

KOLLEKTIVTRAFIK

350 miljoner till nya buslinjer i Helsingborg

HELSINGBORG

■ Fram till 2030 ska Helsingborg bygga ytterligare två expressbuslinjer utöver den som redan beslutats. Och staden får statens hjälp med finansieringen.

Under fredagen bekräftades avtalet mellan Helsingborgs stad och staten gällande finansieringen av en storsatsning på framtidens mer spårvagnsliknande busstrafik i Helsingborg.

På plats i Rådhuset fanns HG Wessberg som är förhandlare i Sverigeförhandlingen som arbetar med att skapa infrastruktur och bostäder runt om i landet tillsammans med kommunerna.

I det handslag han gjorde med kommunstyrelsens ordförande Peter Danielsson (M) låg ett löfte från staten om totalt 250 miljoner kronor till både kollektivtrafik och cykelfrämjande insatser i Helsingborg fram till 2030. Staden själv går under samma period in med 395 miljoner kronor för att förverkliga satsningarna.

Det mesta av pengarna går till att skapa två expressbuslinjer, så kallade BRT-lösningar (Bus Rapid Transit).

Varför satsar ni så myck-

et pengar på detta? Det finns ju redan stadsbusstrafik.

– Det här är mer spårvagnsliknande fordon med högre kapacitet och egna körbanor. De går därmed också snabbare och det blir ett enklare och mer effektivt sätt att resa, säger Peter Danielsson.

Biljettköpen kan ske på hållplatserna och behöver därför inte göras ombord. Dessutom kan påstigning ske genom alla dörrar. Turtätheten är hög. Sammantaget ger det ett snabbare färdmedel än stadsbuss.

Enligt HG Wessberg är den här typen av kollektivtrafik också stabilare och inte lika enkel att ändra på. Något som är viktigt när det handlar om att skapa förutsättningar för att exempelvis bygga bostäder vid hållplatser och sträckningar.

Det gillar staten och därför är man beredd att stötta den här typen av satsningar.



Ännu fler expressbuslinjer blir det i Helsingborg framöver.

FOTO: STEFAN ED

– Man kan helt enkelt vara mer säker på att det kommer att ligga fast, säger han.

De båda linjerna som nu är aktuella ska gå mellan Berga-Åttekulla respektive Västergård-Ramlösagården med stopp i centrum i båda fallen. Den redan beslutade linjen, Helsingborgsexpressen 1, ska gå mellan Råå och Dalhem med samma upplägg.

Staten står alltså för hälften av kostnaderna men kräver då också att kommu-

nen ser till att bygga 3500 nya bostäder. Något som staden planerar att göra.

Avtalet med staten handlar dock inte bara om bussar utan också om att främja cykeltrafiken i staden. I det avseendet ska det satsas nästan 300 miljoner kronor på nya cykelstråk, säkrare parkering och bättre framkomlighet för cyklister framför allt till de tre stora stationsnoder som finns i staden. Maria station, Knutpunkten

och Ramlösa station. Också i det fallet är tidsplanen lång och sträcker sig flera år framåt i tiden. Dock inte lika långt fram som när det gäller bussarna.

– Nej, det ser jag inte framför mig att det tar så lång tid. Men också när det gäller bussarna arbetar vi på att få det genomfört så fort som möjligt, säger Renée Mohlkert, utvecklingsdirektör i Helsingborgs stad.

Pengarna ska bland annat gå till att göra cykelstråken säkrare, snabbare

”Det här är mer spårvagnsliknande fordon med högre kapacitet och egna körbanor. De går därmed också snabbare och det blir ett enklare och mer effektivt sätt att resa.”

Peter Danielsson, kommunstyrelsens ordförande.

TEXT: PETER

FERM
peter.ferm@hd.se



NY KROG

Italienskt kök öppnar på Väla

■ Den italienska restaurangen Bonasera Bonasera i Helsingborg får nu en systerkrog på Väla köpcentrum.

Köksmästaren, krögaren och smakexperten Isabell Seger fortsätter att uppfylla sina krogdrömmar. Det började med White Guideprisade Fridas restaurang på Kullagatan. Därefter tog hon och sambon Claes Isaksen över Ristorante Bonasera Bonasera på Drottninggatan i fjol. Nu tar de det italienska köket till Väla, tillsammans med kollegan Stephan Broome.

– Det var faktiskt Stephan som kom med idén.

Det var svårt att inte nappa. Jag vill alltid att det ska hända något nytt i livet, säger Isabell Seger.

Och nog händer det grejer. Dagarna innan öppning byggs det för fullt på Välas mattorg, där Trattoria Bonasera öppnar på lördag. Konceptet är opretentiöst.

– Det vi gör på Bonasera går att applicera här, fast i en annan tappning, säger Claes Isaksen och poängterar att skillnaden mellan en Trattoria och en Ristorante är att när det gäller det förstnämnda är kokkonsten av enklare karaktär.

– Men i grunden är det



Stephan Broome, Claes Isaken och Isabell Seger tar Italien till Väla.

FOTO: LINN DUPONT

vällagad italiensk mat, som en bolognese som har kokts i timmar eller hemmagjord

pesto, säger Isabell Seger. Precis som i stan finns det en vedeldad bakugn för

att kunna erbjuda samma sorts pizzor som på restaurangen.

Ett nytt tillskott på menyn är scrocchiarella, en slags avlång pizza som bakats på en luftigare och fluffigare deg, förklarar Claes Isaksen.

– Som en tunn focaccia eller ciabattavariant. Lite lättare än våra vanliga pizzor, säger han.

I snitt fylls mattorget av 4 000 gäster dagligen, där ungefär 70 procent av dem anländer under lunchtid. Det innebär en ny sorts utmaning, menar Isabell Seger.

– Nu kommer vi att pro-

ducera luncher i en utsträckning vi aldrig tidigare har gjort, säger hon.

Vad fick er att vilja göra den härsatsningen?

– Jag svarar alltid att det har att göra med min kärlek till maten att göra. Och den är inte liten, säger Isabell Seger.

Hon ler åt minnet av en tre år gammal intervju i tidningen Hallå.

– Då sa jag att mitt motto var ”jag vill leva, jag vill dö i köket”. Det kan låta löjligt, men det stämmer ju, skrattar hon.

LINN DUPONT
linn.dupont@hd.se