

Hallå

BACKAPLAN

[B2B]

AUG 2020

Till alla företag & kontor i Ringön, Backaplan, Tolered, Bjurslätt, Tuve, Kyrkbyn & Biskopsgården

NÄSTA NUMMER 22 SEPTEMBER 2020

BOKA DIN PLATS REDAN IDAG!

Hallå B2B ges ut av **mediaKONSULT** www.media-konsult.com • För annonsbokning: Tel. 031-748 07 10, info@media-konsult.com



mat
& potatis

Lunch i
Göteborg



CATERING

Beställ till festen

Vi lagar lækker cateringmat i bufféform och klassisk meny för alla slags arrangemang. Tillhör till fest och sittning, även festlokal finns tillgänglig i restaurangen. Kontakta oss för förslag och idéer!

Beställ catering för event, bröllop, julbord, kräftskivor och student i och runt Göteborg.

LUNCH FÖR BARA 80:-

**Billigare lunch
mellan 8:30-11.00**

VÄLKOMNA!

På förmiddagen serverar vi lunchen för Lägsta Pris i restaurangen. Mellan kl 8.30-11 gäller sänkt lunchpris: 80 kr. Efter klockan 11 kostar lunchen 95 kr. Passa på!

KONFERENS

**Vi har lokalen för
konferensen
HELDAG - 2 000:-**

Ha din nästa konferens eller utbildning i våra lokaler. Hyr lilla matsalen med plats för upp till 60 personer. Hela dagen för 2000 kr. Lilla matsalen har en egen ingång på norra sidan. Lätt att parkera precis utanför.

Dagens lunch kl. 08.30-14.00

- Öppettider för våra lunchgäster: vardagar 8.30-14.00
- Pris på lunch är normalt 95 kr.
- På förmiddagen mellan 8.30 - 11.00 kostar lunchen 80 kr.
- Salladsbuffé utan lunchrätt 45 kr.
- Buffé med sallader, röror, grönsaker & såser ingår i lunchen.
- På fredagarna hittar vi gärna på något lite extra.

Hämta take-away lunch hos oss

Hämtar du maten som take-away hos oss är lunchpriset 85 kr. Ring och beställ så packar vi och du slipper att vänta. Det gör du på 031-58 96 50

Välkomna till en av Sveriges största återförsäljare
Husqvarna VIKING SINGER PFAFF



Stort utbud
av härliga
Trikåtyger i
butiken och
på webben.

Vi har över 1000 olika
trikåtyger i lager!
Från 79:-

MEDTAG ANNONS OCH FÅ
10% PÅ ALLA TYGER
Gäller t.o.m. 30/9

Service & rep av alla fabrikat. Nytt & beg.
Öppettider: Mån-Tor: 9-18, Fre: 9-16.30
Aröds Industriväg 76

Tel: 031-22 41 98 Mob: 0736-72 48 10

info@symaskinsexperten.se • www.symaskinsexperten.se

Italiensk Bistro & Delikatesser • Catering & Event



Italiensk Bistro
& Delikatesser

Da Bello Deli / Enoteca



After work

Välkomna! Aperitivo • 16.30-21.30 på fredagar

Italiensk buffe + 1 dryck 179:-

Enoteca: Jöns Rundbäck's Plats 4, 417 05 Göteborg

Deli: Gustav Daléngsgatan 7F, 417 24 Göteborg (Kvillebäckén)

Enoteca: Jöns Rundbäck's Plats 4, 417 05 Göteborg
Tel. 0735-03 09 03, 0705-40 48 31 • www.dabello.se



primärtandvården

BARN | VUXEN | AKUT | IMPLANTAT | ESTETIK

- K Y R K B Y N -

AKUTTANDVÅRD - BOKA ONLINE ELLER RING OSS!



ERBJUDANDE!

399:-

*Första undersökningen med voucher
Kan finansieras med ATB

AKUT TANDVÅRD INOM 24H

Vi bjuder dig 25-29 år
som inte varit hos
tandläkare på 1 år på en
**GRATIS
UNDERSÖKNING!**
Ev. ATB dras vid undersökning

PRIMÄRTANDVÅRDEN FÖLJER NATIONELLA RIKTLINJER KRING SMITTSKYDD

Hos oss erbjuds du en modern och trygg tandvårdsupplevelse.

www.primartandvarden.se • 031 - 745 85 80

PRIMÄRTANDVÅRDEN Ekeströmgatan 12, 418 73 Göteborg

ÖPPETTIDER Mån-Tors 08:00-17:00, Fredagar 08:00-14:00

Gratis parkering
1 timme utanför
klliniken



KORT GUIDE TILL ÖLBRYGGNING

Man börjar med att värma upp vatten i sin gryta. När vattnet nått cirka 65 till 70 grader häller man i krossad malt och rör noga runt. Detta ska sedan stå i 60 minuter vid samma temperatur för att socker och smakämnen ska släppa ifrån malten. Man har nu fått något som kallas för vört.

När vörten stått 60 minuter silas malten bort och man tar upp den i kok. När koket startar så börjar man oftast med att tillsätta humle. Humle är oftast den stora smaksättaren på ölet och kan variera kraftigt i smak och doft beroende på sort. Humlen kan tillsättas vid flera tillfällen under koket som oftast sker över 60 minuter.

När koktiden är slut kyls man ner sin vört till rumstemperatur och för över till en jäshink eller glasdamejeanne. Väl där så tillsätts öljäst. Här finns det stor variation att välja på och olika sorters jäst kan ge olika smakprofiler till ölet.

Efter att jästen ligger i så jäser man ölet i 2 veckor. Därefter överför man sitt öl till flaskor och tillsätter en liten mängd socker, så att kolsyra kan bildas. Sedan sätter på en kapsyl och väntar ytterligare 2 veckor i rumstemperatur. Nu har du ett färdigt öl.



KONTAKTA ÖLKOMPANIET:
010 - 20 51 444

kundtjanst@olkompaniet.se
www.olkompaniet.se

Butiksadress:
Hjalmar Brantingsgatan 7,
41706 Göteborg
Öppet mån-fre 10:00 – 18:00,
lördagar 10:00 – 14:00

BRYGG DITT EGET ÖL

– DET ÄR ENKLARE ÄN NÅGONSIN

Ölkompaniet tillhandahåller utrustning för hemmabryggning av öl. I den här intervjun går de igenom några av de vanligaste frågorna för alla aspirerande hemmabryggare och förklarar precis hur enkelt det är att brygga sitt egna öl.

Vad bör man tänka på när man vill börja brygga öl?

När man vill börja brygga öl så kan det vara bra att fundera igenom dels hur mycket öl man vill brygga och hur stor budget man har. Man kan brygga allt ifrån 4 till 5 liter upp till 20 liter. Man kan även gå högre i volym, men då bör man se till att man har utrymme för detta.

Vilken utrustning behöver man när man vill börja brygga öl?

Du kan brygga öl i en gryta som du kanske har hemma. Runt 5–10 liter stor. Inga stora inköp är egentligen nödvändiga beroende på hur mycket öl du vill få ut i slutändan. Vill man få ut lite mer öl så kan det vara bra att skaffa en gryta på kanske 30 liter för att undvika överkokning på spisen mm. Du behöver även ett jäskärl och ett bra rengöringsmedel. Vill man kontrollera hur mycket volymprocent man har

fått i sitt öl så kan man även köpa en hydrometer och mätklas.

Brygger man olika typer av öl på olika sätt?

Själva bryggprocessen är oftast relativt lika oberoende på ölsort, däremot så kan det skilja rätt mycket på jästemperatur för olika sorters öl. All sorts ale – så som ipa, brown ale och stout – kan jäsas i rumstemperatur och är därför en bra typ av öl att börja med som nybörjare. Ingen specialutrustning behövs. Vill man brygga lager/pilsner så behöver jästemperaturen gå ner på 10 till 12 grader.

Kan jag brygga öl även om jag bor i lägenhet?

Du kan absolut brygga öl om du bor i lägenhet. Man kanske är lite begränsad med utrymme och får hålla nere antal liter som man får ut per bryggning. Tillbehör som flaskor kan också vara utrymmeskrävande, men desto större anledning att brygga oftare istället.



Välkommen till BRAB Autoservice AB i Göteborg

Vi är en märkesoberoende verkstad och hjälper dig med reparationer och service, alltid med 2 års garanti på delar och arbete. Du är alltid välkommen att höra av dig, alternativt kan du boka en service nedan och få priset direkt.

Välkommen in till oss – Vi tar hand om din bil.

Låt din BDS bilverkstad ta hand om bilen

Vi på BDS:s bilverkstäder servar och reparerar alla bilmärken och bilmodeller. Vi kan hjälpa dig med allt från oljebyte, däckbyte, bromsbyte, strålkastarbyte och byte av avgassystem till stora reparationer. Här på webbplatsen bokar du själv in vilken tid du vill lämna din bil för service. Vi ger dig ett fast pris på både stor och liten bilservice. Välkommen!

BRAB AUTOSERVICE

Södra Hildedalsgatan 7, Göteborg, tel. 031-730 32 46
info@brabautoservice.se

Öppettider: Måndag-torsdag: 7.30-17.00
Fredag: 7.30-14.30

Vi vet vad
din bil behöver!
/BDS



VI TAR HAND OM BILEN!

Klipp ur kupongen och tag med till oss!

Värdecheck 500 kr

När du servar eller reparerar din bil för minst 2500 kr så får du 500 kronor hos oss på BRAB Autoservice.

Ta med checken vid bokningen eller när du lämnar in bilen.
Gäller under hela 2020. Kan ej kombineras med andra erbjudanden.



HOS OSS HITTAR NI HALAL KÖTT AV HÖGSTA KVALITET!

Öppettider:

Måndag-Lördag	10.00 - 21.30
Söndag	10.00 - 20.30

Tel. 0760-461 075

delikatess.kungen@yahoo.com

Välkomna!

Wieselgrensplatsen 21, 417 17 Göteborg



VI STÄRKER DITT FÖRETAG

Träna hos oss – frisk personal lönar sig!



GYM & KONDITION

Våra gym är utrustade med de allra senaste redskapen och maskinerna för att **hjälpa dig** i din träning.



GRUPPTRÄNING

Rörlighet, styrka eller kondition – vi har något för **alla människor**.



PERSONLIG TRÄNING

Vill du öka balansen eller lära dig att träna rätt? Då **vägleder** våra personliga tränare dig!

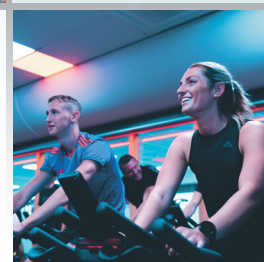
WELLNESS ONLINE

Kör dina favoritpass framför TV:n, datorn, plattan eller mobilen. Med Wellness Online kan du **träna när och var du vill**.



VÄLKOMNA TILL KLUBBEN

Vi har över 250 klubbar i Sverige. Hitta din närmsta på vår hemsida: nordicwellness.se



NORDICWELLNESS

SLÄPVAGNCENTER

*Behöver du en
släpkärra i Göteborg?*

- **UTHYRNING**
- **REPARATIONER**
- **FÖRSÄLJNING**

Öppettider: Mån-Fre 9-18 • Lördag 9-14
Lunch 13-14 • Söndag/helgdag stängt

Tuve Kyrkväg 200, Säve
Tel. 031-228 145 • E-mail: ssv@live.se
slapvagncentergoteborg.com



UTKÖRNING AV
BJÖRKVED
I 40-LITERSSÄCKAR

5 SÄCKAR med utkörning: 550 KR
10 SÄCKAR med utkörning: 950 KR

Ring Katarina, tel 0708 42 63 42

Öppet måndag-fredag 08.00 – 17.00 • ASKIMS INDUSTRIVÄG 1A



Öppettider

Mån-Tor: 10:00 - 18:00

Fre: 14:00 - 18:00

Lör: 11:00 - 15:00

*Vi säljer
även
tillbehör!*

Digital City

Vi byter display och touch på mobiltelefoner och datorer.

Välkommen!

Wieselgrensplatsen 11
417 17 Göteborg

Tel: 031- 22 98 00

Mobil: 0737-797 972

Mail: info@digital-city.se

www.digital-city.se

”Det lönar sig alltid att reparera en originalfälg”

När fälgarna på bilen har sett bättre dagar kan det vara svårt att hitta någon som kan reparera och fräscha upp dem. I Sverige finns nämligen bara tre fälgreparatörer. En av de med lång och gedigen erfarenhet, Fälgfixarn Däckman, finns i Västra Frölunda.

I snart 30 år har fälgreparatören Cina Timle reparerat fälgar. Det hela började med att hon jobbade extra hos sin mamma som grundade företaget Däckman redan 1971. Snabbt fick Cina upp intresset för att fixa och rusta upp fälgar och 1992 expanderade firman och blev Fälgfixarn Däckman. Idag är man en komplett däck- och fälgservicefirma.

DE BLIR SOM NYA

Hos Fälgfixarn Däckman blir även de mest skadade och utsatta fälgarna som nya igen och det märks att de flesta bilägare och även företagare idag ser ett stort värde i att reparera bilens fälgar. Enligt Cina Timle lönar det sig alltid att reparera en originalfälg, något som kanske inte alla känner till.

– Generellt så sitter det aluminiumfälgar på de flesta bilarna idag, säger Cina och fortsätter: Leasingbilar har det alltid och även småbilar som inte är speciellt dyra har det också.

Faktum är att en originalfälg i aluminium är ganska dyr att köpa ny och då är det värt att istället få dem reparerade och uppfräschade av någon som vet hur man gör och behärskar finarbetet som det innebär att rusta upp fälgar, som Fälgfixarn Däckman.

ETT HANTVERK SOM TAR LITE TID

Kärleken till att arbeta med fälgarna kommer från början från Cinas intresse för hantverk och det är precis så hon ser arbetet med fälgarna; under vilket man måste vara ytterst noggrann. Fälgreparation kan innebära allt från svetsning, riktning, lackering till att piffa upp fälgarna lite extra. Hon får ofta förfrågningar om att ändra utseende och färg på fälgar, något hon gärna pillar lite extra med när tid finns. Men man ska veta att all fälgreparation är ett noggrannhetsarbete som måste få ta lite tid.

– Trots att jag gjort det här så länge, får jag fortfarande många utmanande uppdrag från mina kunder och det är fantastiskt givande att sitta och fundera hur man kan fixa till en fälg på bästa sättet, säger Cina som just nu har fullt fokus på att fixa reparera, svetsa och lacka fälgar som fått sprickor eller skadats på andra sätt.

Fälgfixarn Däckman har storkunder som BMW, Hedin Bil, Bilia och Audi. Genom åren har Cina märkt att hennes kunder uppskattar



hennes gedigna kunskap och erfarenhet. Något annat som också uppskattas är verkstadens fördelaktiga öppettider. Redan klockan 06.00 varje vardag slår Fälgfixarn upp portarna för sina kunder.

– Många vill få bilen fixad innan de ska till jobbet och för företagen är det viktigt att till exempel servicebilarna blir färdiga i tid och inte står inne för reparation under dagarna när folk behöver dem, säger Cina och tillägger att det inte är det minsta ovanligt med full ruljans

redan under den tidiga öppningstimmen.

TEXT: VICTORIA E. KISS NYLUND



**FÄLGFIXARN
DÄCKMAN**

Ingela Gathenhielms gata 7,
Västra Frölunda
0709-46 01 80 • www.falgfixarn.se

Ringöns

rökeri & fiskaffär



Hantverksrökeriet på Ringön!

Vi brinner för att leverera de finaste råvarorna.

Våra dagar startar tidigt, Vi börjar på Göteborgs fiskauktion.

Med den färskaste fisken och snyggaste skaldjuren lastade, tar vi oss över älven för att fylla upp vår fiskaffär. Vi kokar dagligen våra skaldjur efter vårt unika recept. Sillar, röror och såser tillverkas på plats och när klockan närmar sig lunchtid, är det dags att servera Fish & Chips och andra goda måltider.

Välkommen till vår oas!

Öppet: måndag 10–14, tisdag–fredag 10–17
Ringögatan 8B • 0705-79 14 39