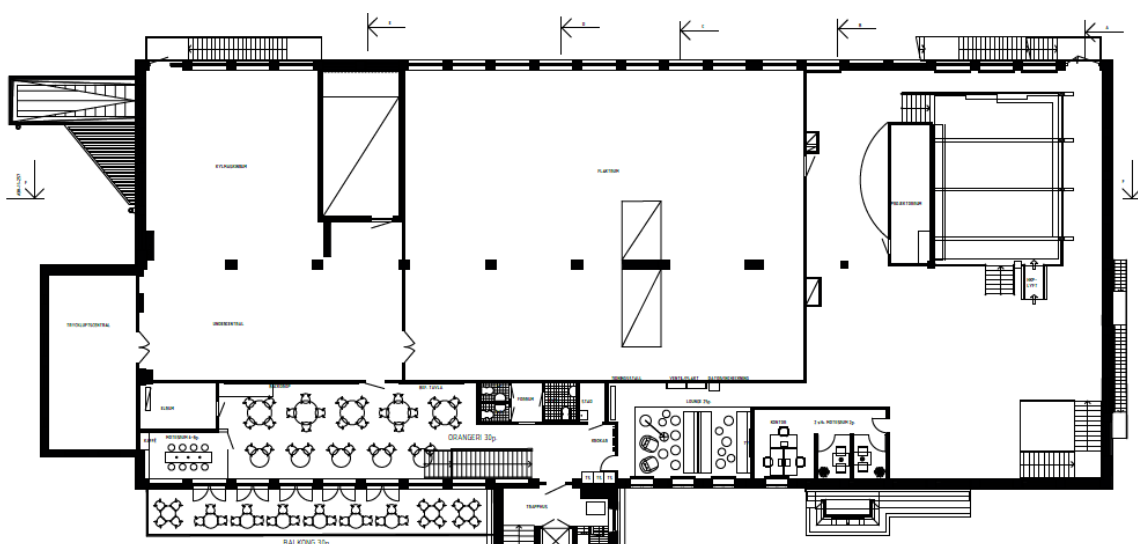
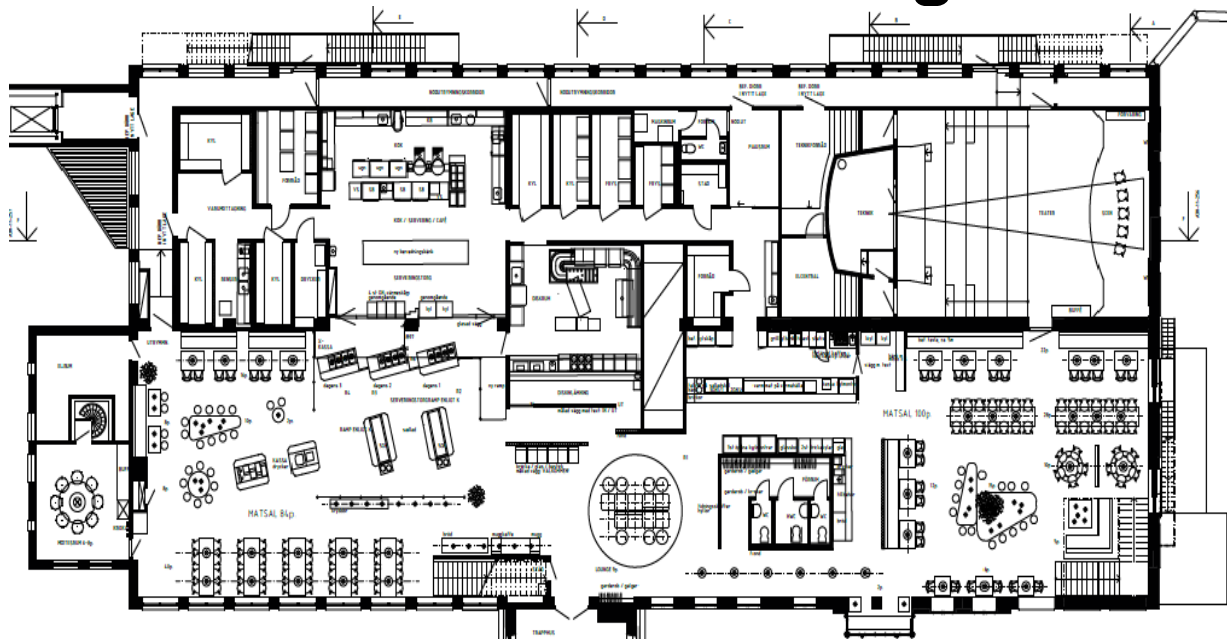


Beslutsunderlag

Ombyggnation

Personalrestaurang



'Versionshantering

Datum	Version	Beskrivning	Ändrat av
2015-12-01	1.0	Personalrestaurangen	Luan Hani

Projektägare

Luan Hani (AOC Rest)

Styrgrupp

Strategisk Ledningsgrupp Utveckling, (SLU)

Ombud

Annika Wilén (PC)

Projektledare

Tillsätts efter årsskiftet. (PL)

Projektbeskrivning

Bakgrund

Personalrestaurangen med tillhörande café flyttades till nuvarande lokaler 2002. Verksamheten har ursprungligen drivits med uppdraget att få kontroll på kostnader som skenade i de gamla lokalerna. 13 år senare är det dags för ett nytt uppdrag med nytt koncept.

För att ge underlag till förändringsarbetet så genomförde HR en omfattande undersökning vintern 2013. Utifrån de synpunkter som framkom vid undersökningen så finns det tre utvecklingsområden; maten, lokalen, och bemötandet. Undersökningen i kombination med goda exempel från genomförda studiebesök har varit en källa till inspiration för vidare utveckling av nytt koncept.

Steg 1:

I den nya Personalrestaurangen ska utbudet vara varierat, hålla hög kvalitet och erbjudas i en spännande miljö. Ett aktivt miljötank är ett måste i en ny personalrestaurang. En stor skillnad i nytt koncept är att salladsbuffén kommer först, vilket minskar proteinintaget med 20 % enligt större aktörer i branschen såsom Sodexo och Amica. Nuvarande café görs om till s.k. "street food" med modernt utbud. Ett smalt men kvalitativt caféutbud kommer erbjudas när parken är öppen.

Steg 2:

Om det finns utrymme inom ramen för 4 MKR kommer även steg 2 att genomföras under våren. I annat fall blir det ett projekt under 2017. Projektet omfattar även våningen ovanför själva restaurangen. Där önskar vi få till ett bokningsbart konferensrum, nya kontorsmiljöer, samt flytta upp tv-rum med soffa från nedervåningen. Pentry för externa hantverkare flyttas ner till cafédelen. Färg och form med växter, ommålning och tavlor ses över.

Mål

Målet med ombyggnation av Lisebergs Personalrestaurang med tillhörande café är att:

- Utveckla ett nytt koncept med självserveringslinjer, s.k. free-flow
- Förbättra logistiken när man hämtar mat
- Skapa en inbjudande miljö där Lisebergs personal samlar ny energi.
- Erbjud flexibla miljöer med olika sittgrupper, vissa bokningsbara för möten

- Modernisera med nytt typ av utbud i form av street-food sortiment i den högra matsalsdelen.

Tid

Restaurangen skall vara fullt färdigställd till första veckan i april 2016.

Risk

Risk med avseende på kostnader bedöms vara små. Kravspecifikationen på innehållet i restaurangen är definierat, priset för leverans är fast och övriga byggnadsarbeten har verksamheten god erfarenhet av, både med extern och intern personal. Tiden utgör också en viss risk då enheten ännu inte är upphandlad.

Kostnader

Den totala kostnaden för projektet inklusive intern tid är **4,0 miljoner**. Gruppering av aktiviteter/kostnader görs enligt följande:

Kostnadsöverslag

Köksutrustning	1,1 miljoner
Möbler och interiör	1,4 miljoner
Arbete inkl. el & vatten	1,5 miljoner
Summa kostnader	4,0 miljoner

Protokollförd beviljning

Vid Lisebergs styrelsemöte 15-12-10.

Signatur

Beslutsunderlag vid styrelsemötet 15-12-10. beviljat:

Datum

Andreas Andersen