möjligt och kan ge en bra skörd. Så i omgångar under hela sommaren för en kontinuerlig skörd.

GRÖNSAKER ATT SÅ I JULI

Snabbväxande rotfrukter: Rädisor, morötter, rättika och majrova är perfekta att så direkt i odlingslådan. Välj sorter som är snabbväxande för att få skörd under sensommaren och hösten. Du kan också sätta en och annan potatisknöl för en sen höstskörd.

Sallat och bladgrönt: Plocksallat och andra bladgrönsaker som mizunakål, asiatisk kål och pak choi växer snabbt och kan sköras kontinuerligt. Plocka bladen när de är små och späda för bästa smak.

Asiatiska bladgrönsaker: Dessa grönsaker trivs bäst när de sås direkt på sommaren. Exempel är asiatisk kål och salladssenap.

Snabbväxande sommarblommor: För att ge din odlingslåda lite färg kan du så snabbväxande blommor som ringblommor och krasse.

Ärter och bönor: Dessa är roliga att odla och ger snabbt skott som kan användas i sallader och som garnering.

FÖRBERED FÖR HÖSTSKÖRD

Försådd: Om du har möjlighet, förså grönsaker som rödbeta, fänkål, sockerärter, lågväxande bönor, mangold och salladslök i krukor eller tråg. Plantera ut dem när det finns plats i pallkragen.

Direktsådd: Persilja, rucola, dill, salladskål och vintersallat kan sås direkt i pallkragen för skörd under hösten.

Lycka till med din odling!

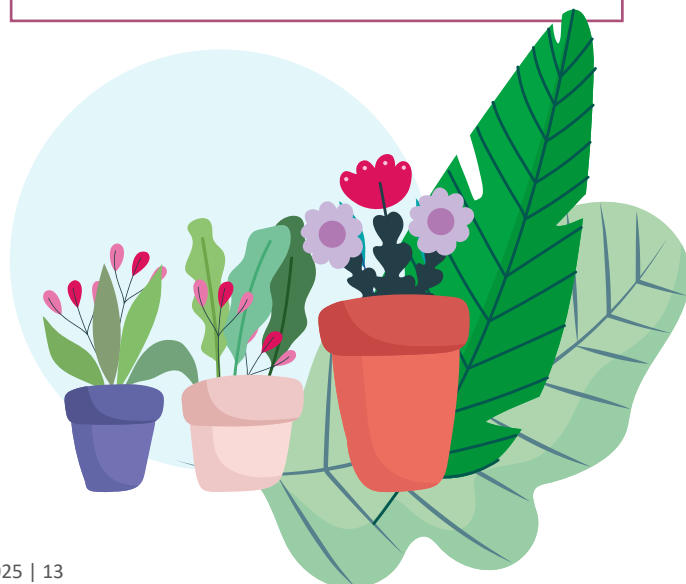
EGEN ODLINGSLÅDA

På flera av våra fastigheter finns det möjlighet för oss att sätta ut odlingslådor som du som hyresgäst kan få hyra under en säsong. En låda är 250 cm lång, 110 cm bred och 55 cm djup. Kostnad för en säsong är 500 kr. Är du intresserad av att hyra en odlingslåda så kontakta oss.

ODLA PÅ BALKONGEN

Har du en balkong kan du odla i krukor och lådor. Många av grönsakerna trivs även där.

Tänk på att inget får hänga på utsidan av räcket.



Sommarlovsprogram

Kommunens sommarlovsprogram finns att se på deras hemsida eller så kan man hämta ett häfte på Sågen, biblioteken, badhuset, fritidsgårdarna eller på kommunhuset. Här hittar du ett utdrag av allt som finns att göra. Vi önskar en aktiv sommar!



HELA SOMMAREN

• AKTIVITETSPARKEN

Under sommaren håller Sågen, Fritidsbanken och Café Otto stängt i Möjligheternas hus, i stället öppnar vi upp i respektive container i aktivitetsparken. Måndag - Lördag 12:00 – 18:00.

För dig som inte vill åka skateboard, inlines, köra kickbike eller enhjuling så kommer de att arrangera många roliga aktiviteter under sommaren i aktivitetsparken. Ta med en kompis eller kom själv, ingen anmälan krävs för aktiviteterna.

Tisdagar och torsdagar 15:00 – 17:00

Hela sommarlovsprogrammet hittar du här



JUNI

MOTORGÖMME

Starta motorerna, för nu är det dags för kurragömma med motorer!

Vi samlas på stora parkeringen vid Sågen Möjligheternas Hus. Därefter kommer mobila teamet att köra iväg och gömma bilen. Ledtrådar och gåtor kommer sedan att publiceras på våra sociala medier för att leda er till bilen. Följ ledtrådarna, lös gåtorna och var först med att hitta den gömda bilen för att vinna!

Tid: Tisdag 24 Juni 19:00

Plats: Sågens stora parkering

Målgrupp: Motorburen ungdom

Anmälan: Krävs ingen anmälan

Kontakt: mobila-teamet@klippan.se

• DISCGOLF MED 4FUN!

(För dig med någon funktionsnedsättning)

Torsdag 26 juni

Kom och testa discgolf på banan i Klockarebacken! Vi spelar först och sen bjuder vi på korv!

Tid: 10:00-12:00

Plats: Klockarebacken, Östra Ljungby

Målgrupp: Barn och unga med funktionsnedsättning

Anmälan: Anmälan senast 20 juni till oskar.svenblad@klippan.se

• PADEL

Måndagen den 30:e juni kommer Aktivitet Förebygger & Ung Fritid spela padel i Klippans Padelhall. Vi tar med oss rack och bollar som ni kan låna. Vill du spela med en kompis går det bra att anmäla sig tillsammans eller så anmäler du dig själv så fixar vi ihop lag väl på plats. Har du aldrig provat spela padel innan? Perfekt! Vi har erfarna ledare med oss som kan hjälpa dig att komma igång.

Tid: 14:00-16:00

Plats: Klippan Padel, Fabriksvägen 2, 26439 Klippan

Målgrupp: Från mellanstadiet (9 år) till gymnasiet åk 3 (19 år)

Anmälan: Anmälan krävs via mejl till aktivitetforebygger@klippan.se uppge namn och telefonnummer



JULI

VATTENFESTEN

Under två heldagar blir det en fartfylld vattenfest på Ljungbyheds friluftsbad. Dagarna bjuder på hinderbana, hoppborg, såpfofboll och massa annat kul för hela familjen. Missa inte dessa energirika dagar fyllda av bad och roliga aktiviteter!

Tid: 1-2 juli 10:00-18:00 båda dagarna

Plats: Ljungbyheds friluftsbad

Målgrupp: Alla

Anmälan: Drop in, 25 kronor i entré

Kontakt: ungfritid@klippan.se

DAGSLÄGER MED ISAK HUDDÉN

Han är känd från Talang och en riktig proffsåkare, vill du också lära dig att åka som proffsen eller bara ha en rolig dag med kompisarna är detta en dag för dig. Ta gärna med dig egen kickbike då Fritidsbanken har begränsat antal. Skriv i din anmälan om du behöver låna.

Tid: Lördag 5 juli 11:00-16:00

Plats: Aktivitetsparken, Ängelholmsgatan 9, Klippan

Målgrupp: 7-15 år

Anmälan: Det kostar inget.

Sista anmälningssdag 28 juni till fritidsbanken@klippan.se

ÖPPEN TRÄFF MED MINSTINGARNA

Här kan barn leka tillsammans och lära känna nya kompisar samtidigt som deras vuxna, föräldrar, mor- och farföräldrar eller någon annan viktig vuxen, får möjlighet att träffa andra vuxna och knyta nya kontakter.

Tid: Onsdag 30 juli 17:00-18:00

Plats: Holken, Kungsgatan 8C i Ljungbyhed

Målgrupp: 2-6 år

Anmälan: Fri entre, Drop-in

Kontakt: hej@minstingarna.se

AUGUSTI

ÖVERNATTNING I NATUREN

Följ med fritidsledarna på äventyr i naturen där vi lagar vår middag utomhus och övernattar i tält. Vad ska vi äta och var ska vi åka? Det får du vara med och bestämma! Anmäl dig till detta äventyr så planerar vi resten ihop!

Tid: Eftermiddag 6 augusti till förmiddag 7 augusti

Plats: I naturen

Målgrupp: Du som ska börja årskurs 7 till och med gymnasiet/19 år

Anmälan: Anmälan krävs, begränsat antal platser. Anmäl dig senast den 10 juli, ungfritid@klippan.se

FILMWORKSHOP

Är du nyfiken på hur man gör egna filmer och dela dem med andra? Då ska du inte missa den här aktiviteten! På bara två timmar får du lära dig hur du filmar, redigerar och skapar roliga och kreativa videor. Dessutom får du tips på hur du startar din egen kanal och når ut till en publik. Det bästa? Du behöver inga förkunskaper – bara nyfikenhet och lust att skapa! Denna workshop är ett led i uppstarten av Klippans Kulturskola och en försmak av ämnet film som kommer starta hösten 2025.

Tid: Måndag 11 augusti 10:00-12:00

Plats: Klippans Kulturskola (före detta Musikskolan), Storgatan 9B

Målgrupp: 11-19 år

Kostnad/Anmälan: Gratis!

Anmälan senast torsdag 8 augusti till kulturskolan@klippan.se

CAFÉ PÅ HJUL

Vi kommer att fylla bilen med massa godsaker och stannar till runt om i kommunen. Kom gärna förbi och fika med oss!

Tid och plats: Onsdag 20 augusti 18:00-18:45 Östra Ljungby vid multiarenan

19:00-19:45 Vändzonen vid Antilopenskolans idrottshall

20:00-20:45 Parken i Ljungbyhed

Målgrupp: Alla är välkomna!



Radonmätningen är klar

Radonmätningen i samtliga fastigheter är nu avslutad. Resultaten visar att nästan alla uppmätta värden är bra – endast ett fåtal avvikelser har noterats. Vi konstaterar att radon i våra fastigheter inte är något problem.

Radon är en naturligt förekommande gas som kan tränga in i byggnader från marken. Vid höga halter under längre tid kan den innebära en hälsorisk och därför genomför vi regelbundna mätningar för att säkerställa en trygg och hälsosam inomhusmiljö för alla våra hyresgäster.

Det finns fortfarande några dosor som inte har blivit analyserade. Hittar du en i din lägenhet så kontakta oss. Av alla de som har analyserats visar endast ett fåtal avvikelser och dessa kommer vi att titta vidare på.

Tack till alla som medverkade i mätningen – det ger oss värdefull information om våra fastigheter och er boendemiljö.