Fastighets- och servicenämnden
Serviceförvaltningen

TJÄNSTEUTLÅTANDE
2026-04-02

FSN 2026-0318

Fastighets- och servicenämnden

Upphandling avseende drift av restaurang Asplunden

Ärendebeskrivning

Uppdrag till förvaltningschef, med rätt att vidaredelegera, att genomföra upphandling avseende drift av restaurang Asplunden i Landstingshuset, Hantverkargatan 45. Uppdraget omfattar alla erforderliga beslut.

Beslutsunderlag

Förvaltningschefens tjänsteutlåtande den 2 april 2026.

Förslag till beslut

Fastighets- och servicenämnden beslutar följande:

1. Förvaltningschef vid serviceförvaltningen ges i uppdrag, med rätt att vidaredelegera, att genomföra upphandling avseende drift av restaurang Asplunden inom serviceförvaltningens ansvar i enlighet med förvaltningschefens tjänsteutlåtande.

2. Uppdraget omfattar alla erforderliga beslut, inklusive att fastställa upphandlingsdokument, fatta tilldelningsbeslut, alternativt vid behov fatta beslut om avbrytande av upphandlingen, samt att ingå och förvalta avtal efter genomförd upphandling.

3. Paragrafen justeras omedelbart.

Förvaltningens förslag och motivering

Bakgrund

I Landstingshuset på Hantverkargatan 45, Stockholm finns en restaurang som har upphandlats som en tjänstekoncession och som har drivits av olika privata aktörer. Den primära verksamheten består i att erbjuda lunchservering till såväl förtroendevalda och regionanställda i Landstingshuset, som till allmänheten. Avtalet omfattar även viss cateringverksamhet samt servering av måltider i restauranglokalen till ledamöter och tjänstepersoner i anslutning till regionfullmäktiges sammanträden. Region Stockholm har tidigare upphandlat driften av restaurang Asplunden i Landstingshuset som tjänstekoncession i enlighet med lagen om upphandling av koncessioner (LUK) (FSN 2021–0399). En ny upphandling inleddes under 2025 men har i enlighet med fastighets- och servicenämndens beslut 2026-03-25, § 37 (FSN 2026–

0252) behövt avbrytas. Det finns därmed behov av att inleda och genomföra en ny upphandling, utifrån nedan principiella överväganden och ramar. Skälen till avbrytandet kommer att beaktas i den nya upphandlingen.

Överväganden
Fastighets- och servicenämnden har i samband med den nya upphandlingen ett helhetsansvar för att säkerställa att det bedrivs restaurangverksamhet i Landstingshuset samt för tillämpningen och förvaltningen av de avtal som rör restaurangverksamheten.

Upphandlingsförfarande, affärsmodell och omfattning
Förvaltningen föreslår som tidigare att en upphandling av tjänstekoncession enligt LUK ska genomföras. Huvudprincipen för denna typ av upphandling är att koncessionshavaren bär den huvudsakliga affärsrisken kopplad till efterfrågan och intäkter från verksamheten. Avtalet innehåller ingen volymgaranti och kommer att ingås med en restauratör. För denna affärsmöjlighet erlägger restauratören en hyra för de lokaler som fastighets- och servicenämnden tillhandahåller för ändamålet. Då restaurangen har varit, och fortsatt kommer att vara, öppen för allmänheten, med vissa begränsningar, utgör närområdet en påtaglig affärsmöjlighet.

Utöver lunchservering ska restauratören bland annat även tillgodose behovet av catering för regionfullmäktiges sammanträden. Cateringdelen av uppdraget beräknas omfatta ca 20 procent av omsättningen och sker utan garanterade volymer.

Koncessionsvärdet (restauratörens omsättning) har, baserat på uppskattad omsättning, bedömts uppgå till cirka 7,5 mnkr årligen, vilket för en avtalstid om fem år ger ett totalt värde på ca 37,5 mnkr.
Avtalstiden föreslås uppgå till maximalt fem år inklusive förlängningsmöjligheter.

Mål med upphandlingen
Restaurangverksamheten ska bedrivas med hög servicegrad och erbjuda måltider av god kvalitet, baserade på hållbart producerade råvaror. Restauratören ska erlägga hyra för rätten att nyttja lokalerna för restaurangdrift. Restauratören ska tillämpa anställningsvillkor som motsvarar nivåerna i tillämpligt kollektivavtal.

Marknad
Vid den föregående upphandlingen av restaurangtjänster präglades

marknadssituationen av betydande störningar till följd av covid-19-pandemin. Den rådande krisen medförde omfattande ekonomiska påfrestningar för restaurangbranschen, inklusive ett stort antal verksamhetsnedläggningar. Marknadsläget innebar därmed kraftigt begränsade förutsättningar för potentiella leverantörer att lämna anbud, vilket också avspeglades i avsaknaden av inkomna anbud. Den uteblivna konkurrensen bedömdes således vara en direkt följd av extraordinära omständigheter på marknaden.

Inför den kommande upphandlingen görs bedömningen att marknadsförutsättningarna har stabiliserats och att branschen återhämtat sig i sådan omfattning att ett stort intresse från leverantörer bedöms kunna förväntas. Det föreligger därmed goda möjligheter att uppnå en reell konkurrenssituation.

Vidare bedöms förutsättningarna för att bedriva restaurangverksamhet i Landstingshuset som gynnsamma. Området kännetecknas av en hög koncentration av tjänsteproducerande företag och offentliga organisationer samt ett betydande inslag av bostäder, vilket sammantaget genererar ett stabilt och diversifierat kundunderlag. Dessa faktorer talar för att upphandlingen bedöms attrahera ett större antal kvalificerade leverantörer än vid föregående upphandling.

Nuläges- och behovsanalys

Befintligt avtal behöver ersättas med ett nytt avseende motsvarande tjänster. I den fastställda kategoristrategin för livsmedel har drift av restaurangverksamhet uttryckligen avgränsats och omfattas således inte av strategins tillämpningsområde, med undantag för de hållbarhetskrav som gäller generellt inom kategorin. De hållbarhetsmål som anges i kategoristrategin kommer att beaktas och säkerställas inom ramen för den kommande upphandlingen av restaurangdrift. Erfarenheter från tidigare upphandling och avtalsförvaltning har beaktats vid utformningen av den kommande upphandlingen. Avtalet kommer att utformas med större fokus på verksamhetens funktion, vilket innebär att tjänsternas innehåll och prissättning förtydligas. Kravställningen kommer att anpassas för att säkerställa att den är ändamålsenlig och inte i onödan begränsar konkurrensen eller driver kostnader. Även regleringen av hyran samt hyresnivån kommer att ses över i syfte att uppnå en väl avvägd och marknadsmässig nivå.

Hållbarhet
Den mat som serveras inom ramen för restaurangverksamheten ska vara hållbart producerad. Det innebär att upphandlingen kommer att omfatta krav avseende djurskydd, användning av antibiotika, ekologisk produktion samt ytterligare hållbarhetsrelaterade kriterier för de livsmedel som ska användas. Upphandlingen omfattar även krav som syftar till att minska klimatpåverkan från restaurangverksamheten. Dessa inkluderar att klimatpåverkan ska beaktas vid inköp och menyplanering, kontinuerligt arbete för att minska matsvinn, användning av flergångsprodukter samt hållbar avfallshantering.

Ekonomiska konsekvenser
Eftersom upphandlingen genomförs som en tjänstekoncession medför den inga direkta kostnader för Region Stockholm. Koncessionshavaren bär den huvudsakliga affärsrisken kopplad till efterfrågan och intäkter.

Stefan Schildt
Förvaltningschef

Ragna Forslund
Upphandlingschef

Beslutsexpediering:
Akt