

Planeringsbeslut avseende Huddinge sjukhusområde – C1.61 personalrestaurang renovering kök

Ärendet

Investeringen avser upprustning av personalrestaurang 61:an på Huddinge sjukhus. Restaurangen serverar i genomsnitt 600 luncher per dag och är en viktig service för personalen på sjukhuset. Delar av lokalerna har inte upprustats sedan driftsättning och på grund av åldern på ytskikt, utrustning och tekniska installationer föreligger ett stort underhållsbehov. Fastighetsinstallationerna är från 1970 och ytskikten renoverades senast 1988.

Utöver behoven avseende installationer och ytskikt behövs anpassningar till dagens arbetsmiljö- och hygienkrav. Verksamheten har fått återkommande nedslag avseende hygien samt arbetsmiljö i personalutrymmen.

Beslutet avser planeringsbeslut. Den totala investeringen uppskattas i detta skede till 86 000 000 kronor och kostnaden för planeringsskedet uppgår till 8 000 000 kronor.

Beslutsunderlag

1. Förstudierapport
2. Investeringskalkyl inklusive resultatanalys
3. Situationsplan
4. Hållbarhetsanalys
5. Tidplan
6. Avtal avseende upprustning av lokal förhyrd enligt hyresavtal HC 1603:1

Förslag till beslut

Styrelsen för Locum AB föreslås besluta

att fatta planeringsbeslut avseende investeringsobjektet Huddinge sjukhusområde, byggnad C1.61 personalrestaurang renovering kök till en investeringsutgift om högst 86 000 000 kronor, inom ram för ospecificerade fastighetsinvesteringar 2024–2033 för Landstingsfastigheter Stockholm.

Victoria Hörnedal

Verkställande direktör

Bakgrund

Personalrestaurangen har funnits sedan sjukhuset invigdes. Restaurangen serverar i genomsnitt 600 luncher per dag och är en viktig service för personalen på sjukhuset. En stängning av restaurangen skulle ha en stor negativ påverkan på personalen då möjligheterna att ta sig utanför sjukhusområdet för lunch är mycket begränsade.

Lokalerna och dess utrustning har sedan en tid tillbaka uppnått sin tekniska livslängd. Lokalen och en stor del av utrustningen är ifrån 1970 och ytskikt är senast renoverade 1988. Den tekniska livslängden på avlopp och det lokala ventilationssystemet är uppnådd och det har varit återkommande läckage på avloppstammar vilket haft negativ påverkan på underliggande verksamheter. Det förekommer idag läckage som inte kunnat åtgärdas pga. otillgänglig placering och vatten avleds därför provisoriskt i taket ovan Pressbyrån.

Behov finns av ombyggnation av ventilationsaggregat då filter idag har en otillgänglig placering vilket försvårar byte enligt den frekvens som krävs för att minimera brandrisk. Verksamheten har fått återkommande nedslag avseende hygien samt arbetsmiljö i personalutrymmen där kontor och omklädning anses otillräckliga.

Överväganden

En förstudie har genomförts där fyra olika alternativ utretts.

Alternativ 0, ingen åtgärd, är ej aktuellt då restaurangen bedöms vara i sådant skick att driftsäkerhet i verksamhet ej fortsatt kan garanteras.

Alternativ 1 är begränsat till åtgärd av vattenskada samt nödvändig upprustning av tekniska installationer, såsom tex. utbyte av installationer för ventilation och styr. Planlösningen i restaurangen återställs enligt nuvarande. Matsal samt yta för kafé lämnas intakt. I detta alternativ hanteras inte de hygien- eller arbetsmiljöproblem som råder.

Alternativ 2 är (likt alternativ 1) begränsat till åtgärd av vattenskada samt nödvändig upprustning av tekniska installationer. Vid återuppbyggnad av lokalen i berörd yta anpassas planlösningen på ett sådant sätt att de identifierade hygien- och arbetsmiljöproblem som råder åtgärdas. Bedömningen är att anpassning till en förbättrad planlösning ej medför en kostnadspåverkan jämfört mot att återuppbygga lokalen likt befintligt. Matsal samt yta för kafé lämnas intakt.

Alternativ 3 innefattar även anpassning enligt verksamhetens önskemål och behov gällande matsal och yta för kafé. I detta alternativ uppnås förbättrade flöden och kaféet flyttas närmre entrén för att synliggöra det från allmän korridor.

Alternativ 4 uppfyller samtliga behov i behovsanalysen och innebär lite större flödesmässiga förändringar än i alternativ 3.

Rekommendation utifrån förstudien är att arbeta vidare med alternativ 2. En kostnadsbedömning i detta skede tyder på likvärdig kostnad för alternativ 1 och 2 vilket innebär att vi i alternativ 2 uppnår större effekt till en likvärdig kostnad. Omfattningen

BESLUT

begränsas till åtgärd av vattenskada samt nödvändig upprustning av tekniska installationer. Planlösningen tillgodoser de behov som råder avseende hygien och arbetsmiljö genom att förändra och förbättra rumsbildningen vid återuppbyggnad av det vattenskadade området.

Eventuell ombyggnation och verksamhetsanpassning av matsal och kafé bekostas genom ett verksamhetsfinansierat projekt.

Underhållsbehovet i restaurangdelen och kafé bedöms nödvändigt för att långsiktigt kunna erbjuda ändamålsenliga lokaler.

Inför genomförande behöver evakueringslokal för personalrestaurangen iordningställas. Tillgänglig yta finns på plan 5. Denna är mindre än befintlig men bedöms tillräcklig som provisorisk yta. Utformning förankras med restauratör inför iordningställande.

En avsiktsförklaring är framtagen med nuvarande hyresgäst, se bilaga 6.

Miljökonsekvenser

Upprustning av restaurangen kommer att medföra positiva miljökonsekvenser då ventilationsaggregat moderniseras och ger en mer energieffektiv distribution. Därtill förbättras arbetsmiljön i samband med att utrymmen för omklädning och personal iordningställs.

Ekonomi

Arbetet under planeringsskedet med framtagande av underlag till kommande genomförandebeslut kommer att innebära att 8 000 000 kr kommer att upparbetas. Den totala investeringsutgiften är bedömd till 86 000 000 kr och finns med i investeringsplan 2024-2033 för Landstingsfastigheter Stockholm.

Dialog pågår med nuvarande restauratör, Sodexo, med en ambition att teckna hyresavtal på en nivå om 3 200kr/m² och 1700 m². Hyresintäkterna täcker ca 40% av den totala investeringen baserat på ett avkastningskrav om 6% på eget kapital över en avtalsperiod om 10 år. För en 100% täckning av investeringen skulle en hyresnivå om 5 500 kr/m² krävas vilket inte anses marknadsmässigt för denna typ av lokal och verksamhet. Delar av investeringen finansieras därmed som en fastighetsägarinvestering.

Den totala investeringen medför ökade kostnader bestående av avskrivnings- och räntekostnader på 7 023 000 kr årligen baserat på varierande avskrivningstider. Investeringen kommer även att medföra i stort sett oförändrade energikostnader samt generellt sett lägre underhållskostnader.

Förstudierapport 61: an.

Sammanfattning av Förstudierapport

61 ans personalrestaurang har sedan en tid tillbaka stora behov av en totalrenovering. Detta med anledning av föråldrade installationer slitage och fuktskador men också på grund av arbetsmiljö- och hygienproblematik.

Området för vattenskador är omfattande och innebär rivning av i stort sett hela köket
Projektgruppen har tittat på 4st. alternativ.

Alternativ 0, Utan åtgärd, är inget alternativ med hänsyn till det skick restaurangen befinner sig i.

Det första alternativet, alternativ 1 är begränsat till åtgärd av vattenskada samt nödvändig upprustning av tekniska installationer, såsom tex. utbyte av ventilation och styr. Planmässigt återställs restaurangen till befintligt skick. Matsalen samt Kafédelen lämnas intakt. I detta alternativ tillgodoses inte de hygien- eller arbetsmiljöproblem som råder.

Alternativ 2 är (likt alternativ 1) begränsat till åtgärd av vattenskada samt nödvändig upprustning av tekniska installationer. Planmässigt tillgodoser vi de hygien- och arbetsmiljöproblem som råder genom att förändra och förbättra rumsbildningen vid återuppbyggnad av det vattenskadade området. Matsalen samt Kafédelen lämnas intakt.

I Alternativ 3 anpassar vi även verksamhetens önskemål och behov gällande matsals- och kafédel. Vi har i detta alternativ förbättrade flöden och Kafédelen är flyttad närmast entrén för att synliggöra den utifrån.

Alternativ 4 uppfyller samtliga behov i behovsanalysen och innebär lite större flödesmässiga förändringar än alternativ nr 3.

Innehåll

Förstudierapport 61: an.	1
Sammanfattning av Förstudierapport	1
Beskrivning av verksamheten, nuläge	4
Beskrivning av verksamheten.....	4
Verksamhetens lokalutnyttjande	4
Behovet, bakgrund till behovet	4
Verksamhetsutveckling – framtidsbild.....	4
Styrande förutsättningar och avgränsningar	5
Krav.....	5
Viktning av styrande kriterier	6
Avgränsningar	6
Syfte och effektmål	6
Syfte.....	6
Effektmål	6
Risker.....	7
Alternativa lösningar	8
Alternativ 0 – Ingen Åtgärd.	8
Alternativ 1- Endast nödvändiga åtgärder och teknisk upprustning ur ett fastighetsägarperspektiv.	8
Alternativ 2- Nödvändiga, fastighetsrelaterade, åtgärder och teknisk upprustning tillsammans med uppfyllda myndighetskrav.....	9
Alternativ 3- Teknisk upprustning samt ombyggnation med justeringar för att uppfylla verksamhetens krav samt förbättra funktioner och flöden.	10
Alternativ – 4 Teknisk upprustning samt ombyggnation med något större ändringar mot befintlig rumsdisposition i kök och servering.	11
Analys och jämförelse mellan alternativ	12

Camilla Mårtensson
Projektledare
08-123 173 82
camilla.m.martensson@regionstockholm.se

Förstudierapport | Projektnr: 93108604 | LOC2019-0261
Informationssäkerhetsklass: K1
Förvaltningsobjekt: FO US, Huddinge

Förstudiens projektorganisation.....	14
Styrgrupp	14
Projektgrupp.....	14
Beskrivning av valt alternativ	14
Underskrift	15
Nästa steg.....	16
Genomförande av valt alternativ.....	16
Projektets resursbehov för valt alternativ	16
Rekommendation till beslut	16

Beställarens referenser	
Ansvarig beställare. Namn, e-post, telefon:	Ingela Högdahl, ingela.hogdahl@regionstockholm.se ,072-701 90 33
Beställarens kontaktperson. Namn, e-post, telefon:	Camilla Mårtensson, camilla.m.martensson@regionstockholm.se , 070-262 81 21
Verksamhetens kontaktperson(-er). Namn, e-post, telefon:	Kristofer Bereda, kristofer.bereda@sodexo.com
Kostn.Ställenr: Division/Klinik/Sektion/Kostnadsställe/Namn/mm:	REID 7229
Objekt (Site/Hus/Plan/Rum):	Huddinge sjukhus C1, 61 (personalrestaurang 61 an)

Beskrivning av verksamheten, nuläge

61-an har ett stort renoveringsbehov. Lokalen och stor del av utrustningen är från 1970. Ytskikten renoverades 1988. Grytor samt stek hållar har bytts ut men är i behov av nytt utbyte.

Man har problematiska avloppsproblem vilket resulterat i vattenskador i köks del samt läckage till andra hyresgäster. Det har tidigare skett läckage ned till plan 5 där Pressbyrån verkar.

Teknisk livslängd på avlopp och det lokala ventilationssystemet är uppnådd. Det finns behov av ombyggnation av ventilationsaggregat då filter sitter mycket olämpligt till vilket kräver stor bytesfrekvens för att undvika brandrisk.

Personalutrymmen, såsom kontor och omklädning är otillräckliga eller saknas.

Den ångpanna, placerad på plan 3, som tidigare försörjde kokgryta ska avetableras.

Beskrivning av verksamheten

De befintliga lokalerna, främst kökets bakre utrymmen samt servering, är dåligt utnyttjade. Matsalen är dock relativt väl utnyttjad.

Verksamhetens lokalutnyttjande

Mån-fre 06.00-16.30

Öppettider 8.30-14.00

Caféverksamhet 10.30-14.00

Servering lunch 10.30-14.00

Lunch serveras 10.30-14.

Behovet, bakgrund till behovet

HG behöver kunna bedriva godkänd livsmedelsverksamhet. I dag är lokalerna godkända för livsmedelsservering och tillagning men med anmärkningar på underhåll och logistik.

Lokalen är i stort behov av total ombyggnation på grund av den uppnådda tekniska livslängden på både material, tätskikt och utrustning.

Efter förekommen vattenläcka genomfördes en fuktinventering där det framgår att det på ett flertal ställen förekommer lokala fuktskador, främst i golv men även i väggar nertill. Ett större antal fuktskador är i närheten av de kylrum som finns i lokalen. Risken för mikrobiell påväxt är stor vilket är direkt olämpligt i storköksmiljöer.

Verksamheten behöver en arbetsplats som uppfyller de arbetsrelaterade funktioner och myndighetskrav som krävs för att bedriva storköksverksamhet.

Verksamhetsutveckling – framtidsbild

En fungerande restaurang med fullgod funktion och som uppfyller de myndighetskrav och lagar som gäller för att bedriva storköksverksamhet.

Ändamålsenliga, yteffektiva lokaler anpassade efter verksamhetens behov, med optimerade flöden och rumssamband i köket.

Bättre lokalutnyttjande för att möjliggöra avyttring av del av restaurangen.

Att kunna serva ett växande sjukhus och fortsätta vara den givna lunchrestaurangen för personalen på Huddinge sjukhus.

Styrande förutsättningar och avgränsningar

Krav

Förbättrad standard samt en modernisering av befintliga lokaler bör genomföras för att kunna uppnå de myndighetskrav samt de arbetsmiljörelaterade krav som finns beträffande verksamheten.

En hållbarhetsanalys behöver genomföras och en hållbarhetsplan behöver tas fram under programskedet för att säkerställa att åtgärder vidtas för att främja den sociala-och ekologiska hållbarheten i projektet.

Samordning med C1 förstudie av ventilation är nödvändig för bedömning ventilationssystemlösning.

Evakuering av verksamheten under produktionstiden bedöms nödvändig. Ytor för detta finns att tillgå och kostnader för detta tas i projektet.

Skador hos Pressbyrån, orsakad av vattenläcka från kök, åtgärdas. Evakuering av pressbyrån under period för mest störande arbeten bedöms vara nödvändig. Kostnader för detta tas i projektet.

Avetablering av ångpanna, på plan 3, utförs i detta projekt och kostnader för detta tas inom projektet.

Strategi för konceptet behöver analyseras/beslutas.

Fönsterbyten bör ske i samband med renovering. Kostnader för detta tas i pågående fönsterbytesprojekt.

Viktning av styrande kriterier

Kvalitet	Ekonomi	Tid
40%	30%	30%

Kvaliteten är viktig då lokalerna är eftersatta och i dåligt skick både installationsmässigt och ytskiktetsmässigt. Stora ytor är drabbade av fuktskador.

Avgränsningar

Brandutrymningstrapphus ingår ej i projektet.

Fasadarbeten kommer ej att ingå i projektet.

Byte av fönster och radiatorer kommer att ske i samband med ombyggnationen.
Kostnader för detta hanteras i annat projekt.

Syfte och effektmål

Syfte

- Att arbetsmiljömässiga krav uppfylls och risk för personskador elimineras.
 - Att myndighetskrav uppfylls.
 - Funktionella lokaler enligt standard för verksamheten.
 - Moderna lokaler med flexibel utformning anpassade för den verksamhet som bedrivs.
- En ombyggnation skulle innebära att löpande- och planerat underhåll skulle minska samt möjliggöra en tydligare dokumentation gällande material och tätskikt.

Effektmål

Åtgärdade fuktskador.

En installationsmässig upprustning och anpassning.

Renovering ytskikt.

Att arbetsmiljömässiga krav och myndighetskrav uppfylls.
Bättre flöden och möjlighet till avyttring av yta.

En modern, funktionell och effektiv restauranglokal med flexibel utformning som är anpassad utefter dagens och framtidens behov. (KS / Locum och HG).

Risker

Risk	Sannolikhet	Effekt/Konsekvens	Åtgärd
Störningar plan 5 och 7, samt intilliggande lokaler.	Stor	Svårigheter att bedriva ordinarie verksamhet.	Ev evakuering av pressbyrån
Påverkan pågående ventilationsprojekt.	Stor		Samordning med pågående ventilationsprojekt.
Påverkan pågående arbeten VVCn (Caverion)	Medel	Eventuell påverkan pågående arbeten.	Samordning arbeten.
Påverkan pga arbeten spillvatten nya akuten	medel		Samordning
Att kostnaden för ombyggnationen drar i väg i kostnader och att lokalkostnaderna kan bli för höga för HG att bedriva restaurangverksamhet.	Stor		Att välja alternativ so är minst kostnadsdrivande och uppfyller de behov som anses prioriterade.
Gästernas tillgänglighet	Stor		Evakuering
Att evakueringsköket inte uppfyller de förväntningar som HG önskar och gästerna förväntar sig.	Liten		Evakueringslokal är känd i samförstånd med verksamheten.
Evakueringskökets belägenhet kan skapa nya vanor med risken att tidigare gäster inte hittar tillbaka.	Liten	Minskad beläggning	Annonsering/avisering inför nyöppnande. Café delen placerad strategiskt för att synas utifrån enligt förslag på planlösning.
Störningar Pressbyrån	Stor	Svårigheter att bedriva verksamhet när vissa arbeten utförs.	Evakuering helt eller vid tid för arbeten med störst påverkan.

Camilla Mårtensson
 Projektledare
 08-123 173 82
 camilla.m.martensson@regionstockholm.se

Förstudierapport | Projektnr: 93108604 | LOC2019-0261
 Informationssäkerhetsklass: K1
 Förvaltningsobjekt: FO US, Huddinge

Risk	Sannolikhet	Effekt/Konsekvens	Åtgärd
Asbest i installationerna.	Stor		Miljöinventering på installationer.

Alternativa lösningar

Alternativ 0 – Ingen Åtgärd.

Detta alternativ är inget alternativ då restaurangen har stort behov av renovering och upprustning tillsammans med åtgärder av vattenskador.

Projekt mål	Uppföljning genom:
Renovering ytskikt	
Åtgärdade vattenskador	
Installationsmässig upprustning	
Förbättrad arbetsmiljö	
Hygienkrav uppfylls	
Tillgänglighet	
Lokalutnyttjande	

Alternativ 1- Endast nödvändiga åtgärder och teknisk upprustning ur ett fastighetsägarperspektiv.

Ett alternativ där man endast åtgärdar nödvändig upprustning av installationer tillsammans med åtgärd av vattenskada. Därefter återställs lokalerna enligt nuvarande planlösning.

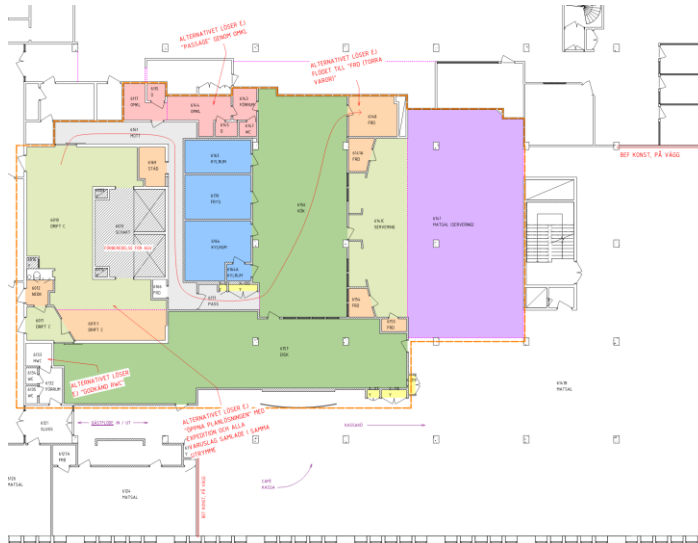
Ingen åtgärd i Café del eller matsal.

Camilla Mårtensson
Projektledare
08-123 173 82
camilla.m.martensson@regionstockholm.se

Förstudierapport | Projektnr: 93108604 | LOC2019-0261
Informationssäkerhetsklass: K1
Förvaltningsobjekt: FO US, Huddinge

Eventuell avyttring av yta.

Ångpanna, placerad på plan 3, avetableras.



Projektmål	Uppföljning genom
Åtgärdade vattenskador	Uppfylls
Installationsmässig upprustning	Uppfylls
Renovering ytskikt	Uppfylls i köksdel (efter åtgärdad vattenskada)
Förbättrad arbetsmiljö	Uppfylls ej.
Hygienkrav uppfylls	Uppfylls delvis. Då skador från vattenläckor hanteras.
Tillgänglighet	Uppfylls ej.
Lokalutnyttjande	

Alternativ 2- Nödvändiga, fastighetsrelaterade, åtgärder och teknisk upprustning tillsammans med uppfyllda myndighetskrav.

Åtgärd av nödvändig upprustning installationer, vattenskada samt åtgärder för förbättring kring hygien- och arbetsmiljökrav.

Här omdisponeras ytan efter återställande av vattenskada till förmån för förbättrad arbetsmiljö samt förbättrad hygien.

RWC skapas.

Ingen åtgärd i Café del eller matsal.

Mall reviderad: 2021-10-20

Camilla Mårtensson
Projektledare
08-123 173 82
camilla.m.martensson@regionstockholm.se

Förstudierapport | Projektnr: 93108604 | LOC2019-0261
Informationssäkerhetsklass: K1
Förvaltningsobjekt: FO US, Huddinge

Eventuell avyttring av yta.

Ångpanna, placerad på plan 3, avetableras.



Projektmål	Uppföljning genom
Åtgärdade vattenskador	Uppfylls
Installationsmässig upprustning	Uppfylls
Renovering ytskikt	Uppfylls i köksdel (efter åtgärdad vattenskada)
Förbättrad arbetsmiljö	Omklädningsrum för personal skapas. Administrativa ytor förbättras. Nytt konferensrum.
Hygienkrav uppfylls	Skador från vattenläckor hanteras. Förvaring av varor, kemikalier samt sophantering separeras.
Tillgänglighet	Uppfylls ej.
Lokalutnyttjande	

Alternativ 3- Teknisk upprustning samt ombyggnation med justeringar för att uppfylla verksamhetens krav samt förbättra funktioner och flöden.

Åtgärd av nödvändig upprustning installationer, vattenskada samt åtgärder för förbättring kring hygien-, arbetsmiljökrav tillsammans med åtgärder för bättre lokalutnyttjande och förbättrade flöden i hela restaurangen.

Cafédelen är strategiskt placerad och synliggjord vid ingång till restaurangen.

Eventuell avyttring av yta.

Ångpanna, placerad på plan 3, avetableras.



Projektmål	Uppföljning genom
Åtgärdade vattenskador	Uppfylls
Installationsmässig upprustning	Uppfylls
Renovering ytskikt	Uppfylls i hela restaurangen.
Förbättrad arbetsmiljö	Omklädningsrum för personal skapas. Administrativa ytor förbättras. Nytt konferensrum.
Hygienkrav uppfylls	Skador från vattenläckor hanteras. Förvaring av varor, kemikalier samt sophantering ses över.
Tillgänglighet	Café del synliggörs.
Lokalutnyttjande	Flöden ses över. Effektivisering av yta tillsammans med möjlighet till återlämnande av yta.

Alternativ – 4 Teknisk upprustning samt ombyggnation med något större ändringar mot befintlig rumsdistribution i kök och servering.

Åtgärd av nödvändig upprustning installationer, vattenskada samt åtgärder för förbättring kring hygien-, arbetsmiljökrav tillsammans med något större flödesmässiga förändringar i hela restaurangen än i alternativ 3.

Eventuell avyttring av yta.

Ångpanna, placerad på plan 3, avetableras.

Camilla Mårtensson
Projektledare
08-123 173 82
camilla.m.martensson@regionstockholm.se

Förstudierapport | Projektnr: 93108604 | LOC2019-0261
Informationssäkerhetsklass: K1
Förvaltningsobjekt: FO US, Huddinge



Projektmål	Uppföljning genom
Åtgärdade vattenskador	Uppfylls
Installationsmässig upprustning	Uppfylls
Renovering ytskikt	Uppfylls i hela restaurangen.
Förbättrad arbetsmiljö	Omklädningsrum för personal skapas. Administrativa ytor förbättras.
Hygienkrav uppfylls	Skador från vattenläckor hanteras. Förvaring av varor, kemikalier samt sophantering ses över.
Tillgänglighet	Café del synliggörs.
Lokalutnyttjande	Flöden ses över. Effektivisering av yta tillsammans med möjlighet till återlämnande av yta.

Analys och jämförelse mellan alternativ

Alternativ 0: Ingen åtgärd är inget alternativ då 61 an har stort behov av renovering, upprustning samt behov av åtgärdad vattenskada.

Alternativ 1: Att åtgärda endast nödvändig teknisk upprustning samt skador till följd av vattenläcka. I detta alternativ återställs fuktskadade ytor enligt befintlig planlösning.

Alternativ 2: Enligt alternativ 1 men i stället för att återställa enligt befintlig planlösning omdisponeras ytan (för återställning av vattenskada) till förmån för förbättrade personalytor, separerade förvaringsytor och rum för avfallshantering.

Den kostnadsmissiga skillnaden i alternativ 1 och 2 är marginell då man utför samma tekniska upprustning och åtgärdande av fuktskada på samma yta. Man passar i detta

Mall reviderad: 2021-10-20

Camilla Mårtensson
Projektledare
08-123 173 82
camilla.m.martensson@regionstockholm.se

Förstudierapport | Projektnr: 93108604 | LOC2019-0261
Informationssäkerhetsklass: K1
Förvaltningsobjekt: FO US, Huddinge

alternativ på att omdisponera den yta man återställer till förmån för personal men också för att förbättra hygien och hantering av varor i köksdelen.

Alternativ 3: Generell upprustning av installationer, åtgärdad vattenskada

Enklast möjliga ombyggnation med justeringar för att uppfylla verksamhetens krav samt förbättra funktioner, tillgänglighet och flöden i hela restaurangen.

Alternativ 4: Generell upprustning av installationer, åtgärdad vattenskada

Ombyggnation med något större ändringar mot befintlig rumsdistribution i kök och servering än i alternativ 3. Justeringar för att uppfylla verksamhetens krav samt förbättra funktioner, tillgänglighet och flöden i hela restaurangen.

Ingen åtgärd i café del eller matsal i varken alternativ 1 eller 2.

Ingen kostnadsmissig skillnad i alternativ 3 och 4.

Urvalskriterier	Alternativ 0	Alternativ 1	Alternativ 2	Alternativ 3	Alternativ 4
Åtgärdade vattenskador	Uppfylls ej	Uppfylls	Uppfylls	Uppfylls	Uppfylls
Installationsmässig upprustning	Uppfylls ej	Uppfylls	Uppfylls	Uppfylls	Uppfylls
Renovering ytskikt	Uppfylls ej	Uppfylls i köksdel	Uppfylls i köksdel	Uppfylls	Uppfylls
Förbättrad arbetsmiljö	Uppfylls ej	Uppfylls ej	Uppfylls	Uppfylls	Uppfylls
Hygienkrav	Uppfylls ej	Uppfylls ej	Uppfylls	Uppfylls	Uppfylls
Tillgänglighet	Uppfylls ej	Uppfylls ej	Uppfylls	Uppfylls	Uppfylls
Lokalutnyttjande	Uppfylls ej	Uppfylls ej	Uppfylls i köksdel	Uppfylls	Uppfylls

Sammanställning projektkostnad för de olika alternativen enligt tabell nedan.

Projektkostnad för alternativ 1-4 är exklusive kostnad för byte av fönster som ska tas i annat pågående projekt. Kostnader för fönsterbyten finns särredovisade i kalkyl.

Kostnad för endast ytskiktsrenovering av matsal och cafédel, vilket inte ingår i alternativ 1 och 2, är beräknad till 4 000 000 kr.

Alternativ	Alt. 0	Alt. 1	Alt. 2	Alt. 3	Alt. 4
Projektkostnad kr	0	71 810 000	71 810 000	96 320 000	96 320 000

Förstudiens projektorganisation

Styrgrupp

Namn	Roll	Organisation
Patrik Brolin	Teknikförvaltare	Locum AB
Ingela Högdahl	Fastighetsförvaltare	Locum AB
Camilla Peterzén	Förvaltningsområdeschef	Locum
Camilla Mårtensson	Projektledare	Locum AB
Magnus Nordberg	Projektområdeschef	Locum AB

Projektgrupp

Namn	Roll	Organisation
Ingela Högdahl	Fastighetsförvaltare	Locum AB
Camilla Mårtensson	Projektledare	Locum AB
Mats Pettersson	Platschef	Sodexo
Leif Sjögren	Restaurangchef	Sodexo
Kristofer Bereda	Regionchef	Sodexo

Beskrivning av valt alternativ

Projektgruppen förordar alternativ nr 2 ur ett "minsta möjliga åtgärds" perspektiv.

Alternativ nr 3 är att föredra för att uppfylla samtliga behov i behovsanalysen tillsammans med ett förbättrat flöde och utnyttjande av lokalen.

Bilagor:

1. **Alternativ 1:** A-40-1-009C106-001.pdf
2. **Alternativ 2:** A-40-1-009C106-002.pdf
3. **Alternativ 3:** A-40-1-009C106-003.pdf
4. **Alternativ 4:** A-40-1-009C106-004
5. **Störning, byggåtgärder plan 5:** A-99-1-009C105-001. pdf
6. Kalkylredovisning Locum HS By 61 Restaurangombyggnad 2023-10-10.pdf
7. Restaurang 61an VVS kommentarer.pdf

Camilla Mårtensson
Projektledare
08-123 173 82
camilla.m.martensson@regionstockholm.se

Förstudierapport | Projektnr: 93108604 | LOC2019-0261
Informationssäkerhetsklass: K1
Förvaltningsobjekt: FO US, Huddinge

Underskrift

Ovanstående Förstudie är framtagen i samarbete mellan företrädare för verksamhet och ansvarig hos Locum.

Verksamhetsföreträdare (namn och funktion)

.....

Verksamhet

.....

Ort och datum:

.....

.....

Namnförtydligande

Namnförtydligande

Nästa steg

Genomförande av valt alternativ

Projektgruppen förordar alternativ nr 2 ur ett "minsta möjliga åtgärds" perspektiv. I samband med renoveringen av köket förordas en mindre ytskiktsrenovering av matsals- och cafédelen.

I alternativ 3 sker en renovering av köket men även ytor i matsals- och café del verksamhetsanpassas. För verksamhetsanpassningen av dessa ytor står verksamheten att bekosta. Verksamhetsanpassning kan ske i senare skede men är att förordas i samband med renovering av köket, det vill säga alternativ 2.

Projektets resursbehov för valt alternativ

Rekommenderat alternativ 2 kräver sedvanlig resursättning utifrån omfattning enligt Locums byggprocess.

Alternativet kräver ett tätt samarbete och gemensam planering med verksamheten.

Rekommendation till beslut

Projektgruppen rekommenderar att gå vidare med alternativ nr 2 med tillägget att i samband med renoveringen av köket genomföra en mindre ytskiktsrenovering av matsals- och cafédelen.

Underskrift

.....
Ansvarig

Delges

Registratur/Akten

Beslutsunderlag projekt 93108604 - HS-C1.61 personalrestaurang renovering kök

Objekt: Huddinge sjukhusområde

Projekt:

93108604 - HS-C1.61 personalrestaurang renovering kök

Värden att infoga i beslutet

Ökade kostnader för avskrivningar och räntor: -7023 tkr

Förändrade kostnader för drift och skötsel: 0 tkr

Genomsnittlig avskrivningstid: 19,4 år

Från och med år: 2028

GRUNDINFORMATION

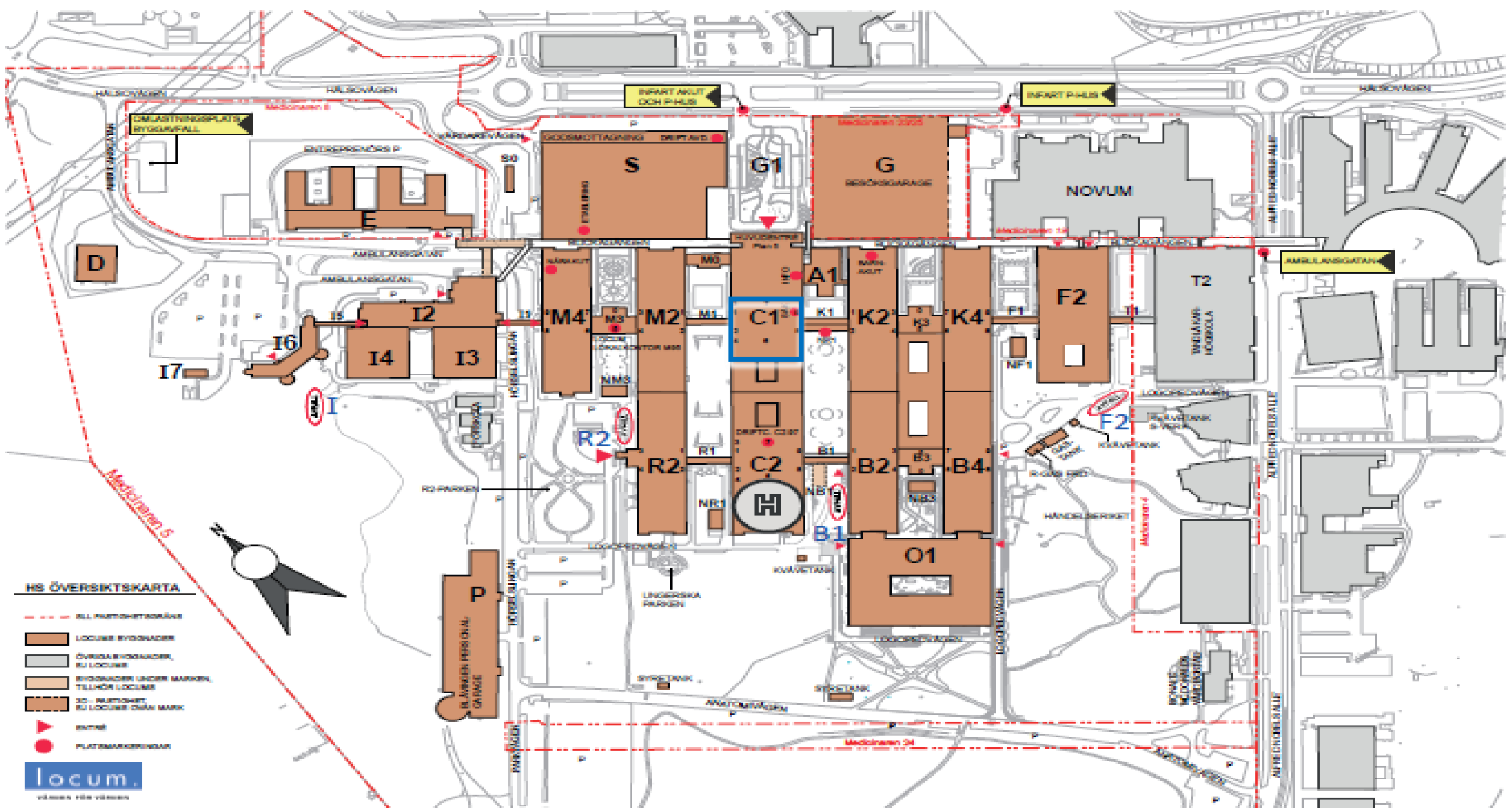
Investeringsbelopp (tkr) 86 000
Area kvm LOA 0

Aktivering (månad och år) 2027-12-31

KOMPONENTFÖRDELNING INVESTERING	Andel	Tkr	Per kvm LOA (kr)	Arlig avskrivning
Mark och lös konst, skrivs ej av (%)	0%	0	0	0
Stomme inklusive grundläggning, 100 år (%)	0%	0	0	0
Fasad och fast konst, 50 år (%)	0%	0	0	0
Markläggning, fönster, yttertak och stammar, 30 år (%)	18%	15 480	0	-516
Installationer, transportsystem och stomkomplettering, 20 år (%)	58%	49 880	0	-2 494
IT- och styrsystem, 10 år (%)	14%	12 040	0	-1 204
Hyresgästanpassning, 3 år (%)	0%	0	0	0
Hyresgästanpassning, 5 år (%)	0%	0	0	0
Hyresgästanpassning, 10 år (%)	10%	8 600	0	-860
Övrigt, ange egen avskrivningstid (%)	0%	0	0	0
Summa	100%	86 000	0	-5 074

PÅVERKAN RESULTATRÄKNING, 5 FÖRSTA ÅREN	2027	2028	2029	2030	2031
Hyresintäkter	0	0	0	0	0
Drift och skötsel	0	0	0	0	0
Löpande underhåll	0	0	0	0	0
Övriga lokalkostnader	0	0	0	0	0
Förvaltningskostnader	0	0	0	0	0
Nettokostnader media	0	0	0	0	0
<i>Summa verksamhetskostnader</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
DRIFTNETTO	0	0	0	0	0
Avskrivningar	0	-5 074	-5 074	-5 074	-5 074
RÖRELSERESULTAT	0	-5 074	-5 074	-5 074	-5 074
Räntekostnader	-1 001	-1 949	-1 844	-1 738	-1 633
RESULTAT	-1 001	-7 023	-6 918	-6 812	-6 707

PÅVERKAN PÅ SCHABLONISERAD AVKASTNING PÅ EGET KAPITAL	2027	2028	2029	2030	2031
Före och efter projekt					
Före 93108604 - HS-C1.61 personalrestaurang renovering kök	10,24%	9,65%	8,70%	8,04%	7,47%
Påverkan av projekt 93108604 - HS-C1.61 personalrestaurang renovering kök	-0,05%	-0,33%	-0,23%	-0,13%	-0,05%
Efter 93108604 - HS-C1.61 personalrestaurang renovering kök	10,18%	9,33%	8,47%	7,91%	7,41%
Före och efter övriga pågående projekt					
Exkl. projekt, utgångspunkt Prognos 1 2024 2024	20,01%	20,01%	19,84%	20,25%	19,93%
Påverkan av projekt 93108604 - HS-C1.61 personalrestaurang renovering kök	-0,05%	-0,33%	-0,23%	-0,13%	-0,05%
Påverkan av övriga inkluderade projekt	-9,78%	-10,36%	-11,14%	-12,22%	-12,46%
Total schabloniserad avkastning på eget kapital, inkl. projekt	10,18%	9,33%	8,47%	7,91%	7,41%



HS ÖVERSIKTSKARTA

- ALL PARTIÖHETSGÄRDE
- LOCSHUSBYGGNADER
- ÖVRIGBYGGNADER, BU LOCSHUS
- BYGGNADER UNDER MARKEN, TILLHÖR LOCSHUS
- SO - RUMSHYTT, BU LOCSHUS TRÅD MARK
- ▶ INMÅT
- PLATSMARKERINGAR

Hållbarhetsplan (programskede)

Instruktion

- Använd en skala mellan -3 +3, där 0 motsvarar ingen påverkan eller ej relevant. -3 anger stor negativ påverkan och +3 stor positiv påverkan. **Observera att rätt prefix måste anges för att summeringen ska bli rätt.**
- Bedömningen ska vara resultatet av vilken hållbarhetspåverkan projektet kommer ha om de förbättringsåtgärder som föreslås kommer att genomföras för det alternativ som beslutats efter förstudien.

Bedömning av hållbarhetsaspekter Hur ser förutseende ut för:		Kommentar/åtgärd Ange de åtgärder som görs specifikt för det här projektet		Exempel på övergripande mål, styrande dokument och handlingsplaner som ska beaktas Behöver flertalet avsteg göras mot dessa i projektet sänker det betyget för den aktuella hållbarhetsaspekten	
Ekologisk hållbarhet					
Resurs effektiv energi	Fastighetsenergi	Används närproducerad energi? Gör val av tekniska system ur ett livscykelkostnadsperspektiv?	1	Byt till LED?	Regionens budgetmål: Uppnå klimatneutralitet 2035. Locums mål: Minska energianvändningen med 30 % till 2030 jämfört med 2011 (mål), BELOKS energikrav.
	Verksamhetsenergi	Används närproducerad energi? Gör val av tekniska system ur ett livscykelkostnadsperspektiv?	1	Gammalt kök, blir modernare, drar mindre energi? Kan vi kravställa bra energiklass på vitvaror?	Regionens budgetmål: Uppnå klimatneutralitet 2035. Locums mål: Minska energianvändningen med 6% till 2024 jämfört med 2019 (mål), BELOKS energikrav.
Chuliana köden	Material och produkter i byggnationer	Är återanvändning möjligt, (avser både material från rivning och köp av återbrukat material från annan plats)? Framtida flexibilitet (lundvika större byggåtgärder/underlättat ombyggnation)? Användning av BVB enligt riktlinjer? Välj material med låg klimatpåverkan och prioriteras EPDer?	1	Man kan se över detta. Kan finnas delar i storkök. Möbler återbrukas troligtvis. Innerväggar rivs. Kan vi återbruka någonting, innerväggsreglar? Fönster ska bytas i samband med detta (Sebastian har info om detta). Vi avyttrar yta till annan hyresgäst, bättre nyttjande av lokalerna. Välj material med låg klimatpåverkan. Mellan EPDer eller nya material.	Regionens budgetindikator: Nämnden/bolaget har genomfört åtgärder för att öka livslängd och materialåtervinning av produkt- och materialflöden (större än 70%). Locums mål: 90 % godkända material enligt Byggyrverksbedömningen. Locumindikator: 10 % av produkterna i byggprojekt ska ha en godkänd miljövarudeklaration. Regionens budgetmål: Uppnå klimatneutralitet 2035. Nationellt mål: Klimatneutralitet år 2045 (mål).
	Avfall från byggprojekt	Går det att spara rivningsmaterial/byggsplitt för återbruk (både för projektet och för andra projekt)? Finns föreningar som hanterar både byggavfall och mark? Finns ytor för avfallsanläggning?	1	Miljöinventering? Köket ev spara för återbruk.	Regionens budgetindikator: Nämnden/bolaget har genomfört åtgärder för att öka livslängd och materialåtervinning av produkt- och materialflöden (större än 70%). En sorteringsgrad om 90 % för byggavfall. Locumindikator: En materialåtervinningsgrad på 55 % i byggprojektet. Regionens budgetmål: Uppnå klimatneutralitet 2035. Nationellt mål: Klimatneutralitet år 2045 (mål).
Trygga och säkra lokaler och utemiljöer	Läkande utemiljöer och biologisk mångfald	Jobbar projektet med att stärka biologisk mångfald? Jobbar projektet med läkande och hälsofrämjande utemiljö (utblick, möjligheter för återhämtning)?	0	Inga utemiljöer. Växtvägg?	Locums fastighetsvecklingsplaner (FUP). Kommunens detaljplan. PTS tytyrum och riktlinjer samt konceptprogram.
	Klimatanpassning	Har projektet hänsyn till framtida klimatförändringar (ökad nederbörd och temperatur mm). Ytterligare projektspecifika aspekter? Ta med de från tidigare skede om det tillkommit. Ytterligare projektspecifika aspekter? Ta med de från tidigare skede om det tillkommit.	0	Ej aktuellt	MSB: den robusta sjukhusbyggnaden. Regionens krav om en övergripande Klimat-, Risk- och Sårbarhetsanalys (KRS) som input till byggprojektet.
Social hållbarhet					
Hållbara lokaler och utemiljöer	Inomhusmiljö	Att säkerställa en god inomhusmiljö, såsom halter av kvävedioxid (ex från trafik), radon, tillgång till dagljus, bullernivåer i samband med investeringen? Läkande och hälsofrämjande värdeområde ex. bidrag till kultutövning/kulturutbud) och/eller service i området (ex restauranger, kiosk, apotek)?	1	Ny vent. Om fönster byts blir de bättre. Solskydd bör beaktas. Dagsljus enl AV.	PTS riktlinje vårdhygieniska aspekter, BELOKS energikrav.
	Krisberedskap	Att säkerställa trygga, säkra och robusta lokaler? Att hantera olyckor som kan vara allt ifrån bränder, vattenläckor, utsläpp av kemikalier samt hot mot säkerhetsaspekter?	0	vet ej.	MSB: Den robusta sjukhusbyggnaden.
Trygga och säkra lokaler	Informations-säkerhet	Att säkerställa god fysisk och kommunikativ tillgänglighet? Att jämlikhet och barnperspektivet integreras i investeringen?	0	Att säkerställa att känslig information inte riskerar att spillas?	Region Stockholms riktlinjer för informations-säkerhet.
	Fysisk tillgänglighet	Att säkerställa god fysisk och kommunikativ tillgänglighet? Att jämlikhet och barnperspektivet integreras i investeringen?	1	Skapar RWC och WC. Personalen får mkt bättre.	Regionens vägledning nationella monitorer och minioratorer samt vägledning för att stärka barns och ungas rättigheter, PTS tytyrum och riktlinjer samt konceptprogram, Budgetindikator: Nämnden/bolaget har utfört sitt uppdrag arbetat systematiskt med social hållbarhet (större än 65%).
Tillgänglig vårdmiljö	Arbetsmiljö i byggprojekt	Att säkerställa en god arbetsmiljö och goda arbetsvillkor under byggstadiet? Att arbeta för att uppnå jämlikhet samt förebyggande arbete avseende diskriminering under byggstadiet?	1	Planering sker.	Regionens vägledning för delaktighet för personer med funktionsnedsättning, PTS riktlinje arbetsmiljö vid bygnads- och anläggningsarbeten, PTS riktlinje vårdhygieniska aspekter. Locumindikator: Antal genomförda byggsplatskontroller/kvartal – Mål >3 Locumindikator: Intraffade arbetsmiljöolyckor – Mål 0
	Arbetsmiljö i fastighetsförvaltning	Att säkerställa en god arbetsmiljö under förvaltning?	2	Mkt bättre för personal.	Riktlinje arbetsmiljö vid bygnads- och anläggningsarbeten, PTS riktlinje vårdhygieniska aspekter.
Hållbart arbetsmiljö	Motverkande av korruption	Att undvika korruption och mutor i samband med investeringen? Genomföra hållbar upphandling?	0	Finns inga alternativ. Handlas upp enligt LOU.	Hållbar upphandling genom Sveriges Regioners Gemensamma uppförandekod för leverantörer. Budgetindikator: Andel genomförda upphandlingar med relevanta hållbarhetskrav (95%)
	Hållbara leveranskedjor	Att ställa krav på efterlevnad av uppförandekod och tillhörande kontraktsvillkor (om relevant).	0	Inga alternativ. Titta på detta närmare i projektering.	Hållbar upphandling genom Sveriges Regioners Gemensamma uppförandekod för leverantörer. Budgetindikator: Andel genomförda upphandlingar med relevanta hållbarhetskrav (95%)
God affärsrisk	Ytterligare projektspecifika aspekter? Ta med de från tidigare skede om det tillkommit. Ytterligare projektspecifika aspekter? Ta med de från tidigare skede om det tillkommit.				
Resultat av hållbarhetsbedömning			8		

Total hållbarhetsbedömning	
Ekologisk hållbarhet	4
Social hållbarhet	5
Sammanfattande kommentar Beskriv kortfattat resultatet för bedömningen. Lyfts i programrapport. Text används som stöd när förvaltning tar fram investeringsbeslut.	

ID	Aktivitetsl.	Aktivitet	Varaktighet	Start	Slut	2024		2025		2026		2027		2028	
						H1	H2	H1	H2	H1	H2	H1	H2	H1	H2
1		Planeringsbeslut	1 dag	on 24-10-23	on 24-10-23										
2		Programhandling/Systemhandling	151 dagar	må 24-11-11	må 25-06-09										
3		Genomförandebeslut	60 dagar	må 25-06-16	fr 25-09-05										
4		Bygghandling	160 dagar	må 25-09-22	fr 26-05-01										
5		Upphandling	46 dagar	må 26-05-11	må 26-07-13										
6		Genomförande	535 dagar	må 26-08-03	fr 28-08-18										

Projekt: Tidplan 61-an 2024-09
Datum: to 24-09-26

Aktivitet		Inaktiv aktivitet		Upplyft manuell sammanfattning		Extern milstolpe	
Delad		Inaktiv milstolpe		Manuell sammanfattning		Måldatum	
Milstolpe		Inaktiv sammanfattning		Endast start		Förlopp	
Sammanfattning		Manuell aktivitet		Endast slutdatum		Manuellt förlopp	
Projektsammanfattning		Endast varaktighet		Externa aktiviteter			

Avtal avseende upprustning av lokal förhyrd enligt hyresavtal HC 1603:1

Bakgrund

Sodexo AB (556232-7873), nedan Hyresgästen, hyr av Region Stockholm (232100-0016) genom Locum, nedan Hyresvärden enligt rubricerat hyresavtal en lokal för restaurang- och caféverksamhet på Huddinge sjukhus. Hyresavtalet gäller till och med 2026-06-30 och parterna har genom särskild överenskommelse avtalat bort besittningsskyddet för lokalen. Lokalen behöver genomgå en teknisk upprustning. Under 2023-2024 har Hyresvärden i samarbete med Hyresgästen genomfört en förstudie vilken resulterat i en förordad lösning. Upprustningen innefattar [uppdatering av tekniska installationer samt åtgärder för att tillgodose hygien- och arbetsmiljöproblem och är planerad att genomföras [2026-2027]. Genomförandet av upprustningen förutsätter att erforderliga investeringsbeslut fattas av behörigt organ inom Region Stockholm och att Locum får tillgång till den av Sodexo förhyrda lokalen i erforderlig utsträckning när arbetena ska utföras. Sodexo har uttryckt intresse för att fortsätta hyra lokalen efter upprustningen.

Parterna har mot denna bakgrund enats om följande.

- Hyresvärden kommer att fortsätta investeringsprocessen under hösten 2024 i syfte att få ett genomförandebeslut av behörigt organ inom Region Stockholm, för att därefter inleda upphandling och genomföra upprustningen. Som planen ser ut nu kan ett genomförande inledas våren 2026 och ett färdigställande kan vara klart hösten 2027.
- Förutsatt att investeringsbeslut erhålles och entreprenadkontrakt tecknas är parterna överens om att Sodexo tillfälligt ska flytta sin verksamhet till en evakueringsyta i entréhallen, markerad med rött på bilaga 1, när upprustningen ska genomföras. Hyresvärden står för flyttkostnaderna hänförliga till evakueringen. Ett särskilt avtal ska upprättas för evakueringslokalen.
- Parternas avsikt är att hyresavtal nr HC 1603:1 ska förlängas på marknadsmässiga villkor efter genomförd upprustning.
- Hyresgästen förbinder sig att fram till september 2025 inte inleda förhandlingar om förhyrning av annan lokal för verksamhet i Huddinge sjukhus (Region Stockholms lokaler genom Locum) liksom Hyresvärden förbinder sig att under samma period inte inleda förhandlingar med annan potentiell Hyresgäst för samma lokal.
- En avsiktsförklaring är i huvudsak inte bindande. Part kan dock bli ansvarig om part, så länge denna avsiktsförklaring gäller, agerar oaktsamt och därigenom orsakar motparten skada, tex i strid med punkten 4.

2024-08-26

Avtal | LOC
Informationssäkerhetsklass: K

Stockholm den 26-aug.-2024

Hyresvärd

Region Stockholm gnm Locum AB

 Digitally signed by Camilla
Peterzén
Date: 2024-08-26
13:52:52+02:00

Camilla Peterzén

Stockholm den 26-aug.-2024

Hyresgäst

Sodexo AB

 Digitally signed by MIA
RÅDBERG HANSSON
Date: 2024-08-26 13:37:03+02:00

MIA RÅDBERG HANSSON