



Lars Arne Roos
Underhållsenheten
08-508 270 31
larsarne.roos@fsk.stockholm.se

Till
Fastighetsnämnden 2009-04-14

Hyresgäst Anpassning/ombyggnad av lokal för Restaurangakademin AB på Slakthusområdet, fastigheten Johanneshov 1:1, hus 13. Lägesrapport 1.

Förslag till beslut

1. Fastighetsnämnden godkänner föreliggande lägesrapport gällande ombyggnad för Restaurangakademin AB i hus 13, gamla panncentralen, Johanneshov 1:1, Slakthusområdet.

Torbjörn Johansson

Mikael Forkner

Sammanfattning

I detta ärende avlämnas lägesrapport gällande ombyggnad till Restaurangakademin AB i hus 13, Johanneshov 1:1, Slakthusområdet som nämnden beslutade om 2008-08-27.

Projekteringen är avslutad och entreprenör är upphandlad, arbetet följer beslutade planer.

Utlåtande

Bakgrund

Hyresgäst Anpassningen/ombyggnaden av hus 13, Slakthusområdet, för Restaurangakademin 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 byggnaden 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 har lokalen sanerats. 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

Tidplanen hålls.

Detaljprojektering startade i augusti 2008.

Byggnadsarbetena är påbörjade och hyresgäst Anpassningen beräknas vara klar till inflyttningen den 1 maj 2009.

Alla arbeten (inklusive plan 2) ska vara färdigställda senast december 2009.

Genomförande

Som entreprenadform har generalentreprenad valts.

Organisation

Förvaltare: Stefan Ams

Projektledare: Lars-Arne Roos.

Extern projekt- och byggledning från Projektbyrå AB används för byggledning och kontroll.

Upphandlad generalentreprenör är TL Bygg AB.

Ekonomi

Ombyggnaden går enligt planering och förväntas hålla budget. 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 kronor 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.



Samråd

Samråd har hållits med stadsbyggnadskontoret och angränsande hyresgäster är informerade.

Miljökonsekvenser

Miljöinventering och rivning samt sanering är utförd.

Risker

Fastighetskontoret identifierar följande risker med detta projekt:

- ***Att hyresgäst får ekonomiska svårigheter***
Resturangakademin AB ägs av Arla Foods och Menigo Foodservice AB. I enlighet med fastighetskontorets riktlinjer överlämnar hyresgästen att en moder-bolagsgaranti.
- ***Projekteringen inte utförs tillräckligt noggrant.***
Granskning av handlingarna har skett innan upphandling av entreprenör utförts för att så lite oväntade kostnader som möjligt ska inträffa under byggtiden.
- ***För höga kostnader uppstår för entreprenadarbetena.***
Upphandlingen av entreprenör har skett affärsmässigt och kostnaden följer budget.

Plan för uppföljning

Kontoret återkommer med en slutrapport efter avslutat arbete.

Slut