

INFORMATION FRÅN GÖTEBORGSLOKALER

Torgprat

1 • 2020

Nu kan du ladda ner

**Din guide till
ditt värdskap**





FÖREBYGGER. Ordningsvakterna Toni och Victoria gör regelbundna ronderingar på våra torg.

Förberedda ordningsva

Som en del i att skapa trygga handelsplatser i Göteborg har GöteborgsLokaler gjort en ny upphandling inom området bevakningstjänster utifrån Göteborgs Stads ramavtal. Vid utvärderingen av anbudsgivarna har arbetsmiljö och utbildning för första gången vägt in som kvaliteter.

Trygghetsarbetet är en viktig del för att alla som besöker eller jobbar på våra torg skall kunna känna att det är säkra och trygga platser. En stor del av trygghetsarbetet är att ha synliga ordningsvakter på handelsplatserna.

När det hösten 2019 var dags att sluta ett nytt avtal om bevakningstjänster vägdes för första gången arbetsmiljö in som en del av kvaliteten i uppdraget.

Vid förra upphandlingen fick alla tillfrågade bevakningsbolag frågan hur de skulle agera i sex fiktiva problemsituationer. Svaren på

dessa situationer samt intervjuer med anbudsgivarna räknades in i utvärderingen.

Vid denna upphandlingen fick bevakningsbolagen besvara samma sex frågor men de fick också svara på vilken extra utbildning ordningsvakterna får för att kunna klara uppdraget. Dessutom lyftes frågan om arbetsmiljö in, där frågor om bolagens arbetsmiljöarbete och chefernas utbildning besvarades skriftligt och sedan muntligt.

Bo Säljö är säkerhetschef på GöteborgsLokaler och har varit ansvarig för upphandlingen.

– Vi frågade oss vad som

Nya hyresgäster

DR FRIES TORG

Efter 28 år på torget lämnar nu Bijan över **Guldblomman** med varm hand till Jessica Lyrhagen. Jessica har ett förflutet i dagligvaruhandeln och är i botten utbildad florist. Guldblomman har varit stängd under ett par veckor för renovering men öppnade upp igen den 19 mars.

AXEL DAHLSTRÖMS TORG

Högsbo City Dental Klinik har öppnat på torget. Med kunskap och lång erfarenhet välkomnar de såväl nya som gamla kunder.

Studio Devisson har öppnat sin verksamhet. De erbjuder tjänster inom både kropps- och kosmetisk tatuering.

BERGSJÖN CENTRUM

Walat Kader tar över **Gottetipset** efter Elisabeth.



akter ger tryggare torg

ger ett bevakningsuppdrag mervärde, berättar Bo Säljö. Därefter arbetade vi fram en modell för den aktuella upphandlingen. Det är viktigt att ordningsvakterna känner sig trygga i sitt arbete. Därför önskade vi en beskrivning av hur bevakningsbolaget arbetar med arbetsmiljö.

Cubsec stack ut

Totalt lämnades två anbud. Ett av bolagen kunde vid utvärderingen ge en tydlig syn på bevakningsuppdraget, utbildning och arbetsmiljö och de problem och lösningar som blir aktuella i uppdraget. Valet föll på Cubsec AB.

– Cubsec presenterade en modell som lite förenklat innebär att de satsar mer på att vara proaktiva i sitt arbete. De vill lösa problem innan de uppstår, säger Bo Säljö.

Andreas Gyllestrand är VD

och grundare av Cubsec. Enligt honom har Cubsec en unik syn på säkerhets- och bevakningsarbete.

– Vi vill inte ägna vår tid till att släcka bränder. Vi vill istället förhindra att de uppstår, säger Andreas Gyllestrand. Vi lägger stor vikt vid att rekrytera rätt personer till väktaryrket. Vi försöker fånga upp goda krafter i de olika områdena. Det arbetssättet skapar förebilder och gör det lättare att föra en öppen dialog på plats.

Bevakning och säkerhet är komplexa frågor.

– Vi tror att arbetssättet med proaktiva och trygga ordningsvakter som känner att de har en bra utbildning och stöd i arbetsmiljöfrågor kommer ge fortsatt goda resultat. Både för våra hyresgäster och för torgens besökare, avslutar Bo Säljö. ■

Butiken får också utökade öppettider.

OLSKROKEN

Lilla Restaurangen i

Olskroken har fått ny ägare. Bahroz Farik har tagit över verksamheten och driver den vidare i ny regi.

HAMMARKULLETORGET

Café Hammarkullen har öppnat igen och drivs nu i regi av föreningen ABC.

Caféet serverar frukost och lunch. Dessutom finns frallor, pannkakor och piroger på menyn.

KYRKBYTORGET

Salongen **Kya LashLine** med skönhetskola har öppnat. De erbjuder fransförlängning, lash lift, brow lift, microblading, make up och trådning med mera. Utbildningar inom fransar och ögonbryn kommer att hållas i lokalen.



Franska Skafferiet

I början av mars slog bistron Franska Skafferiet upp sina portar på Selma Lagerlöfs Torg. Restaurangen flyttar in i nya och fräscha lokaler i det nya stadsdelshuset mitt på torget.

– Till vår restaurang är alla välkomna, unga som äldre och de kommer alltid att kunna äta gott hos oss, säger ägarna fransmannen Jeff Lambert och engelsmannen Charlie Mycock.

En del av er kanske känner igen Franska Skafferiet från deras

populära restaurang på Stora Holm där de legat i flera år. Nu tar verksamheten ett kliv till helt nybyggda lokaler på Selma Lagerlöfs Torg.

Jeff och Charlie kan branschen utan och innan. Jeff var med och startade Ma Cuisine bistro på Kyrkogatan och Charlie har krogen Charlie's Bistro i Johanneberg. De båda har länge tänkt att göra något tillsammans och när möjligheten dök upp på Selma Lagerlöfs Torg slog de till.

– Vi träffade GöteborgsLokaler och det stämde väldigt bra med vad de vill och vad vi vill. Vi ser också den fina förvandlingen som redan skett med torget och den potential som finns här och det lockade så klart.

Följer säsongerna

Jonas Lissel är fastighetsförvaltare hos GöteborgsLokaler och han är glad att Franska Skafferiet hittat en plats på Selma Lagerlöfs Torg.

– Med Franska Skafferiet har vi fått en restaurang som kommer erbjuda besökare och arbetande i huset en medveten och hållbar matlagning och som kommer bidra till att göra Selma stad till en destination för mat och dryck, säger Jonas Lissel.

Jeff och Charlie har en klar bild av hur de skall driva sin verksamhet.

– Med de erfarenheter som vi skaffat oss under våra år i restaurangbranschen, har drömmen alltid varit att skapa en levande restaurang som följer säsong och främst

använder de råvaror som Sverige har att bjuda på.

Det mål som vi stävar efter är att vår restaurang ska vara modern och utvecklas med tiden samt staden.

Maten som serveras är lagad från grunden med inspiration från Frankrike, naturen, historien samt de människor vi har omkring oss.

Allt är nytt

Som alltid när en ny verksamhet skall öppnas har det krävts mycket förberedelser och planering. Allt är nytt. Köket, bardisken, interiören med gråa och svarta färger kryddat med andra kulörer ger en varm och inbjudande atmosfär. Restaurangen kan ta emot 70 gäster och även större sällskap.

Den öppna kökslösningen gör att gästerna ser hur kocken tillagar de kulinariska läckerheterna.

– Vi vill inspirera våra gäster så mycket som möjligt och att se matlagningen med ögat är ett utmärkt sätt att göra det på, säger Jeff.

Bra och färska råvaror

Franska Skafferiet kommer att bli en mångsidig restaurang med servering av frukost på morgonen, senare lunch följt av bistro på kvällen. Meny kommer att vara bred och flexibel. Crepes, Galetter som är glutenfria, en köttbit, franska korvar och ostar är bara några av alla rätter som kommer att



et har hittat hem



BILD: CATHRINE ANDERSSON

FÖRVÄNTANSFULLA. Charlie och Jeff är nöjda med sin nya restauranglokal och hoppas kunna locka gäster med färska råvaror och mat lagad från grunden. Allt med en fransk touch.

gå att beställa från den franskinspirerade menyn.

– Vi är mycket noggranna med att ha riktigt bra och färska råvaror, det är nyckeln till god mat, säger Charlie.

Inom kort, när vädret tillåter planerar Jeff och Charlie att öppna res-

taurangens uteservering för hungriga gäster.

– Vi har fått perfekt läge med uteserveringen. Tänk att bara kunna sitta ute, njuta av vädret och atmosfären, äta en bit mat, dricka något gott mitt på torget, säger Charlie drömmande. ■



HEMTREVLIGT. Allt är nytt i restaurangen och de mörka färgerna skall ge en varm och inbjudande känsla.



Mats och Daniel h

Att anpassa utbudet efter efterfrågan ä

Alla som någon gång besökt Ica Focus vet att det inte är en helt vanlig Ica-butik. I frysdiskens hittar du, förutom vardagsmat som köttbullar och wokgrönsaker, även mer exotisk mat. Letar du noga kan du finna både pytonorm och kängurufilé. Ica Focus har blivit känt för sitt rika utbud av varor och butiken har ett stort antal trogna kunder.

– Receptet på framgång är att anpassa utbudet efter efterfrågan, menar butikscheferna Mats Redberg och Daniel Åkerhage.

En av GöteborgsLokalers största hyresgäster är dagligvarukedjan Ica med butiker på flera av våra torg. Ica-butikerna ser alla olika ut och har olika utbud av varor, anpassade efter den kundgrupp som handlar i den aktuella butiken. Ica Focus har medvetet valt att rikta in sig på ett brett varuutbud, varav en stor del landar i segmentet gourmetmat.

Vi bestämde oss för att prata med butikscheferna Mats Redberg och Daniel Åkerhage om hur det är att driva en butik som i varje detalj fokuserar på kundernas behov. Vilka fallgropar bör man akta sig för och hur jobbar de med sociala medier?

Köpmönster förändras

Mats Redberg har varit anställd butikschef på Ica Focus sedan 1990-talet och har jobbat nästan hela sitt yrkesliv inom detaljhandeln. Han har sett trender komma och gå och köpmönster förändras. På drygt 20 år har även Ica Focus genomgått stora förändringar.

– Om vi backar tillbaka till 90-talet så kunde nog Ica Focus uppfattas som en något spretig butik, berättar Mats Redberg. Här fanns redan då en uttalad inriktning på ett gourmetsortiment, men samtidigt försökte vi vara lite av en lågprisbutik. Det var

en kombination som kanske inte var helt genomtänkt.

Sedan dess har Ica Focus jobbat medvetet med utbudet av varor utefter målgruppen som handlar i butiken. Området, nära centrala Göteborg och Örgryte är köpstarkt och kunderna efterfrågar ofta lite exklusiva varor och nya trender. Det märks inte minst i den

stora delikatessdisken, där exklusiv skinka trängs med väl-lagrade ostar och flera färdiglagade maträtter.

I butiken jobbas det mycket med placering och exponering av varor. En så enkel åtgärd som att flytta

en glassfrys till ett mer exponerat område kan ge stort utslag i dagskassan. Om en vara blir omtalad i media, kan det vara en god idé att lyfta fram den till en bättre yta för att på så sätt ge en enkel merförsäljning.

– Köpmönster förändras hela tiden, säger Daniel Åkerhage. Om vi tittar hur det såg ut för många år sedan så var det fler hushåll som månadshandlade. Under tidigt 2000-tal så var det fortfarande vanligt att vecokhandla. Nu för tiden ser vi allt oftare hur kunderna handlar för dagen och köper det de är sugna på just vid köptillfället.

En trend som också vuxit stadigt de senare åren är den ökande försäljningen

Våga
tro på
ditt
erbjudande



Var kunden i Focus

är ett framgångsrecept för Ica Focus



GAMLA I GEMET. Mats Redberg och Daniel Åkerhage har varit med länge och sett hur kundernas köpvanor förändrats genom åren.

av färdig mat. På Ica Focus började man tidigt att packa några enklare portioner mat varje dag. Idag har försäljningen av färdigpackad mat fullkomligt exploderat och utgör en stor del av den dagliga omsättningen. Däremot har efterfrågan på färdigpackade matkassar minskat markant de senare åren.

Vikten av sociala medier

Sociala medier har blivit en allt viktigare marknadsföringskanal för Ica Focus. Butiken har bland annat en stor Facebook-sida med många aktiva följare.

– På Facebook annonserar vi sällan enskilda erbjudanden eller varor. Istället använder vi kanalen för att skapa uppmärksamhet och berätta om nyheter i butiken, säger Daniel Åkerhage. Det är en hygienfaktor i dagens digitala samhälle. Våra kunder finns på sociala medier och då måste vi också göra det.

En stor del av marknadsföringsbudgeten har styrts om från traditionella, tryckta flygblad, till mer riktad annonsering via Googles annonsnätverk. Det gör det möjligt att anpassa specifika erbjudanden till olika kunder

beroende på deras personliga preferenser. Då kunder ofta är trendkänsliga måste marknadsföringen också vara det.

Var säker på ditt erbjudande

Det finns många fallgropar att snubbla i för alla som driver en egen butik idag, menar Mats och Daniel. Men samtidigt är de helt överens om vad som krävs för att lyckas med en verksamhet i dagens tuffa konkurrenssamhälle.

– Var bra på det du gör och leverera en vara kunden vill ha. Kan du inte konkurrera med pris så se till att erbjuda något annat som gör att du urskiljer dig från dina konkurrenter. Det kan handla om service, öppettider eller ett gott rykte, menar Mats Redberg.

– Ett gott råd är att skynka långsamt, säger Daniel Åkerhage. Våga tro på ditt erbjudande och var aktiv i din marknadsföring. Var inte heller rädd att kliva av tåget om det inte funkar. Din affärsidé kanske är helt perfekt, men tajmingen inte lika bra. Då kan det vara läge att analysera marknaden och eventuellt återkomma till din idé lite längre fram. ■



Följ oss på LinkedIn

Du vet väl att GöteborgsLokaler har ett aktivt LinkedIn-konto där vi delar nyheter, fakta och kuriosa från vår vardag?

LinkedIn är ett nätverk för företagare och arbets sökande. det är ett utmärkt ställe för att knyta nya kontakter och hålla sig uppdaterad om vad som händer i in bransch.

GöteborgsLokaler har ett aktivt LinkedIn-konto som uppdateras regelbundet med information från bolagets verksamhet och vardag. Här kan du läsa om allt från nya uthyrningar till aktuella händelser i vårt fastighetsbestånd och på våra torg.

Att följa GöteborgsLokaler är ett utmärkt sätt att läsa känna din hyresvärd och då nyheter från branschen.

Har du tips och idéer på vad du vill läsa om på LinkedIn så får du mer än gärna kontakta din centrumutvecklare.

Du hittar oss genom att söka efter GöteborgsLokaler på LinkedIn. ■



Så här läser du

- Du betalar din hyra via utsänd hyresavi, eget inbetalnings kort eller via internetbank. Tänk på att ange rätt OCR-nummer.
- Får du av någon anledning problem att betala hyran måste fastighetsförvaltaren eller hyresadministrationen kontaktas omedelbart.
- Om hyran inte betalas i tid kommer du debiteras en påminnelseavgift samt dröjsmålsränta. I värsta fall kan ditt hyresavtal sägas upp.
- Glöm inte att meddela oss eventuella adressändringar.

Ditt kontonummer för din lo

Betala hyran med e-faktura

Som hyresgäst hos oss på GöteborgsLokaler kan du välja att få din faktura elektroniskt direkt till din internetbank. Allt du behöver göra är att anmäla dig till tjänsten e-faktura via din internetbank.

Om du inte redan har anmält dig för e-faktura gör du det enklast samtidigt som du betalar din hyra. Du kommer då att få ett meddelande om att det är möjligt att anmäla dig för att ta emot e-faktura från GöteborgsLokaler. De uppgifter vi behöver från dig är ditt kontraktsnummer och en e-postadress. Kontraktsnumret hittar du på ditt hy-

resavtal eller på din hyresavi. Du får en bekräftelse på att vi mottagit din anmälan via e-post inom tio dagar.

Med e-faktura slipper du pappersarbete. Allt du behöver göra är att kontrollera din hyresavi i internetbanken och sedan signera avin. Belopp, OCR-nummer och betalningsdatum är redan ifyllt. Dessutom bidrar du till en bättre miljö.

Har du några frågor angående hur du ansluter e-faktura vänder du dig till din bank. Om du byter bank måste du anmäla dig på nytt för att ta emot e-faktura i den nya banken. ■

TILLBAKA TILL FRAMTIDEN

GöteborgsLokaler ingår åter i bostadskoncernen från och med månadsskiftet mars/april. Detta efter att sedan 2014 organiserats i lokalkoncernen.

Kommunfullmäktige i Göteborg beslutade i budget för 2020 att ge Stadshus AB i uppdrag att överföra Förvaltnings AB GöteborgsLokaler till bostadskoncernen, med Förvaltnings AB Framtiden som underkoncernmoder. GöteborgsLokaler har tidigare ingått i Framtidenkoncernen men i samband med bolagsöversynen 2014 övergick bolaget till den nybildade lokalkoncernen med Higab som underkoncernmoder.

Alla formella beslut är nu tagna och per månadsskif-

tet mars/april 2020 övergår GöteborgsLokaler åter till bostadskoncernen.

Bostäder och lokala handelsplatser är väldigt nära sammankopplade till varandra, de är viktiga delar i att vårda, utveckla och bygga en hållbar stad.

Vi jobbar på precis som vanligt och för dig som lokalhyresgäst innebär övergången inga förändringar. GöteborgsLokaler ingår fortsatt i kommunens bolagskoncern och är helägt av Göteborgs Stad. ■

u din hyresavi

Här framgår vem som är fastighetsägare.

Ditt OCR-nummer skall alltid anges vid betalning.

Frakts-
är unikt
lokal.

GÖTEBORGSLOKALER

HYRESAVI

Förvaltnings AB GöteborgsLokaler

Box 5265
402 25 GÖTEBORG
Telefon: 031-335 01 00 Telefax:

Vid frågor om denna avi, kontakta:
Hyresadministration Telefon: 031-335 01 00
E-post: hyra@goteborgslokaler.se

Avmottagare:
Bolaget AB
Hemmagatan 12
411 11 GÖTEBORG

Er referens:

Utskriftsdatum: 2020-03-05 OCR-referens: 123456789 Sida: 1

VAR VÄNLIG ANGE ÖVNASTÄRNING OCH REFERENS vid betalning eller på annat sätt än ned bifogade betalningskort.

April - Juni Avin skapad: 2020-03-05

Specifikation

Kontrakt 1234567-1234-5	10112233 Fastighet 12:3, Hemmagatan 12 GÖTEBORG, Bolaget AB Hyra, Krärr::, 500 000	150 000 *
2020-04-01	2020-06-30	8 000 *
2020-04-01	2020-06-30	40 000
2020-04-01	2020-06-30	196 000

Summa kontrakt: 196 000

(*)Momsploms: 150 000 Moms: 40 000 Förfallodatum: 2020-03-31 Totalt att betala: 196 000

Meddelande från hyresvärden:
GöteborgsLokaler är en del av Göteborgs Stad.

Plusgiro: 5303-9905 Organisationsnr: 505052-4897 Momsregistreringsnr: SE556082489701 (Godkänd för F-skatt) Styrelshus säte: Göteborg

Bankgirot

Med denna avi kan du betala på alla bankkontor eller via

- Bankgiro
- Privattgiro
- Sparbankgiro
- Personkonto
- Balanskonto

Använd de Bankgirots Leverantörsbetalningsrutin (LB) ange nedanstående referenser.

Betalningsavsändare: Bolaget AB

Hemmagatan 12
411 11 GÖTEBORG
Få en Betalnings (vid givning)

INBETALNING / GIRERING AV **OCR**

Förfallodatum: 2020-03-31 Ocr referens: 123456789
Period: April - Juni

Till Bankgiro: 5303-9905 Betalningsmottagare: Förvaltnings AB GöteborgsLokaler

VAR GOD GÖR INGA ÄNDRINGAR MEDDELANDEN KAN INTE LÄMNAS PÅ AVIN DEN AVLÄSES MASKINELLT

123456789 #198000 00 2 > 53039905#41#

Detta är summan du skall betala för den aktuella perioden.

Fakturan skall betalas till detta Bankgirokonto.

Torgnytt i korthet



AXEL DAHLSTRÖMS TORG OCH TUVE TORG.

Nordic Wellness expanderar i Högsbo och slår upp portarna till sitt nya gym i Tuve under våren.



AXEL DAHLSTRÖMS TORG. Den flygande mattan landar snart på torget.

ALLA TORG

Med anledning av restriktioner till följd av coronaviruset (COVID-19) har Göteborgs-Lokaler valt att pausa alla evenemang till och med mitten av maj. Mer information hittar du på sista sidan samt goteborgslokaler.se.

I vår kommer ny påskdekor upp på våra torg. På Axel Dahlströms Torg till exempel planteras ägg och påskliljor i fina träurnor. Vi hoppas att ni kommer att gilla dem.

AXEL DAHLSTRÖMS TORG

Nordic Wellness bygger om och blir större. Gymmet har tagit över Högsbomagasinet gamla lokaler. Anläggningen har öppat på kvällen vilket ökar flöde av människor och därmed också tryggheten på torget.

BRUNNSBOTORGET

I år satsar vi lite extra på dekor ute på den gröna upphöjda ytan på torget. Kanske har du redan sett de stora hjärtana som pryder ytan? Dessa tas nu ner för att släppa in vår och påsken.

Då kan här kanske titta fram ett eller annat ägg!

TUVE TORG

Nu under våren öppnar Nordic Wellness äntligen portarna för sitt nya gym på Tuve Torg. Arbetet är i full gång och man har som målsättning att öppna under maj månad. Gymmet kommer att vara hela 1680 kvm och utrustat med de senaste träningsmaskinerna och härliga gruppträningsalar i nyrenoverade lokaler.

LÄNSMANSTORGET

Torget har precis rustats upp med nya fräscha papperskorgar som harmoniserar bättre ihop med inredningen.

RADIOTORGET

Bostad 2021 gör avtryck på Radiotorget och de första nyinflyttade i Seniorsgårdens bostadsrättshus är nu på plats. Byggnationen fortlöper med resterande hus. Fyra nya lokaler ska ta form och fler nya hyresgäster kommer att vara på plats under 2021.

Vi arbetar mot en mer hållbar förvaltning

GöteborgsLokaler arbetar under 2020 med att ta fram en ny strategi för hur bolagets kärnverksamhet kan minska klimatpåverkan under perioden 2021-2030.

Hållbar förvaltning kommer att konkretisera målsättningar inom områden som energi, avfall, transporter, miljöpåverkan från byggnation och renovering och cirkularitet i linje med målsättningar för Göteborgs Stad.

Inom vissa områden ligger vi redan i framkant, men andra områden kommer att vara i fokus för utveckling under året. Ett av dessa områden är avfall där vi ser över hur vi kan underlätta för våra hyresgäster, men också hur GöteborgsLokaler kan arbeta

proaktivt och mer cirkulärt vid exempelvis renovering. För att förbättra området hållbara transporter ser vi över säkra och väderskyddade cykelparkeringar. Hållbar förvaltning ersätter initiativet Gröna hyresavtal och kommer att ge er som hyresgästerna en tydlig bild av klimatpåverkan från den lokal som du hyr samt en årlig dialog om hur vi gemensamt kan flytta fram positionerna inom hållbarhetsområdet med tydliga målsättningar inom respektive område. ■

Ladda ner **Din guide till ditt värdskap** idag

GöteborgsLokaler har tagit fram en guide om värdskap. Den innehåller smarta tips kring företagande på sociala medier, hur du syns bäst på Google och hur du kan skylta optimalt i din butik. Helt enkelt en hjälp till hur du och din verksamhet kan vässa värdskapet ytterligare.

Tänk på att värdskap är en färskvara som du måste öva och tänka på ständigt. Vissa delar i guiden kanske du redan har full koll på medan andra kan vara nyheter. Vi har alla olika erfarenhet av värdskap och vi hoppas och tror att den här guiden ska vara till hjälp för dig, din verksamhet och den plats du verkar på.

Värdskap innebär konsten att få människor att känna sig välkomna och rymmer

begrepp som service, bemötande, kvalitet, vänskap och gästfrihet. På sista sidan i guiden finner du kontaktuppgifter till din centrumvecklare som du gärna får kontakta om du behöver ytterligare hjälp eller har frågor.

Din guide till ditt värdskap finns att ladda ner på goteborgslokaler.se. Klicka in under "För hyresgäster" och välj fliken "Din guide till ditt värdskap." ■

B

SVERIGE
PORTO BETALT
PORT PAYÉ

Information med anledning av COVID-19 (coronaviruset)

Vi befinner oss i ett speciellt läge. Spridningen av covid-19 har ökat och ingen vet med säkerhet vad som kommer att hända. Vi förstår att många känner oro. GöteborgsLokaler följer aktivt händelseutvecklingen gällande covid-19 och förstärker insatserna vid behov. Vi följer löpande Folkhälsomyndighetens råd och bedömningar och anpassa verksamheten utefter detta. Om läget förändras meddelar vi detta via vår hemsida goteborgslokaler.se.

För dig som lokalhyresgäst rekommenderar vi Folkhälsomyndighetens hemsida, där myndigheten har sammanställt frågor och svar gällande exempelvis symptom på smitta och hur viruset smittar. Via goteborg.se kan du också hitta information.

De evenemang som är planerade på torgen de kommande 2 månader kommer vi att behöva pausa. Det är väldigt tråkigt, men vi behöver göra det då GöteborgsLokaler inte kan garantera begränsningen av antal besökare enligt det av regeringen fattade beslut kring allmänna sammankomster och offentliga tillställningar från 12 mars.

Vi kommer att jobba mer intensivt med att kommunicera och marknadsföra handelsplatserna via sociala media. Passa gärna på att se över hur du och din verksamhet finns på nätet. Tips och råd kring detta finner du i utbildningsmaterialet **Din guide till värds-kap** som du hittar på vår hemsida. Vi centrumutvecklare hjälper dig gärna om du vill bolla någon fråga. Just nu prioriterar vi om vårt arbete för att kunna hjälpa till mer med detta.

Vårblommor och dekor kommer att komma på plats enligt plan. Vi gör vad vi kan för att allt som kan vara som vanligt, skall få vara precis som vanligt.

Har du frågor som gäller lokalen eller handelsplatsen är du som alltid välkommen att kontakta oss på GöteborgsLokaler.

Glöm inte att ta hand om varandra!



GILLA OSS PÅ FACEBOOK!

[www.facebook.com/
goteborgslokaler](http://www.facebook.com/goteborgslokaler)

FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM!
[@goteborgslokaler](https://www.instagram.com/goteborgslokaler)



GÖTEBORGSLOKALER



GÖTEBORGSLOKALER

Box 5265
402 25 Göteborg

Tel: 031-335 01 00
info@goteborgslokaler.se

En del av Göteborgs Stad.

Redaktör:

Jonas Hernstig
Innehåll: GöteborgsLokaler

Ansvarig utgivare:

Pia Johnson

Grafisk form/redigering:

GöteborgsLokaler

Tryck: Lenanders Grafiska

Torgprat ges ut fyra gånger per år och skickas till GöteborgsLokalers hyresgäster på de handelsplatser som vi arbetar med. Torgprat skickas även till samarbetspartners till GöteborgsLokaler.

MER INFORMATION PÅ GOTEBORGSLOKALER.SE