



Filippa Alm
Fastighetsavdelningen
08-508 270 67
filippa.alm@fsk.stockholm.se

Till
Fastighetsnämnden 2008-08-27

Hyresgästanpassning/ombyggnad av lokal för Restaurangakademien AB på Slakthusområdet, fastigheten Johanneshov 1:1, hus 13. Genomförandebeslut

Förslag till beslut

1. Fastighetsnämnden beslutar att delegera åt förvaltningen att upphandla konsulttjänster och byggandsarbeten till ett belopp om 14 mnkr för att renovera lokaler för Restaurangakademien AB i hus 13, gamla panncentralen, Johanneshov 1:1, Slakthusområdet.

Sten Wetterblad

Mikael Forkner

Sammanfattning

I föreliggande ärende uppdrar fastighetsnämnden åt kontoret att upphandla konsulttjänster och ombyggnadsarbeten till ett belopp om 14 mnkr för att renovera lokaler för Restaurangakademien AB i hus 13, Johanneshov 1:1, Slakthusområdet. Hyresintäkten är 882.000 kronor per år.

Utlåtande

Bakgrund

Hyresgästanpassningen/ombyggnaden av hus 13, Slakthusområdet, för Restaurangakademien ingår i konceptet Matstaden. Matstaden utgör en del av Stockholm stads långsiktiga vision "Vision 2030 - ett Stockholm i världsklass" vilket omfattar ett företagande i världsklass, där ett av kommunfullmäktiges övergripande mål är att Stockholm ska bli norra Europas mest företagsvänliga stad, samtidigt som ovärderliga historiska kvaliteter och attraktiva stadsmiljöer bevaras och skapas.

Projektet Matstaden avser att göra en del av slakthusområdet till en gastronomisk mötesplats för yrkesverksamma, men också till ett tillgängligt och attraktivt område för allmänheten. Som ett led i denna utveckling av Slakthusområdet har fastighetskontoret tecknat avtal med Restaurangakademin.

Restaurangakademin marknadsför sig som Sveriges gastronomiska knutpunkt. Genom att bland annat arrangera kurser och utbildningar som vänder sig till restauratörer, kockar, företag och privatpersoner med namnkunniga kockar som kursledare strävar Restaurangakademin för att driva svensk gastronomi framåt.

Kontraktet med Restaurangakademin omfattar del av hus 13 i Slakthusområdet. Huset är en del av den äldre bebyggelsen och har tidigare inhyst områdets panncentral. Idag är bygg-naden tom vilket gör att utöver underhållsåtgärder krävs ombyggnad och upprustning av lokalen för att Restaurangakademin ska kunna flytta in.

Vid ombyggnaden byggs två bjälklag inne i den befintliga byggnaden. Uthyrbar yta efter ombyggnationen beräknas till cirka 700 kvadratmeter, av vilken Restaurangakademin ska hyra 490 kvadratmeter. På plan 2 finns möjligheten att inreda för ytterligare kontor. I kalkylen görs bedömningen att resterande kontorsyta kan hyras ut till senast år 2012.

Restaurangakademin lokaler ska bestå av provkök och utbildningslokaler på botten-våningen samt kontor och omklädningsrum på plan 1.





Mål och syfte

Målet med ombyggnaden är att möjliggöra inflyttning för Restaurangakademin till en i annat fall outnyttjad lokal samt att stärka konceptet Matstaden.

Åtgärder

För att få lämpliga och anpassade utrymmen ska lokalen saneras. I lokalerna ska provkök, utbildningsutrymmen, kontor och omklädningsrum uppföras. Lokalen ska helt följa de EU-regler som gäller för den här typen av verksamhet. Väggar och golv ska vara släta och lätt rengörbara samt temperaturen i lokalen ska vara strikt reglerad.

Handikappanpassning ska också utföras liksom utbyte av vvs-installationer i huset.

Tidsplan

Fastighetskontoret avser att starta detaljprojektering under augusti 2008. Anbud beräknas kunna vara inne till november 2008 och inflyttning beräknas till den 1 maj 2009. Alla arbeten (inklusive plan 2) ska vara färdigställda senast december 2009. Ombyggnationen kräver bygglov och bygganmälan.

Organisation

Projektledare: Lars-Arne Roos

Områdeschef: Andreas Jaeger

Förvaltare: Ove Gustafsson

Ekonomi

Investeringen för ombyggnationen är beräknad till 14 mnkr, utöver det krävs underhållsåtgärder för cirka 2 mnkr. Avskrivningstiden är antagen till 33 år då ombyggnationen innebär att hela byggnaden konverteras till en annan användning och byggnadens vitala delar byts ut.

Det nya kontraktet är sjuårigt och gäller från och med 2009-05-01 med en kallhyra på 882.000 kr per år. Hyran indexregleras en gång per år och följer KPI, konsumentprisindex, därtill tillkommer fastighetskatt.

Med gällande hyresnivåer och en diskonteringsränta på fem procent visar projektet ett positivt nuvärde på cirka 7,1 mnkr och en projektavkastning på 11,6 procent. Resultatpåverkan kommer vara negativ fram till år 2012, därefter genererar byggnaden ett positivt resultat.

Miljökonsekvenser

Miljöinventering kommer att utföras i samband med rivning och kontroll av bland annat Asbest och PCB utförs. Vid förekomst av föroreningar utförs saneringar enligt gällande riktlinjer.



Risker

Fastighetskontoret identifierar följande risker med detta projekt:

- ***Att hyresgäst får ekonomiska svårigheter***
Restaurangakademin AB ägs av Arla Foods och Menigo Foodservice AB. I enlighet med fastighetskontorets riktlinjer kommer hyresgästen att överlämna en moderbolagsgaranti.
- ***Projekteringen inte utförs tillräckligt noggrant.***
Granskningen av handlingarna ska ske innan upphandling av entreprenör görs för att så lite oväntade kostnader som möjligt ska inträffa under byggtiden.
- ***För höga kostnader uppstår för entreprenadarbetena.***
Upphandlingen av entreprenör kommer att ske affärsmässigt.

Plan för uppföljning

Projektet kommer att följas upp i rapporter till nämnden.

Slut