

Protokoll 8/2026

fört vid Södermalms stadsdelsnämnds sammanträde
torsdagen den 20 augusti 2026 kl. 17:32-20:04, Virkesvägen
3D, plan 4, rum Tantolunden

Ledamöter

Anders Göransson (S) Ordförande
Lars Rottem Krangnes (C) 1:e vice ordförande
Magnus Palm (MP) 2:e vice ordförande
Britten Lagerkvist Tranströmer (S)
Jörgen Gyllenblad (S)
Anna-Karin Lindahl (S)
Frida Nehrfors Hultén (V)
Anki Almqvist (V)
Jonas Nilsson (M)
Mikael Igelström (M)
Therese Lindström (M)
Martin Westmont (SD)
Anne-Lie Elfván (L)

Ersättare

Erik Pedersen (S)
Amanda Hansson Åkerlind (S)
Vidar J Lindgren (S)
Kerstin Axelsson (S)
Elsa Wiberg (S)
Charlotta Ström (V)
Anna Roos (M)
Johan Lisspers (L)
Stefan Carneros (KD)

Övriga närvarande

Kerstin Andersson Stadsdelsdirektör
Maria Klemets Hellberg Tjänsteman Avdelningschef
Odini Nzeribe Tjänsteman Avdelningschef
Christin Bjuggren Sekreterare
Jonas Andersson Nämndsekreterare
Lena Kullberg Boman Tjänsteman Avdelningschef
Lisa Bonnichsen Tjänsteman Kommunikatör

Paragraf

§14

Sekreterare

Jonas Andersson

§ 14**Nytt tillagningskök för äldre på Södermalm**

SÖD 2025/156

Beslut

1. Nämnden godkänner förvaltningens förslag till förhyrning av en lokal med tillagningskök och restaurang med adress Lignagatan 12, i fastigheten Filen 4 till en årshyra år ett om 3 mnkr med en hyrestid om 15 år, i enlighet med detta tjänsteutlåtande.
2. Nämnden ansöker hos kommunstyrelsens ekonomi- och trygghetsutskott om godkännande att genomföra ombyggnation av tillagningskök och restaurang med adress Lignagatan 12, i fastigheten Filen 4 till en årshyra år ett om 3 mnkr med en hyrestid om 15 år, i enlighet med detta tjänsteutlåtande.
3. Nämnden ger stadsdelsdirektören i uppdrag att teckna hyresavtal om 15 år med hyresvärden Micasa Fastigheter i Stockholm AB (org.nr. 556581-7870) under förutsättning att kommunstyrelsens ekonomi- och trygghetsutskott godkänner införhyrningen.
4. Nämnden justerar beslutet omedelbart.

Sammanfattning av ärendet

Förvaltningen föreslår att förhyra en lokal om 556 kvadratmeter med tillagningskök och restaurang på Lignagatan 12 i Micasas fastighet Filen 4. Avtalet sträcker sig över 15 år (2027–2042) med en beräknad årshyra om 3 miljoner kronor exklusive moms.

Beslutsgång

Jonas Nilsson m.fl. (M) föreslår nämnden att i första hand återremittera och i andra hand godkänna förslaget om ett nytt tillagningskök men avslå förslaget om en öppen restaurangverksamhet.

Lars Rottem Krangnes (C) föreslår att nämnden återremitterar för att säkerställa att förslaget inte bryter gällande lagrum och innebär en konkurrerande verksamhet till marknaden samt om restaurangverksamheten kan lämpa sig för IOP.

Anne-Lie Elfván (L) och Martin Westmont (SD) ställer sig bakom förslaget att återremittera.

Ordförande (S) frågar om ärendet kan avgöras idag och finner att nämnden avser besluta vid dagens sammanträde.

Efter att överläggningen förklaras avslutad ställer ordförande (S) förvaltningens förslag mot Jonas Nilssons (M) förslag och finner att nämnden beslutar enligt förvaltningens förslag.

Jonas Nilsson (M) och Lars Rottem Krangnes (C) reserverar sig till förmån för eget förslag.

Anne-Lie Elfvén (L) och Martin Westmont (SD) reserverar sig.

Särskilt uttalande

Anders Göransson m.fl. S, Frida Nehrfors Hultén m.fl. V, Magnus Palm MP lämnade följande uttalande.

Det här är ett oerhört glädjande beslut vi fattar idag. Och som så ofta med riktigt bra förslag har det många olika poänger och fördelar. Vi får ökad rådighet över hela måltidskedjan och därmed bättre möjligheter att styra mot god, hållbar och klimatsmart mat, med mer ekologiskt, säsongsanpassat och minskat matsvinn. Samtidigt skapar vi en restaurang som kan bli en viktig mötesplats för äldre och stärker stadsdelens livsmedelsberedskap genom en egen produktionskapacitet i direkt anslutning till en av våra trygghetspunkter.

Nedan har ni det vi skrev när den reviderade matstrategin behandlades i nämnden i början av året. Förslaget möjliggör och förstärker i princip alla de aspekter vi lyfter nedan. Dessutom skapar egen regi goda förutsättningar för stabila anställningar, rätt till heltid, kompetensutveckling och långsiktig kvalitet.

Inom äldreomsorgen vill vi se ett tydligare fokus på det som smakar gott. Maten ska inte bara vara näringsriktig och hållbar, utan också bidra till livskvalitet. Det goda är en del av att leva livet hela livet. I den kommande omarbetningen av Mat- och måltidspolicyn för äldreomsorgen i Stockholms stad bör detta perspektiv vara vägledande.

Efter ett beslut 2015 bestämde nämnden att smak ska vara ett av utvärderingskriterierna vid upphandling av mat. Boende på vård- och omsorgsboendena och representanter för det lokala pensionärsrådet fick provsmaka maten. Det var ett konkret sätt att sätta fokus på det goda, på smaken. Och på delaktighet. Vi är övertygade om att det finns fler sätt att stärka matglädjen och involvera de äldre i utvecklingen av måltiderna.

Vi vill samtidigt betona att arbetet med smak och kvalitet ska gå hand i hand med stadens höga klimat- och miljöambitioner. Det goda ska också vara hållbart. Genom att fortsätta öka andelen vegetabilier, välja ekologiskt och stärka den lokala beredskapen kan vi förena matglädje med ansvar för klimat och biologisk mångfald.

Vi vill också peka på vikten av att utnyttja de synergier som en stark egen regi ger. En restaurang i ett servicehus kan utgöra navet för matproduktion i hela stadsdelen och bli en bärande del i vårt förstärkta trygghets- och hållbarhetsarbete. Egen regi ger ökad

rådighet, stärker beredskapen och skapar bättre möjligheter att utveckla kvalitet, hållbarhet och delaktighet över tid.

Beslutet är viktigt för flera delar av äldreomsorgen. Det höjer kvalitén på våra vård- och omsorgsboenden och gör att vår hemtjänst kommer kunna leverera bättre nylagad mat. Restaurangen kommer också bli en ny social mötesplats. Det är ett viktigt steg mot vad vi vill se som framtidens äldreomsorg.

Reservation

Jonas Nilsson (M) reserverar sig mot beslutet.

Att få välja vad man vill äta och dricka till middag, inklusive ett glas vin eller en öl till maten om man så vill, ska vara en självklarhet och inte ett undantag. Maten som serveras ska alltid vara god och näringsrik och därför vill vi att tillagningskök ska finnas på så många vård- och omsorgsboenden som möjligt. Att flytta matlagningen närmare de äldre höjer livskvaliteten och måltidsupplevelsen för dem och i den bemärkelsen är ambitionen om ett tillagningskök positiv för Södermalm.

Kommunen ska dock ägna sig åt sin kärnverksamhet. Att bedriva öppen restaurangverksamhet som i praktiken kommer att konkurrera med det väletablerade krog och restaurangutbudet i stadsdelen kan inte på något sätt betraktas som kommunens kärnverksamhet. Den 1 augusti 2026 trädde även lagen om offentlig säljverksamhet i kraft, den förbjuder offentliga aktörer från att på ett otillbörligt sätt påverka möjligheterna för privata företag att bedriva verksamhet på marknaden. Vi menar att lagen är tillämplig här. Södermalm har ett av stadens mest mångfacetterade utbud av restauranger. Det lokala krog-, kafé- och restauranglivet drivs av entreprenörer som tar personliga ekonomiska risker, skapar arbetstillfällen och betalar skatt. Att staden med skattebetalarnas pengar i ryggen kliver in och etablerar en subventionerad eller offentligt finansierad restaurang på samma marknad snedvrider konkurrensen på ett oacceptabelt sätt.

En kommunal restaurangverksamhet har inte samma villkor som den privata krögaren. När staden kliver utanför sitt uppdrag och agerar krogägare riskerar det att tränga undan privata aktörer som kämpar med tuffa marginaler, elpriser och personalförsörjning. Skattepengar ska användas till välfärdens kärna, innehållande skola, vård och omsorg. Det omfattar inte att driva kommunala restauranger i direkt konkurrens med det lokala näringslivet. Stockholms företagsklimat har redan sjunkit som en sten under mandatperioden. Till stor del beror det på att näringslivet uppfattar det socialdemokratiska vänsterstyret som tondöva för företagarnas vardag. Det finns få tydligare bevis på det än att öppna en direkt konkurrerande verksamhet till de krogar och restauranger som varje dag kämpar för att få pusslet att gå ihop.

Handlingar i ärendet

- 2785144 (Godkänd - R 2) Nytt tillagningskök och restaurang
kv Filen 4 20260812

Signerat av

Protokollet har signerats digitalt av följande personer

Namn	Datum
Anders Göransson	2026-08-21
Lars Rottem Krangnes	2026-08-21
Jonas Andersson	2026-08-21

Handläggare
Vanessa Soto
Telefon: 08-50812087**Till**
Södermalms stadsdelsnämnd
2026-08-20

Nytt tillagningskök kvarteret Filen 4

Inriktnings-/genomförandebeslut

Förvaltningens förslag till beslut

1. Nämnden godkänner förvaltningens förslag till förhyrning av en lokal med tillagningskök och restaurang med adress Lignagatan 12, i fastigheten Filen 4 till en årshyra år ett om 3 mnkr med en hyrestid om 15 år, i enlighet med detta tjänsteutlåtande.
2. Nämnden ansöker hos kommunstyrelsens ekonomi- och trygghetsutskott om godkännande att genomföra ombyggnation av tillagningskök och restaurang med adress Lignagatan 12, i fastigheten Filen 4 till en årshyra år ett om 3 mnkr med en hyrestid om 15 år, i enlighet med detta tjänsteutlåtande.
3. Nämnden ger stadsdelsdirektören i uppdrag att teckna hyresavtal om 15 år med hyresvärden Micasa Fastigheter i Stockholm AB (org.nr. 556581-7870) under förutsättning att kommunstyrelsens ekonomi- och trygghetsutskott godkänner införhyrningen.
4. Nämnden justerar beslutet omedelbart.

Sammanfattning

Förvaltningen föreslår att förhyra en lokal om 556 kvadratmeter med tillagningskök och restaurang på Lignagatan 12 i Micasas fastighet Filen 4. Avtalet sträcker sig över 15 år (2027–2042) med en beräknad årshyra om 3 miljoner kronor exklusive moms.

Tillagningsköket beräknas inledningsvis tillaga cirka 7 300 portioner per vecka för att förse stadsdelens vård- och omsorgsboenden, hemtjänstbrukare och restauranggäster med mat. Genom drift i egen regi återtar nämnden full rådgighet över måltidskedjan, säkrar genomförandet av stadsdelens måltidskoncept och stärker den miljömässiga hållbarheten. Hela fastigheten utgör dessutom en trygghetspunkt, vilket gör köket till en central beredskapsresurs vid kriser.

Kostnadsanalyser visar att egen regi utgör ett ekonomiskt konkurrenskraftigt alternativ jämfört med externa leverantörer och att förslagets ekonomiska förutsättningar ryms inom nämndens ramar. Förvaltningen föreslår att nämnden godkänner förhyrningen och ger stadsdelsdirektören i uppdrag att teckna hyresavtal under förutsättning av kommunstyrelsens ekonomi- och trygghetsutskotts godkännande.

Bakgrund

Södermalms stadsdelsnämnd har under flera års tid påtalat behovet av ett eget tillagningskök inom äldreomsorgen. Förvaltningen arbetar idag enligt konceptet Hemlagat, vilket innebär att maten är säsonganpassad och tillagas från grunden av medarbetarna på respektive boende, med fokus på valfrihet, god måltidsmiljö och näringsriktiga måltider.

Matförsörjningen har under en längre tid utgjorts av en spretig struktur med parallella lösningar, där leverans av mat tillhandahållits av upphandlade aktörer och externa ramavtalsleverantörer. Sedan den tidigare aktören (ISS) avvecklade sin restaurangverksamhet har dessutom servicehuset på Lignagatan 12 stått utan matservering sedan 2020. Denna splittrade struktur har medfört en betydande rådighetsförlust över hela måltidskedjan – från råvaruinköp och måltidssammansättning till tillagning och leveranssäkerhet.

Förvaltningen har utrett samarbeten med produktionskök i Enskede-Årsta-Vantör och Bromma, men deras kapacitet räcker inte för att möta Södermalms portionsbehov eller ge nödvändig rådighet vid en kris.

Genom att förhyra tillagningsköket i kvarteret Filen 4 samlas matproduktionen i en och samma lösning. Det återtar den egna rådigheten, säkrar konceptet Hemlagat och skapar förutsättningar för en miljömässigt hållbar måltidsverksamhet. Samtidigt garanteras leveranssäkerheten av goda och näringsrika måltider till stadsdelens samtliga verksamheter i egen regi – inklusive vård- och omsorgsboenden, dagverksamheter och hemtjänstens matlådor – i en fastighet som också utgör en av stadsdelens trygghetspunkter.

Ärendets beredning

Ärendet har beretts i samverkan mellan ekonomiavdelningen och avdelningen för äldreomsorg. Ärendet har behandlats av stadsledningskontoret och samråd har genomförts.

Ärendet har även behandlats i förvaltningsgruppen och pensionärsrådet den 10 augusti 2026. Huvudskyddsombudet har inte lämnat någon erinran i arbetstagaryttrandet från 2025-01-10.

Ärendets tidsplan

Södermalms stadsdelsnämnd, inriktnings-/genomförandebeslut,
2026-08-20

Kommunstyrelsens ekonomi- och trygghetsutskott, inriktnings-
/genomförandebeslut, förväntas senast ske 2026-09-23

Micasa, genomförandebeslut, bedöms ske 2026-08-18

Ärendet

Förvaltningen föreslår att förhyra en lokal med ett tillagningskök samt en restaurang från Micasa. Lokalen ligger i anslutning till Hornstull servicehus på Lignagatan 12 i fastigheten Filen 4.

Ombyggnation

Den befintliga lokalen har ett åldrat utförande och har byggts på i flera omgångar, vilket sammantaget innebär brister i både funktion och standard. Ytskikt och installationer har nått sin tekniska livslängd, och logistiken är otillräcklig på grund av nivåskillnader i lokalerna samt verksamhetens beroende av hissar med begränsad kapacitet.

En total ombyggnation och en omdisponering av befintliga ytor, med nya flöden samt anpassad utrustning och inredning skapar förutsättningar att uppfylla dagens krav på kapacitet, hygien, arbetsmiljö, funktion och teknik.

Planerat tillagningskök samt restaurang

Lokalen omfattar en bruksarea på 556 kvadratmeter fördelat på tre våningsplan:

- **Övre planet (ca 70 kvm):** Ombytesrum med dusch/wc, administrationsrum samt personalmatsal med pentry.
- **Mellanplanet (300 kvm storkök + ca 186 kvm restaurang):** Storkök för matlagning och utlastning till vård- och omsorgsboenden samt angränsande restaurang med uteplats.
- **Källarplanet:** Tekniska installationer, förråd, avfallshantering och varumottagning.

Köket utformas för en god arbetsmiljö och bemannas med åtta helårsanställningar.

Verksamhet och drift

I det planerade tillagningsköket ska måltiderna till stadsdelsnämndens vård- och omsorgsboenden tillagas enligt metoden ”cook and chill”. Det innebär en snabb nedkylning till 0–3 °C och en obruten kylkedja fram till slutlig uppvärmning och

tillagning av tillbehör i avdelningsköken, vilket garanterar hög livsmedelssäkerhet, god kvalitet och bevarat näringsinnehåll.

När det nya köket har varit i drift en tid och verksamheten har stabiliserats, kommer kapaciteten att följas upp för en successiv volymanpassning. Det planerade tillagningsköket utgör dessutom en strategisk beredskapsresurs i direkt anslutning till stadsdelsnämndens trygghetspunkt på Lignagatan. Förvaltningen avser därför att vidare utreda möjligheterna att utrusta köket för full funktionalitet även under kris- och beredskapstid.

Ekonomi och kostnadsberäkning

Det planerade tillagningsköket beräknas inledningsvis tillaga 1 043 portioner per dag (totalt cirka 375 480 portioner per år). Produktionen fördelas inledningsvis på drygt 843 portioner per dag till stadsdelsnämndens vård- och omsorgsboenden (samtliga luncher och middagar), cirka 100 portioner (matlådor) per dag till hemtjänstens brukare samt cirka 100 portioner per dag till restaurangens matsal.

Kökets totala årliga driftkostnad beräknas till cirka 28,3 mnkr. Detta motsvarar en genomsnittlig produktions- och självkostnad om cirka 76 kronor per tillagad måltid.

Tabell 1 Kalkylberäknad årskostnad och självkostnad per måltid för planerat tillagningskök

Kostnadspost	Underlag / Beräkning	Årskostnad (kr)
Råvarukostnad	25 kr/måltid (1043 måltider/dag i 360 dagar)	9 387 000 kr
Distribution	Beräknad logistik- och transportkostnad, baserat på faktisk kostnad under 2025	9 387 000 kr
Personalkostnad	11 helårsanställningar	5 896 800 kr
Lokalkostnad	Årshyra samt mediaförbrukning * värme, ventilation, VA/varmvatten och el	3 600 000 kr
Summa beräknade driftkostnader	Totalt ca 375 480 portioner per år	28 270 800 kr

Kostnadspost	Underlag / Beräkning	Årskostnad (kr)
Beräknad självkostnad per måltid	(28 270 800 kr / 375 480 portioner)	76 kr

Driftkostnaden finansieras fullt ut genom intern debitering gentemot beställande verksamheter samt försäljningsintäkter från restaurangverksamheten (utifrån gällande taxa och fastställt pris) och uppgår till cirka 28,3 mnkr. Den samlade ekonomiska kalkylen ryms därmed inom förvaltningens befintliga budgetramar.

För stadsdelens vård- och omsorgsboenden (VOB) visar förvaltningens kostnadsberäkning utifrån dagens nuläge att tillagning i egen regi (Hemlagat) utgör ett mer kostnadseffektivt alternativ än nuvarande upphandlade leverantörer. Genom att samla produktionen i det planerade tillagningsköket uppnås stordriftsfördelar i form av effektivare råvaruinköp, optimerad personalbemanning och lägre produktionskostnad per enhet. Beräkningen per boende och dygn (omfattande personal, livsmedel, administration, planering och tillagning) för VOB ser ut enligt följande:

Tabell 2 Jämförelse av dygnskostnad per boende för VOB (dagens nuläge)

Kostnadspost	Hemlagat (egen regi)	Sodexo	Nordrest
Administration och matlagning	66,24 kr	14,33 kr	14,33 kr
Livsmedel	86,00 kr	46,00 kr	49,00 kr
Lunch	Ingår*	50,60 kr	54,00 kr
Middag	Ingår*	50,60 kr	54,00 kr
Total kostnad per boende och dygn	152,24 kr	161,53 kr	171,33 kr
Total kostnad per måltid	76,12 kr	80,76 kr	85,66 kr

*För Hemlagat ingår lunch och middag i kostnaden för livsmedel, beräknad till cirka 22 kr per portion.

Utöver att säkra måltidsförsörjningen för vård- och omsorgsboendena skapar det planerade tillagningsköket också helt nya förutsättningar och kapacitet för att försörja andra verksamheter som i dagens struktur inte ingår eller finns tillgängliga. Det gäller bland annat hemtjänstens matlådor, den öppna restaurangen, dagverksamheter samt övriga öppna verksamheter i

stadsdelsområdet. Den samlade storskaliga storköksproduktionen gör det möjligt att sprida de fasta driftkostnaderna över betydligt större volymer, vilket ytterligare stärker den totala kostnadseffektiviteten i stadsdelen.

Kostnadsberäkningen visar att egen regi är konkurrenskraftigt i förhållande till dagens upphandlade avtal. Målsättningen är att det nya tillagningsköket som driftsenhet ska nå full volymbalans och kostnadstäckning inom ett till två år från verksamhetsstart. På sikt skapas även förutsättningar för ökad kostnadseffektivitet genom en successiv kapacitetsökning av produktionen till upp emot 2 000 portioner per dag, inklusive möjligheten att leverera måltider till andra kommunala verksamheter såsom förskolor och gruppbostäder.

Ekonomiska ramar och avtalsvillkor

- **Hysesavtal:** Införhyrningen omfattar 556 kvm bruksarea (varav storkök 300 kvm) i fastigheten Filen 4 med ett 15-årigt avtal (2027–2042). Årshyran beräknas till 3 mnkr (5 400 kr/kvm) exklusive moms, med ett fast tillägg om 66 720 kr/år för värme och ventilation samt rörlig kostnad för VA/varmvatten.
Årshyran baserat på en kalkylberäkningsprocent om 2 % beräknas till 2,8 mnkr exklusive moms.
- **Avskrivning:** Hysesvärdens projektkostnad skrivs av på 25 år. Om avtalet avslutas efter 15 år uppgår kvarvarande slutamortering till 8 003 563 kr.
- **Investeringar:** Nämnden beräknas ha ett investeringsbehov om 5 mnkr för utrustning, inventarier och möbler. Ansökan om utökad investeringsbudget planeras till 2027.
- **Driftbudget 2026:** Rivnings- och förprojekteringskostnader om 5,5 mnkr belastar driftbudgeten 2026.
- **Löpande drift och intäkter:** Driftbudgeten belastas av elva helårsanställningar samt råvaror och leveranser.
Årsintäkterna för Restaurang Filen beräknas till ca 28,3 mnkr baserat på 375 480 portioner/år till ett pris om 76 kr per måltid.

Förvaltningen bedömer att de ekonomiska förutsättningarna ryms inom nämndens ramar.

Tidplan

Projektering och produktion planeras pågå från december 2026 till november 2027. Projektet färdigställs av Micasa i november 2027, med planerad inflyttning den 1 december 2027. Produktionsstart och leverans av måltider beräknas att starta i januari 2028.

Risker

Om beslutsprocessen försenas finns risk att byggtreprenörens lämnade anbud förfaller vilket kräver en ny upphandling med fördyringar och försenad verksamhetsstart som följd.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Förvaltningen bedömer att kvarteret Filen erbjuder en strategisk möjlighet att möta stadsdelens behov av ett eget tillagningskök. Närheten till Hornstulls servicehus, Tellus fritidscenter och Bergsunds vård- och omsorgsboende gör restaurangen till ett betydelsefullt socialt nav för äldre i området.

Full rådighet, hållbarhet och krisberedskap

Genom drift i egen regi återtar nämnden den egna rådigheten över hela måltidskedjan. Detta ger nämnden full kontroll över:

- **Hållbarhet och kvalitet:** Egen rådighet över inköp och menyplanering gör det möjligt att styra mot stadens miljömål genom en hög andel ekologiska och närodlade råvaror, säsongsanpassade menyer samt ett aktivt arbete för att minska matsvinnet.
- **Leveranssäkerhet till hela äldreomsorgen:** Egen regi garanterar leveranssäkerheten av vällagad mat till alla verksamheter i egen regi – inklusive vård- och omsorgsboenden, dagverksamheter och hemtjänstens matlådor.
- **Stärkt krisberedskap:** Då fastigheten på Lignagatan utgör en trygghetspunkt blir tillagningsköket en central beredskapsresurs som kan skala upp produktionen vid kriser eller störningar i externa leveranskedjor helt utan beroende av utomstående leverantörer.
- **Personal och kontinuitet:** Tryggad arbetskraftsförsörjning och social hållbarhet genom stabila anställningar och kontinuerlig kompetensutveckling.

Ekonomiska ramar och avtalsvillkor

Förvaltningen bedömer att hyresvärdens förslag till hyresavtal och hyresvillkor är rimligt och att de redovisade ekonomiska förutsättningarna ryms inom nämndens ramar. Den successiva volymökningen är en viktig förutsättning för kostnadseffektivitet

med målsättningen att verksamheten inom ett till två år ska bära sina kostnader.

Jämställdhetsanalys

Förvaltningens bedömning är att detta ärende varken innebär direkta eller indirekta konsekvenser för kvinnor respektive män och någon ytterligare jämställdhetsanalys behöver inte göras.

Barnkonsekvensanalys

Förvaltningens bedömning är att detta ärende varken innebär direkta eller indirekta konsekvenser för barn och någon ytterligare barnkonsekvensanalys behöver inte göras.

Förslag

Förvaltningen föreslår att nämnden ger Södermalms stadsdelsdirektör i uppdrag att teckna hyresavtal med Micasa Fastigheter i Stockholm AB i enlighet med ärendet, under förutsättning att kommunstyrelsens ekonomi- och trygghetsutskott godkänner införhyrningen.

Kerstin Andersson
Stadsdelsdirektör
Södermalms
stadsdelsförvaltning

Odini NzeribeOdini Nzeribe
Avdelningschef
Södermalms
stadsdelsförvaltning

Attesterat av

Detta dokument har godkänts digitalt av följande personer:

Namn	Datum
Kerstin Andersson, Stadsdelsdirektör	2026-08-17
Odini Nzeribe, Avdelningschef	2026-08-17