

bar

AXFAST

ÅRSRAPPORT 2017
RECEPT PÅ STADSUTVECKLING

caffè





RECEPT PÅ STADSUTVECKLING:

VD-ORD: MAT I CENTRUM 3

PASTIS I NO GO-ZONEN 5

FRANTZÉN PÅ BAKGÅRDEN 27

KAFFE PÅ MATEN 39

STADEN SOM GALLERI 41

ÅRSRAPPORT 45

ORDFÖRANDEN HAR ORDET 46

STYRELSE AXFAST 48

VERKSAMHETSÅRET 2017 50

FASTIGHETSFÖRTECKNING 60

AXEL JOHNSON GRUPPEN 62

MAT I CENTRUM

Urbaniseringstrenden håller i sig. Fler och fler väljer att flytta till storstäderna. Här sker den största jobbtillväxten och här vill de flesta företag etablera sig, inte minst för att finna rätt medarbetare och kompetenser. Men det är också i storstäderna vi hittar den största mångfalden och ett variationsrikt utbud av kultur och samhällsfunktioner.

Runt om i världen finns goda exempel på stadsdelar och platser som upplevs trivsamma och attraktiva, men tyvärr också exempel på det omvända. I både gamla kvarter och helt nyutvecklade. Vad är det då som gör skillnaden? Vilka ingredienser behövs för att göra en plats så trivsam och levande att vi väljer just den före andra?

På den frågan finns inget enkelt eller generellt svar. Varje plats har sina egna specifika förutsättningar. Gestaltning och arkitektur påverkar naturligtvis både innehåll och upplevelser, men i slutändan är det verksamheterna och livet mellan husen som gör den stora skillnaden, som ger platsen sin själ. Med mix och mångfald, med innehåll som riktar sig utåt, skapas dynamik. Men många framgångsrika stadsutvecklingsprojekt har haft draghjälp av någon eller några katalysatorer. Av aktörer och verksamheter som på ett eller annat sätt satt sin prägel på ett område. Mat och kultur har stor betydelse för hur vi samlas och umgås och inte sällan har just dessa inslag haft en viktig roll att spela. Liknelsen ligger nära till hands – ett bra recept behöver fina råvaror, men utan härliga kryddor smakar inte grytan.

I det följande kan vi bland annat läsa om vad Keith McNallys restaurang Pastis innebar för utvecklingen av Meatpacking District på Manhattan. Vi kan också läsa – och varför inte se filmen på Axfast.se – om Björn Frantzéns ambitiösa restaurangsatsning i vår egen fastighet Bryggmästaren i Stockholm. Ingredienserna i en framgångsrik stadsutveckling må se olika ut men helt klart är att en ansvarsfull fastighetsägare med långsiktigt perspektiv kan göra stor skillnad genom väl avvägda investeringar och hyresgäster.

FASTIGHETER I UTVALDA LÄGEN OCH VÄRDESKAPANDE INVESTERINGAR

Vår strategi att äga fastigheter i utvalda lägen i Stockholm – och att driva en aktiv fastighetsutveckling – har varit lyckosam. Hög efterfrågan på kontorslokaler och låga vakanser har drivit marknadshyrorna till toppnivåer. I kombination med låga räntor och mycket investeringsvilligt kapital har det eldat på fastighetspriserna i Stockholm.

Under 2017 har Axfast fortsatt koncentrationen av sitt bestånd till Stockholmsregionen. Två logistikfastigheter i

Göteborg såldes, motsvarande ett fastighetsvärde på ca 450 Mkr. Det gav oss förutsättningar att förvärva fastigheter där vi med värdeskapande investeringar kan bidra till stadsutvecklingen. Samtidigt är det en stor utmaning att hitta rätt affärsmöjligheter på en het marknad där många konkurrerar om samma objekt.

IPD Svenskt Fastighetsindex har under 34 år följt värdeutvecklingen i olika fastighetsbolag. Axfast tilldelades under 2017 den hedrande förstaplatsen som Best Performing Balanced Fund för treårsperioden 2014–2016, med en genomsnittlig totalavkastning på hela 16,3 procent. För 2017 uppgick den till 14,1 procent, att jämföras med index som blev 11,1 procent. Det visar att vi valt en långsiktigt framgångsrik strategi och att vi lyckats väl i vår förvaltning och fastighetsutveckling.

GAMLA KLARAKVARTER OCH NYA AFFÄRSLANDSKAP

Arbetet med att utveckla kvarteren längs Gamla Brogatan har fortgått under 2017. Nya aktörer har slagit upp portarna i våra butikslokaler, och när Restaurang Frantzén öppnade i september mottogs den av strålade recensioner från både kunder och matskribenter. Under 2018 tilldelades Frantzén som första restaurang i Sverige tre stjärnor i Guide Michelin. Här bjuds en minst sagt fantastisk matupplevelse i nyrenoverade och annorlunda lokaler, högst upp i huset med utsikt över Stockholms takåsar. Sammantaget har våra satsningar från hotellet Haymarket vid Hötorget, över nya utåtvända butiker mot Drottninggatan och Gamla Brogatan, till Kafé Vetekatten och Restaurang Frantzén skapat en helt ny atmosfär med ökade flöden av människor.

Nu är dessa stora projekt i det närmaste avslutade och vi jobbar vidare för att hitta nya möjligheter. I strävan att vara en ansvarsfull fastighetsägare – att integrera miljö och hållbarhet i allt vi gör och att bidra till platserna vi är en del av – funderar vi över framtidens lösningar. Nya trender och arbetssätt har följt i digitaliseringens spår. Delningsekonomi, växande näthandel och snabba nyhetsflöden leder till nya verksamheter med nya affärsmodeller. Så vad kommer att göra morgondagens platser till vinnare? Inget är säkert, mer än att vi fortsätter samlas kring mat och det som ger oss kulturell näring.

Tack för i år och trevlig läsning!

INGALILL BERGLUND, VD AXFAST



PROLOG

Vårmorgon i New York 1999. Solen skiner på frukost-ätarna i det nyöppnade brasseriet Pastis. Ett par av dem har redan gjort en del av arbetsdagen i något av alla de slakthus som gett både namn och doftbild åt kvartieren. Andra är konstnärer, rollergirls och modeller som avrundar nattens klubbbliv. En ung servitör bär ut crois-santer med ett lugn han inte är förunnad under resten av Pastis-dygnet.

Plötsligt bryter en naken man friden genom att plaska genom de rödfärgade pölarna ute på kullerstensgatan. Iförd endast handbojor springer han rakt in i restaurangen. Där bjuds varm filt och café au lait medan han berättar om det rån han just utsatts för som kund i grannskapets nattliga huvudnäring: sex-handel av det nischade slaget.

Föga anar denne man att New York Magazine fyra år senare ska utse Meatpacking District till stadens *most fashionable neighborhood*. Än mindre att han sitter i själva motorn till förvandlingen.



PASTIS I NO GO-ZONEN

DEN FRANSKA BISTRONOSTALGI SOM I DAG
ÄR ETT SLITET STANDARDFORMULÄR VAR
1999 VÄRD EN OMVÄG IN I NO GO-ZONEN.

CHRIS SESSION, SERVITÖR, HOVMÅSTARE OCH
MÂTRE D' PÅ PASTIS UNDER MER ÄN TIO ÅR.

“Vi fick inte New York-borna att känna sig som sig själva, utan som dem de ville vara.”



SÖNDAGSBRUNCHERNA VAR LEGENDARISKA. NÄR KLOCKAN SLOG TOLV OCH ORDNINGSSTADGAN TILLÅT DET BÖRJADE ROPEN PÅ BLOODY MARYS OCH BELLINIS. OCH NÄR UTESERVERINGEN VAR ÖPPEN FYLDES OFTA TUSEN KOLHYDRATSUGNA MAGAR INNAN KVÄLLSMENYN TOG ÖVER.

Ingen krögare har förändrat Manhattan lika mycket som Londonfödde Keith McNally. Och ingen krog har förändrat en stadsdel lika mycket som hans Pastis. Det har sagts att vad New Yorks egen baron Haussmann, Robert Moses, behövde tusentals grävmaskiner och bulldozers för att åstadkomma, klarade McNally med knivar och gafflar. New York Times utnämnde honom tidigt till *The restaurateur who invented Downtown*.

McNally inledde livsverket redan innan sin trettioårsdag med restaurang Odeon i TriBeCa, och fortsatte sedan med Lucky Strike och Balthazar i SoHo. Redan där hade han skaffat sig en hängiven följarskara, som snabbt fick en yttre ring av hangarounds, ständigt beredda att göra vad som helst för ett bord. En matjournalist frågade en gång McNally om den bästa muta han blivit erbjuden för ett bord på Balthazar. Hans svar antyder att det inte bara var den bildade medelklassen som ringde: "Ett löfte om att inte bryta båda mina ben".

INREDNING

Nedre Manhattan har aldrig lidit någon brist på krogar, så varför väntade människor i baren i två tre timmar på just McNallys bord? Ett av svaren är nostalgi. Alla hans krogar är romantiska drömmar om hur en taverna i Greenwich

Village en gång måste sett ut, hur La Belle Époque materialiserades i ett svunnet Montparnasse eller förbudstiden i en lönnbar på Lower Eastside. McNally hade ett kort förflutet i filmbranschen, vilket hela tiden gör sig påmint i hans krögarliv. Först är det alltid scenografen som tittar fram. Och i Pastis hade denne scenograf haft frankofil lekstuga.

Zinkbaren var hårdpatinerad, alla speglar antikbehandlade och fläckiga, golvet grovhugget. Satt man på de slitna caféstolarna i bøjträ och svepte sin calvados upptäckte man taket av mönsterpressad plåt. Det var handpigmenterat med "nikotin" och lackat i flera omgångar för att se ut som det levt ett långt liv fjärran dagens rökfria New York. Och när ögonen sänktes igen såg de tunnelbanekaklet på väggarna, vin serverat i duralexglas och kökshanddukar som servetter. Allt sådant som idag blivit bistro- och brasserie-trendens obligatorier både i New York och Stockholm, men som 1999 gjorde bortskämda supermodeller och mode-redaktörer tårögda av nyväckt eurosentimentalitet.

Efter Pastis fortsatte McNally att öppna hyllningar till epoker och stämningar på nedre Manhattan: Pravda, Schiller's Liquor Bar, Minetta Tavern, Nell's, Morandi, Cherche Midi, Augustine. I dag har många av dem blivit slitna på riktigt. Det som en gång var en fuskbyggd dröm om 20-talets Paris har på ett märkligt sätt förvandlats till

ett autentiskt minne av millennieskiftets New York-liv. Krogar som då satte igång en aggressiv gentrifiering av hela stadsdelar har nu fått rollen som pietetsfulla väktare av deras kulturarv.

INVENTARIER

Filmmannen McNally gjorde ännu större avtryck som roll-besättare och regissör på Pastis. Och hans stall av estradörer skulle kunna vara basen till en New Yorks adelskalender. Som early appearances kan nämnas David Bowie och Iman, Beyoncé, Mick Jagger och Julian Schnabel. Modeller som Linda Evangelista och Heidi Klum drog med sig resten av modevärlden i ett ständigt pågående branschparty med Anna Wintour, Marc Jacobs, Stella McCartney och Diane von Furstenberg. Vilka i sin tur lockade skådisar som James Gandolfini, Gwyneth Paltrow och Peter O'Toole. Liv Tyler gifte sig på Pastis och Sarah Jessica Parker hade sin baby shower där.

Så långt i listan måste man stanna upp och påminna sig

”Jag har jobbat på andra krogar där man fått order att sätta de vackra vid de främre, synliga borden och de mer all dagliga i bakgrunden. Keith hatade sånt. Men han älskade att skämma bort ett bortkommet ungt par från Jersey som råkade snubbla in i partyt, bjuda på ett glas champagne och få dem att känna sig speciella. Det var inte konstigare än att vi regelmässigt serverade en av världens främsta konsthandlare ett eller två diskreta glas vin i personalutrymmet innan hon gick ut till lunchbordet och den väntande köparen. Eller att vi såg mellan fingrarna med den berömda skådisens ännu mer berömda pappa som tillbringade en stor del av hennes bröllopsmottagning med att röka gräs på toaletten.”

Man anar vilka kvaliteter som krävdes av Pastis personal. Ömsom underhållare, ömsom konflikthanterare. Effektiva logistiker och passionerade matkännare på samma gång. Hur jobbade egentligen rollbesättaren McNally?

”Uthållighet och disciplin letar alla efter. Och vi be-

”Keith insåg att han kunde sätta mer av sin egen prägel på Meatpacking än på andra kvarter.”

om att dessa glitterati helt frivilligt inrättade sitt vardagsrum i ett gathörn vars atmosfär byggts av den dagliga styckningen av tusentals djurkroppar – och en nattlig köttmarknad av långt mer dubiös karaktär. Man kan också notera att deras köpkraft kunde stillat en kurrande mage med mer sofistikerade saker än croque monsieur, chicken paillard och coq au vin. Borde de inte suttit i stjärnbeströdda salonger som Le Bernardin och Jean-Georges i stället?

Få kan bättre besvara sådana frågor än Chris Session, servitör, hovmästare och maitre d' på Pastis under mer än tio år:

”Keith lockades av det farliga och råa i området, och han insåg att han skulle kunna sätta mycket mer av sin egen prägel på Meatpacking än på andra kvarter. Många av kändisarna lockades också av det ruffa, andra av McNallys berömda förmåga att skapa stämning.”

Enligt Chris var det verkligen inget fel på maten, tvärtom. Men det var stämningen som gjorde Pastis till en magnet. Och han tror inte den hade infunnit sig om ledningen velat skapa en kändiskrog. Alla skulle känna sig välkomna, vare sig man var superstjärna, student eller änka.

hövde det mer än de flesta, inte minst på söndagarna då vi ibland serverade tusen bruncher på tvåhundra stolar. Keith var extremt detaljorienterad och gav varje nyanställd medarbetare en instruktion tjock som ett filmmanus. Och nåde den som kom tillbaka utan varenda bokstav i kroppen! Men hans verkliga mästerskap låg i att hitta unika personligheter. Udda utseenden, skruvad humor, oväntade livshistorier. Människor som fick New York-borna att inte känna sig som sig själva, utan som dem de ville vara. Keith la mycket tid på intervjuer, för han visste att varje personlighet kunde bli en avgörande smakkomponent i en anrättning som bara vi serverade. Resultatet var mångfald på riktigt.”

Och det var tydligen inte bara gästerna som gillade resultatet. Flera i personalen berättar att de ständigt hängde med varandra på sina lediga dagar. Och vid arbetstidens slut brukade ett gäng slösa bort sömnen med att dricka skumpa ur Pastis pappmuggar uppe på High Line. Alltså den nedlagda järnväg som idag är förädlad till populär promenadpark och en av stans största turistattraktioner.

Frågan är om den hade funnits utan Pastis.



VARORNA I DEN HÄR HYLLAN BLEV I ÄRLIGHETENS NAMN TÄMLIGEN ORÖRDA AV NEW YORK-BORNA. MEN MER ÄN EN SUPERMODELL VAR PLÖTSLIGT REDO ATT STIGA UR SÄNGEN FÖR EN BAVETTE MED BEA OCH POMMES.



ÅR 1900 HYTE MEATPACKING DISTRICT 250 SLAKTERIER OCH PACKHUS. 1930 VAR KÖTTHANTERINGEN AMERIKAS TREDJE STÖRSTA. OCH SÅ FORTSATTE DET NÄSTAN HELA SEKLET UT I EN STAD OMÄTLIG PÅ BÅDE TILLVÄXT OCH T-BENSTEKAR.



1980 SLÄPpte EXORCISTEN-REGISSÖREN WILLIAM FRIEDKIN FILMEN "CRUISING" MED AL PACINO I HUVUDROLLEN. EN BLODISANDE SERIEMÖRDARHISTORIA SOM UTSPELADE SIG I OCH RUNT MEATPACKINGS MAFFIASTYRDA S&M-KLUBBAR. DEN RENDERADE KNAPPAST OMRÅDET FLER KVÄLLSFLANÖRER.



VY ÖVER BILL GÖTTLIEBS GAMLA
KUNGARIKE FRÅN DAGENS APPLE
STORE, EN HYRESGÄST VARS
PENGAR KNAPPAST HADE HAMNAT
I BILLS PAPPERSKASSE.

STORA PENGAR VS. LÅGA HUS

JARED EPSTEIN I HÅLRUMMET DÄR
MEATPACKINGS HJÄRTA KOMMER ATT
BÖRJA PULSERA IGEN VÅREN 2019



BILL SAMLAREN

Bill Gottlieb såg ut som en luffare. Han bodde hela sitt liv i West Village och började köpa fastigheter där och i angränsande Meatpacking District redan på femtiotalet. Det fortsatte han med så länge han levde. Med hundra fastigheter i portföljen var Bill en förmögen man, vilket ingen kunde ana. Han körde omkring i en bucklig kombi med utslagna rutor – och en stege utstickande genom bakrutan eftersom han envisades med att reparera sina fastigheter själv. Kontanter och kontrakt bar han med sig i en papperskasse och ville man göra affärer med honom fick man komma till hans favoritbar. Förvärvsstrategin var enkel men krävande: att känna alla, ständigt promenera och småsnacka sig igenom sitt växande kungarike.

Gottlieb sålde aldrig en enda fastighet. Han renoverade dem inte ens, inte med mer än den målarfärg som behövdes för att de skulle gå att hyra ut. Med åren – och värdeuppgången på fastigheter i NYC – flockades allt fler saliverande

hade väckt ett nytt hopp om inbrytningar. Men runt beståndet cirklade också en nyinflyttad ung man och hans hund.

Den unge Jared Epstein visste ingenting om fastighetsaffärer, utan försörjde sig som festfixare efter att hans tilltänkta jobb som råvarumäklare hade grusats i 9/11-attacken. Genom legendariska klubben Lotus lärde han sig älska Meatpacking District. Han gick ändlösa hundpromenader för att beundra torgen, floden, gjutjärnskonstruktionerna och tegelfasaderna. Han insåg att bara kärlekslösa utvecklare skulle kunna hindra området från att bli New Yorks mest fantastiska. Han tänkte inte låta det ske. Utan att veta det valde Jared Epstein samma framgångsstrategi för förvärv som Bill Gottlieb gjort, att ständigt promenera och småprata tills han var en integrerad del av kvarteren.

En sen kväll fick han se några män sätta upp en skylt med "Uthyres" på ett förfallet hus som en gång byggts för

Någon lär snart få ett besök av en man och hans hund.

investerare runt hans bestånd. Alla såg samma sak; de här husen borde blåsas ur, eller helst rivas och ersättas med högre. Med rätt hyresgäster (läs: gallerior, kedjor och kontor) skulle hyresintäkterna kunna mångdubblas. Men Bill var omutlig. Han var mer samlare än kapitalist. Kanske kände han för sina fastigheter som för den familj han aldrig fick.

Bill Gottlieb dog i sviterna av en stroke 1999, inte långt efter att han hade satt sitt namn på hyreskontraktet till lokalen på bottenvåningen i korsningen Ninth Avenue och Little West 12th Street. Den andra namnteckningen på papperet tillhörde inte en köttgrossist. Den var Keith McNallys.

JARED FRIAREN

Bill Gottliebs fastigheter gick i arv till hans syster, Molly Bender (som för övrigt också spelade en viktig roll för att hindra rivningen av High Line). Och snart vidare till hennes son Neil. I stemmet av investeringshajar började det skumma och plaska av aktivitet. Bills frånfälle

grisstyckning. Han ringde omedelbart upp ägaren. En övertalningskampanj om förvärv startade, med möte efter möte där Jared vilt gestikulerande målade ut sina visioner för de kvarter han älskade. Halvtannat år senare skrev han på köpekontraktet. I byggnadens källare hittade Epstein en helt orörd lönnbar från förbudstiden. Idag serveras där emellertid fullt lagliga drycker på restaurangen Catch, ett etablissemang med en årlig intäkt på tjugo miljoner dollar.

Parallellt med jungfru-dealen bearbetade Jared också Gottliebs arvinge, Neil Bender, som ju satt med de riktigt möra delarna av Meatpacking. Det blev en minst lika tålamodsprövande resa, Neil hade inte bara ärvt sin morbrors hus, utan också hans ovilja att sälja något. I två år pratade de om allt – utom affärer. Sedan lossnade det plötsligt och Jared blev hälftenägare till byggnaden som rymde Meatpackings bultande hjärta, Pastis.

"Jag hittade snabbt en hyresgäst till de tre fjärdedelar av byggnaden som stod tomma. Det var en exklusiv heminredningsbutik där arkitekter guidade kunden från noll till färdig lägenhet. Jag såg en perfekt matchning med

Pastis-klientelet. Upplägget blev att inredarna fick hyra hela byggnaden, för att de krävde det. Men de gick med på att i sin tur hyra ut till Pastis. Allt sprack emellertid när grundaren dök upp och visade sig vara fundamentalistiskt feng shui-troende. Den heliga symmetrin krävde att Pastis flyttade ut, punkt.”

”Hela Downtown var i sorg, men mest förtvivlad av alla var jag själv. Jag var ju inte här bara för att tjäna pengar, utan för att äga fastigheter i en evighet och vårda själen i ett om-

Epsteins företag, Aurora Capital, fick av Bender nåden att förvärva ett helt kvarter på Gansevoort Street, bara ett stenkast från gamla Pastis. Det första de gjorde var att erbjuda McNally en ny och större lokal. Han får tillträde i april 2018 och håller grand opening av nya Pastis något år senare. Det tar ju sin tid för en lokal att transformeras från Trump-erans New York till ett stycke Montparnasse 1910.

Granne blir Hermès, men hyreskontrakten är strikt separerade.



DET NYA PASTIS-KVARTERET PÅ GANSEVOORT STREET SETT FRÅN HIGH LINE. PÅ KRYPAVSTÅND FRÅN GAMLA PASTIS, MEN OCKSÅ MÅNGA PROMENADMIL FÖR EN ENVIS FASTIGHETSFÖRVÄRARE.

råde jag älskar. Jag bad Neil om en chans att sona mina brott.”

Om den här historien varit en Hollywoodfilm är det här som dramakrutet hade bränts. Å ena sidan Jared och Neil som de orakade filmskurkarna. Å andra sidan Gwyneth Paltrows tårar som långsamt blöter upp Pastis sista croque monsieur, medan en sammanbiten McNally tröstar tatuerade servitörer och Sarah Jessica Parkers bebis. Och handlarna runtomkring spikar plywood för fönstren i sina tomma butiker.

Men låt oss istället hoppa direkt till det lyckliga slutet.

Jared Epstein lutar sig mot en av de gjutjärnspilastrar han en gång förälskade sig i, och som han nu äger. Man kan tro att han är framme. Men blicken flackar och söker sig upp mot Ninth Avenue. Där uppe, berättar han, finns jättelika underjordiska lokaler med vackra valv. De användes som militärsjukhus under inbördeskriget. Soldaterna fördes dit genom tunnlar från båtar på Hudsonfloden. Och de flesta salarna står ännu oanvända.

Någon lär snart få ett besök av en man och hans hund.



ART + COMMERCE 24/7

*En gång var det handelsplats för Lenape, indianstammen
som sålde hela Manhattan till en holländare för några glaspärlor.
400 år senare åtnjuter Meatpacking District
äntligen ett visst skydd mot samvetslösa exploatörer.*

The Meatpacking District hyser fortfarande en handfull kötthandlare. De serverar New Yorks mest kompromisslösa karnivortempel, till exempel Peter Luger Steakhouse och McNallys Minetta Tavern. Men de förmår inte längre sätta sin prägel på områdets liv och dofter. Det gör istället museibesökarna, uteätarna, klubbkidsen, turisterna, de Google-anställda och de burgna shopparna från Uptown. En blandning där alla behövs för att skapa rätt dynamik och livgivande flöden under dygnets alla timmar.

Det är denna blandning av människor och företagare som ger området epitet som *Manhattan's epicenter of cool* – och som skickat upp hyresnivåerna från nittioalets femhundra dollar per kvadratmeter till dagens tiodubbla. Inte undra på att S&M-klubbarna har stängt.

Människorna, företagarna – och givetvis arkitekturen. Inga rivningsbenägna investerare cirklar längre runt de gamla tegelbyggnaderna med galleriaskisser i bakfickan. Nio av tio fastigheter är i dag kulturskyddade – exteriört och arton tum in från fasaden.

Fastighetsägare och hyrestagare har startat en samarbetsorganisation för stadsdelens skydd och välmåga, Meatpacking Improvement Association. I början betalade de alla

insatser ur egen ficka, men sedan en tid har staden New York gått in med skattemedel, kullerstensättare och parkanläggare.

Många är de institutioner som hunnit utropas till katalysatorer för stadsutvecklingen i Meatpacking. Så många att de är svåra att värdera mot varandra: High Line och Whitney Museum, The Standard Hotel och Google, Chelsea Market och det stora kafferosteriet med avsmakningsrum som snart öppnar på Ninth Avenue.

På framgångståget växeldrar alla varandra.

Men två saker är säkra. Varje Lamborghini som rullar över kullerstenarna i dagens Meatpacking borde tuta till minne av en viss bucklig kombi med trasiga rutor. Till Bill Gottlieb som höll sina gamla tegelfastigheter tätt intill kroppen så länge att de aldrig hotades på allvar. Och varje kvitto som i dag printas av områdets företagare borde föras med ett hommage till den frankofila nostalgin. Till Keith McNally och Pastis som öppnade stadsdelen för den breda publiken.

Utan dem kunde Meatpacking blivit ännu ett av världens alla anonyma kontorsgetton där siste mellanchef släcker ljuset i skymningen.

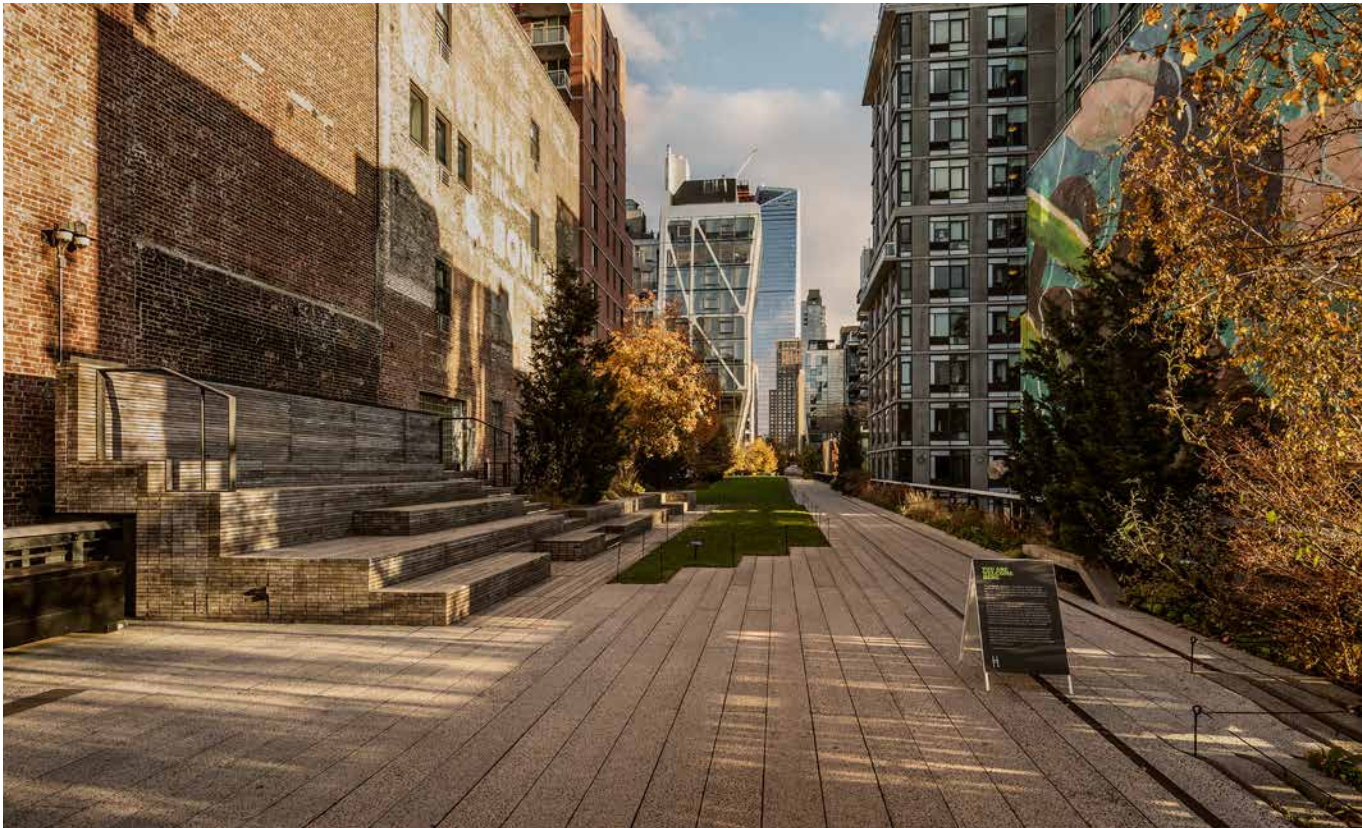


EN AV DE FÖRSTA ATT TA ÖVER KÖTTPACKARNAS LOKALER VAR OCKSÅ EN AV PASTIS FÖRSTA STAMGÄSTER, DIANE VON FURSTENBERG. FRÅN SIN STUDIO PACKAR HON FORTFARANDE KROPPAR I DE IKONISKA OMLÖTTKLÄNNINGARNA.





HIGH LINE. DÅ GODSJÄRNVÄG FÖR DJURKROPPAR FRÅN CHELSEA PIERS TILL MEATPACKING DISTRICT. NU PROMENADPARK, TURISTATTRAKTION OCH KATALYSATOR FÖR STADSUTVECKLING. JÄRNVÄGSSPÅREN LIGGER KVAR SOM EN PÅMINNELSE.



EN BIT NORRUT PÅ HIGH LINE LIGGER ZAHA HADIDS FUTURISTISKA BOSTADSHUS DÄR MAN KAN FÅ TVÅ SOVRUM FÖR 15.000 DOLLAR I MÅNADEN.

EPILOG

Keith McNally delar numera sitt liv mellan karriärens New York och uppväxtens London. Kanske tar han ibland en promenad till Londons East End och minns när han som tonåring packade kött åt grossisterna i Smithfield Market. Hur han skyndade hem efter arbetet för att slippa möta de ljusskygga existenser som tog över kvarteren efter mörkrets inbrott. I så fall vet han säkert att en av hans senare stamgäster, David Bowie, föddes just där. Och alldeles säkert vet han att Englands mest inflytelserike kock, Fergus Henderson, i detta postapokalyptiska filmlandskap öppnade restaurang St. John 1994. Mot alla odds och goda råd. Hur Hendersons spektakulära nose-to-tail-filosofi lockade dit A. A. Gill och andra mäktiga restaurangkritiker. Som i sin tur lockade konstnärerna i gruppen Young British Artists. Som snart fick sällskap av Bryan Ferry, Cate Blanchett och Madonna i vad som plötsligt var Londons trendigaste stadsdel.

Men det är en helt annan historia. Om än med samma sensmoral.



FRANTZÉN PÅ BAKGÅRDEN

Den 19 februari 2018 delade Guide Michelin för första gången ut tre stjärnor till en restaurang i Klarakvarteren. Visst, det var första gången för resten av Sverige också, men det är nu mindre överraskande. Det här är historien om hur några få eldsjälar gjorde Stockholms gamla porrstråk till en destination för all världens matnördar.

LÖVBIFF – FOTBOLL: 2-0

När Björn Kent Mikael Frantzén gick i femte klass drabbades han av vad de japanska zenbuddhisterna kallar en satori, en plötslig uppenbarelse av tillvarons fördolda sanningar. En dag efter skolan följde han med en klasskompis till den lilla krog som dennes föräldrar drev. Björn fick där en smakupplevelse som än i dag är hans största: en lövbiff med bea och pommes.

”Det bara small till i käften. Mat fick en hel ny mening för mig, och i den stunden visste jag att jag måste bli kock.”

Några år senare gick unge Frantzén också restaurangskola. Men det gastronomiska ödet hade hård konkurrens från en annan makt: fotbollen. Vid fyllda tjugo stod han inför ett A-lagskontrakt, men då slog ödet tillbaka med en ful fällning i straffområdet. Läkarna konstaterade ett medfött hjärtfel som gjorde det livsfarligt att fortsätta med elitfotboll.

Istället sökte han sig till ett annat elitlag. Edsbacka krog var Sveriges första med två stjärnor i Guide Michelin, och under sin praktik där kände han samma adrenalinpåslag inför varje kvällsöppning som inför en fotbollsmatch. De inre makterna hade slutit fred. Och så blev han bästa kompis med en viss Daniel Lindeberg. I kylrummets mörker började de tillsammans planlägga ett fadermord. De skulle överträffa självaste Christer Lingström, öppna eget och bli först i landet med tre stjärnor. Bli värda en egen resa som guidens egen definition lyder.

2008 tog de emot sina första tjugotre gäster på Lilla Nygatan. Till en början var de tre personer som skötte allt. Planerade, köpte in, lagade, serverade, diskade och administrerade. Arbetsdagen började klockan sju på morgonen och slutade inte förrän två tre på natten. Varje tisdag till lördag. Söndagarna var de levande döda och måndagarna begravda i excelark.

Redan 2009 föll den första stjärnan över restaurangen, och 2010 kom den andra. Nu var de en av de fem bästa i Norden.

FARVÄL TILL STJÄRNORNA

”Jag vill att ni hjälper mig att skapa ett nordiskt-japanskt zentempel, en restaurang som Stockholm inte sett maken till förut. En som är värd en egen resa.”

I maj 2016 ger Björn Frantzén den nystartade inredningsbyrån Joyn Studio deras första brief. Då har mycket redan hänt. Lindeberg har tagit sitt namn från skylten och lämnat restaurangen, Frantzén har drivit den vidare och känt att hans ambitioner nu slagit skallen i taket på Lilla Nygatan. Vilket han vädrat med en av sina nya finansörer, Antonia Ax:son Johnson. Som satt honom i kontakt med koncernens fastighetsbolag. Ett kontrakt har skrivits på den något oväntade adressen Klara Norra Kyrkogata 26. Tygbutiken i bottenvåningen har flyttat ut och projekteringen startat.

Återstår bara att meddela personalen, skriva en press-

”Hjälp mig att skapa ett nordiskt-japanskt
zentempel, en restaurang som
Stockholm inte sett maken till förut.”



release, stänga restaurangen och säga adjö till de surt förvärvade Michelinstjärnor som aldrig får följa med i några flyttlass.

”När Axfasts vd Erik Lindvall ringde och berättade om fastigheten kände jag ingenting. Möjligen förvåning. Klara Norra Kyrkogata? Jag visste att folk brukade kalla den Klara Porra. Jag mindes att jag brukade få åka till Gamla Bro med min morbror för att handla jeans och Doc Martens. I lövbiffåldern alltså. Nu kändes det bara som Stockholms bakgård. Men när Erik berättade om sin vision för området började det hända nåt. Jag började se Londons Camden Town framför mig. Roliga butiker som säljer grejer man aldrig hittar i varuhus. Uteserveringar, små barer, lukten av yakitorispett. Och när han visade mig kåken var jag såld. Menyidéerna började mala i huvudet så fort jag kom innanför dörren.”

I september 2017 öppnade nya Frantzén. 520 kvadratmeter fine dining-tempel som huserar 23 bedjande per kväll

visar sig vara noga utvald av krögaren själv. Både musik och ljus ökar successivt i styrka medan vi förs upp till femte våningen. Hissen stannar precis när Buffalo Springfield sjunger ”I think it's time we stop, children, what's that sound?”

Vi har kommit till loungen, eller vardagsrummet som Björn Frantzén kallar det eftersom han vill ge känslan av att vi kommit hem till någon. Det sprakar i öppna spisen och medan vi slår oss ner i soffan och serveras champagne monteras våra amuser i samma rum. Träet på väggarna är körsbär, ett genomgående val för hela restaurangen, men här är det blanklackat och får oss att känna oss som cigarrer i en inverterad humidior. Utanför fönstren ser vi ut över takåsarna och är det väder går vi ut på terrassen. Här skulle en takodling med köksväxter brett ut sig över dubbelt så stor terrassyta om bygglovshandläggaren vaknat på en annan sida.

När vi letts ner för en mörk trappa förändras allt.

”Det bara small till i käften. Mat fick en hel ny mening för mig, och i den stunden visste jag att jag måste bli kock.”

(det vill säga lika många som fick plats på Lilla Nygatans 85 kvadratmeter). Och det i en tid när casual dining är restaurangevangeliets första budord.

GÄSTRESAN

Vi svänger in från Kungsgatan. Ljudet av bussar, barnskrik och afterworkande människor följer oss envist fram till den hemlighetsfulla entrén. Listverket av ek fångar upp både zen och jugend, en fin vink om den japansk-nordiska matfilosofin. Vi trycker på den lilla ringklocka som ska ge känslan av klubb för utvalda, dörren stängs bakom oss och alla ljud är plötsligt borta. För att vi ska få odelad uppmärksamhet anländer alla kvällens gäster med en kvarts mellanrum. Medan våra ytterplagg trollas bort tar vi in ”konsten”, tre glasade nischer i väggen med vaktlar och oxryggar upphängda på köttkrok. Så hade en flamländsk målare valt att visa kvällens råvaror.

En dörr glider upp och vi går genom en dunkel, tyst gång med vattenslits i golvet. När vi kliver in i den mörka hissen och trycker på matsalsknappen hörs svag musik som

Loungens lugn har ersatts av matsalens ljud- och ljusfyrvärkeri. Upptempo-musiken är ovanligt hög för en lyxkrog, elden brinner med livlig låga i grillen medan kockar och servitörer spelar upp sin gastronomiska teater för gästerna. De förra är fler än de senare.

På gamla Frantzén var de fyra barplatserna vid beredningsköket de mest efterfrågade. Därför sitter nu de flesta gäster i barsittning med ögonen mot köket, så att vi ser varje moment i tillblivelsen av de tio rätterna innan de äntligen ”smäller i käften”.

När tryffeldrivor, anklaver, gold selection-caviar och grand cru-viner passerat matstrupen är det dags att ta oss tillbaka upp för trappan till loungen och brasen. Champagner och amuser har bytts mot handbryggt kaffe, avecer och en skamlös mängd kaffegodis. Nu känns ljudbilden som en godnattsmekning efter urladdningen i matsalen.

Så står vi åter i den specialbyggda, långsamma hissen, denna gång med kvittot i handen. I högtalaren har James Brown fått äran att sätta ord på känslan:

”One two, get down, I paid the cost to be the boss.”



BJÖRN FRANTZÉN MED RYGGEN VÄND MOT LILLA NYGATAN 21. DEN INRE BLICKEN ÄR RIKTAD NORRUT, MOT KARRIÄRENS KRONA OCH ETT LITET CAMDEN TOWN PÅ STOCKHOLMS BAKGÅRD.



TERRASSEN MED UTSIKT ÖVER STOCKHOLMS TAKÅSAR ÄR EN LITEN AMUSE BOUCHE I SIG SJÄLV. FLER FÖLJER I HASORNA PÅ CHAMPAGNEVAGNEN.

DESTINATIONSÄTARE FRÅN ANDRA LÄNDER NAVIGERAR EFTER STJÄRNORNA. I GAMLA STAN UPPTOG DE HÄLFTEN AV STOLARNA, HÄR LÄR DE SNART VARA ÄNNU FLER.



MATSALEN INLEDER FINSTÄMT MED EN ISAD RÖS AV FINSKUREN PILGRIMSMUSSLA OCH SYRAD MAJROVA, SERVERAD MED BLAND ANNAT ROMMEN FRÅN MUSSLAN. SEDAN BLIR SMAKARTILLERIET TYNGRE.

TOMHETEN ÄR ILLUSORISK. I SKUGGORNA VÄNTAR KAFFE, AVECER, KUBANSKA CIGARRER OCH EN GODISPARAD SOM UTÖSER PANIKÅNGESTATTACKER HOS VARJE RENLÄRIG LCHF:ARE.





GAMLA BROGATAN NÄR MAN VALLFÄRDADE TILL PUSS & KRAM FÖR ATT KÖPA JEANS SOM VAR SÅ TAJTA ATT FOLKHÄLSOEXPERTERNA VARNADE FÖR ATT EN HEL GENERATION SKULLE BLI INFERTIL.

NÄR MAN SER SAMMA GATA IDAG KAN MAN TRO ATT SAMMA EXPERTER FICK RÄTT. MEN NU BUBBLAR DET BAKOM DE GAMLA FASADERNA. FOLKLIVET, FLÖDEN OCH TRIVSELN SKA TILLBAKA.



MÅNGKULTUREN FLYTTAR TILLBAKA

Det pratas mycket om de svenska stadskärnornas förtvinning. Sjukdomsförloppet skylls ofta, med all rätt, på förorternas supergallerior och kluster av köplador. Och den växande e-handeln förstås. Men motkraften växer också, med ett nytt uteätande och sug efter unika butiker. En urbanitetens renässans i vardande.

POESI, PORR OCH PLATÅSKOR

Vad man associerar Klarakvarteren med är förstas en fråga om födelseår. De äldsta har möjligen upplevt "bohemperioden" under 1900-talets första hälft, när tidningsredaktionerna och ölsjappen lockade till sig en blandad skara som livnärde sig på att sälja texter i lösvikt till de stora tidningarna. Från Fröding, Strindberg och Wägner till Ferlin, Dagerman och Rådström. Och givetvis den mest legendariske poetbohemen, Victor Arendorff, som periodvis var så jagad av sina obetalda krediter på ölhaken att han sov i Hagaparken och sålde falska dödsrunor över sig själv till tidningarna.

Under den här tiden var Klara en sprudlande om än sjavig stad i staden, med mängder av småbutiker, krogar, hotell, ateljéer och kaféer. Dessutom producerades här en tredjedel av den svenska dagstidningsupplagan.

En något senare association är 60-talets sexbiografer, som egentligen var ett resultat av TV-mediets genombrott. Granne med nuvarande Frantzén låg till exempel Hollywood som länge kallade sig "hela familjens bio" och lockade med Nils Poppe och Lilla Fridolf. Plötsligt föredrog publiken Hyland, soffan och TV-kannen och Hollywood fick ställa om sin repertoar till något som inte fanns i TV-tablån. Valet fungerade utmärkt i en vid det laget kontoriserad och kvälldöd stadsdel utan den sociala kontrollens blickar.

På 70-talet blev Gamla Brogatan Stockholms egen Carnaby Street. Den största magneten var Puss & Kram-

butiken på nummer 34. Märket var klart hetast med sina supertajta modeller, men samtidigt bara ett av tvåhundra på den svenska marknaden under denna storhetstid för jeansen. 1979 såldes faktiskt femton miljoner par i Sverige, ett rekord som aldrig hotats. Och Gamla Bro var rätt adress på kassen.

Under de kommande decennierna led de gamla Klara-kvarteren en långsam sotdöd. Visst fick Sko-Uno en egen liten högkonjunktur med 90-talets cowboyboots. Och visst fanns det fortfarande en trogen skara tanter som fick sitt huvudsakliga näringsintag från Vetekattens bakelser. Men efter millennieskiftet fanns inte längre några tydliga associationer till kvarteren. De hade blivit innerstadens trista bakgård.

DEN URBANA BYN

När Erik Lindvall bjöd in Björn Frantzén till en visning av Klara Norra Kyrkogata 26 var det inte bara en matchning av lokal och hyresgäst. Än mindre starten på vad branschen normalt ser som en bra affär. Det var ett steg i en redan sjösatt plan för att återuppliva Gamla Bro med omnejd. En plan där mat var en viktig katalysator.

"Stockholmarna delar inte längre sina liv mellan jobb- vardag, hemmams och lördagsshopping i jättegallerior. Vi lägger allt mer av vår inkomst på kaféer och krogar, även på vardagar. Därför är det dags att väcka liv i de här kvarteren och deras arv. Jag vill ha tillbaka det blandade folklivet,

flödena och trivseln. Och ser man området i måsperspektiv upptäcker man axeln som börjar med Haymarkets och Hötorgshallens utbud av bord och råvaror – och slutar i Kött- och Fiskbaren nere vid Vasagatan. Däremellan finns de unika, låga husen på Gamla Brogatan som redan har sina kaféer, men skulle må ännu bättre av något brasseri, ett par barer och några uteserveringar. Och självklart skapar Restaurang Frantzén en spänning och en trovärdighet i den här visionen.”

Men det är varken något biflöde till Drottninggatan eller något nytt Bibliotekstan som Erik ser framför sig. Visionen är snarare en uppgraderad version av den by-karaktär som präglade Klara på Arendorffs tid. En blandning av handlare och hyresgäster med hjärta, som känner varandra och gärna tar en kopp kaffe ihop. Och här har han samsyn med den grupp av fastighetsägare som tillsammans driver området framåt.

”Om vi alla bara tänker kortsiktigt på att maximera hyresintäkterna från varje lokal, då räcker det med att se oss omkring i de nyare Klarakvarteren för att förstå vad som händer. Idel sexvåningars kontorsfastigheter, megabutiker och ett ödelandskap på kvällen. Jag vet förstås inte hur framtidens handel kommer att se ut, men jag tror inte på ännu mer av homogen monokultur. Det är i alla fall inte vad hjärtat säger, och följer man hjärtat så blir det roligare. Och – tror jag – i längden en bättre affär.”

TIDEN, PENGARNA OCH KLIMATFRÅGAN

I ett mer provinsialt och mindre epikureiskt Stockholm var det få fastighetsägare som ville ha en krog i bottenvåningen. Det fanns risk för fyllestök och tobaksrök, och dessutom skulle det installeras fettavskiljare, soprum och annat bök. Idag välkomnar många en restaurang som hyresgäst för att det ger liv, stämning och status. En attitydförändring som gått hand i hand med Stockholms utveckling från brunsås- och starkölsträsk till gastronomisk metropol.

Men att bygga en lyxkrog på de översta våningarna i en Q-märkt kontorsfastighet från 1913 är fortfarande inget för dem med svagt hjärta.

Axfasts förvaltare Peter Rydberg vet detta bättre än någon annan. Han fungerade som projektledare under hela bygget. En befattningsbeskrivning som ibland lika gärna kunde varit medlare, terapeut eller positivitetskonsult. I perioder höll han sina veckovisa möten med femtio olika entreprenörer på plats – och minst lika många motstridiga intressen på bordet. Tidspress vs. perfektionsjakt, hantverksglädje vs. budgetsmärtor, matlogistik vs. kvadratcentimeterbrist... Allt i kamp mot en byggnadskonstruktion som ofta trotsade både förnuft och ritningar.

Så vad minns han bäst av transformationen?

”Det som gav mig flest sömnlösa timmar var ventilationen. Björn hade haft problem med klimat och värme i Gamla stan, och här skulle han dessutom ha en tusenkilos vedgrill i beredningsköket. I samma rum som gästerna. Ingen vill komma hem från sitt livs middag och lukta scoutläger, och samtidigt får det varken bli för dragigt, för varmt eller bullra. När man trycker ut så här mycket luft ur byggnaden måste man ju dra in lika mycket, och då uppstår flöden som är både kraftfulla och svårbedömda. Visst kan man lösa allt detta på papperet och sedan två sina händer, men här var första provlagningen verkligen sanningens och handsvettens minut.”

Det är inte ofta matrecensenter skriver lyrik om ventilationslösningar, men här hände det faktiskt. Allt fungerade perfekt. Så perfekt, berättar Peter, att en helt annan effekt uppstod:

”Ljussättarna hade bidragit till matupplevelsen genom att varje tallrik, precis när den presenterades för gästen, var punktbelyst uppifrån. Allt för att maten skulle poppa upp visuellt. Och eftersom gästen inte känt någon lukt under tillagningen så kom doft- och synupplevelsen exakt samtidigt. En lyckosam slump, men lyckan står den djärve bi.”

TÄNK PÅ EN TORR BRÖDBIT

Björn Frantzéns mesta signaturrett är hans fattiga riddare, en smörstekt brioche med parmesankräm vacca rossa och hundraårig balsamvinäger under ett tjockt täcke av hyvlad vintertryffel. Den vurmen delar han med Nils Ferlin, som ofta åt fattiga riddare på Klarahaken Taverna och Café Cosmopolite. Ferlins riddare lagades förstås på det mer klassiska receptet ur Iduns Kokbok från 1920: gamla, torra brödsvisor doppas i mjölk och äggsmet, steks i smör och serveras med sylt.

Fattiga riddare har funnits sedan 1300-talet och man hittar varianter över hela västvärlden: tyska arme ritter, engelska poor knights, spanska torrijas och amerikanska French toast. I Italien är rätten mer lunch än dessert och stärks ofta upp med parmaskinka. I Sverige finns också välståndsvarianten rika riddare, där en brödskiva bres med mandelmassa och en med äppelmos, smälls ihop, doppas i grädde och steks.

För den som har svårt att se visionen för det nya Klara – och hur Frantzén kan passa in i den, tänk på fattiga riddare! En av världens mest mångsidiga och mångkulturella skapelser. En idé som alla kan attraheras av och tolka i sin egen unika tappning.

En anrättning man kan inta med bourgogne, örtinfusion, pilsner eller en kopp kokkaffe, vad som helst, bara allt serveras med kärlek.



EN MULTINATIONELL KEDJA ELLER ETT LITET FAMILJEFÖRETAG FRÅN GÖTEBORG SOM GÄRNA TAR EN KAFFE MED GRANNEN? ERIK LINDVALLS PREFERENSER BÖRJAR MÄRKAS.



TRE KOMPISAR FRÅN STOCKHOLM VILLE STARTA ”NÅGOT SOM INTE VAR SÅ ÄNGSLIGT, EN PLATS DÄR OLIKA SAKER KUNDE HÄNDA OCH OLIKA MÄNNISKOR KUNDE MÖTAS”. DET RÅKADE BLI EN BUTIK, KANSKE BLIR DET EN BAR OCKSÅ.



JOHAN & NYSTRÖMS BÖNOR FÅR SIN HIMMELSFÄRD I VÄRLDENS BÄSTA ESPRESSOMASKIN, MAVAM MACH 1. KONSTRUERAD OCH HANDBYGGD I SEATTLE FÖR PERFEKT TEMPERATURSTABILITET. DAGENS FÖRSTA KOPP SMAKAR EXAKT SOM DEN HUNDRADE.



KAFFE PÅ MATEN

Den som vill förhöja den goda urbaniteten med mänskliga flöden kommer inte förbi världens vanligaste drog. Sverige må vara på väg att bli en kulinarisk maktfaktor, åtminstone i hoppfulla marknadsförarens visioner. Men världens näst högsta kaffekonsumtion är ingenting en fingertoppskänslig stadsutvecklare kan negligera.

I Axfasts visioner för Stockholm finns flera katalysatorer som drivs av svart bensin. Några gamla, några nygamla – och en av samtida spjutspetskaraktär.

I samma kvarter som Frantzén ligger den åldrade men vitala damen Vetekatten. Första koppen serverades redan 1928 när kontorsbiträdet Ester Nordhammar sadlade om för att driva "ett enkelt konditori inrett som ett prästhem". Numera är det i händerna på konditor Johan Sandelin, tidigare lagledare i Kocklandslaget. Han serverar både frukost, lunch och afternoon tea. Alla bakverk blir fortfarande till i de bakre environgerna. Dock liknar det inte längre ett prästhem (det skulle i så fall vara en ovanligt kosmopolitisk prelat med minst biskopslön).

Vetekattens nya inredning kom till vid ombyggnaden 2014, då entréer öppnades även mot Klara Norra Kyrkogata och Gamla Brogatan. Resultatet är ett betydligt mer blandat klientel än förr, utspritt på betydligt fler timmar.

Haymarket är förvisso inget konditori, men mot själva Hötorget är det kanske kafédelens inne- och uteservering som märks mest. I sitt tidigare liv som shoppinggalleria vände sig huset inåt, men nu har hotellets hela lobbydel kommunikation med gatan. Liksom samtliga av dagens butiksytor.

I Haymarket tillfredsställs många behov. Människor umgås, sover, turistar, äter, shoppar och har affärsmöten. Det har gett huset ett mer extrovert liv och kvarteret helt nya flöden.

Några kvarter därifrån, på Norrlandsgatan 20, pågår en revolution. Där har kafferostarna Johan & Nyström nyligen öppnat sina drömmars kaffebaren i Axfasts lokaler. Men egentligen började det redan 2004 när fyra vänner föresatte sig att börja vrida den svenska kaffekulturen från kvantitet till kvalitet, kopp för kopp. Att få oss alla att sluta dricka dåligt kaffe som är producerat och upphandlat till lägsta pris på bekostnad av människor och planet. Därför köper de in varje bön från odlare de känner. Högsta möjliga kvalitet på bästa möjliga villkor för bonden.

Kaffebaren på Norrlandsgatan är egentligen både butik, bar och utbildningslokal för barristor och hembakta konnässörer. Det är med andra ord inget litet fik man råkar hamna på, det är en egen destination. Precis som Frantzén.

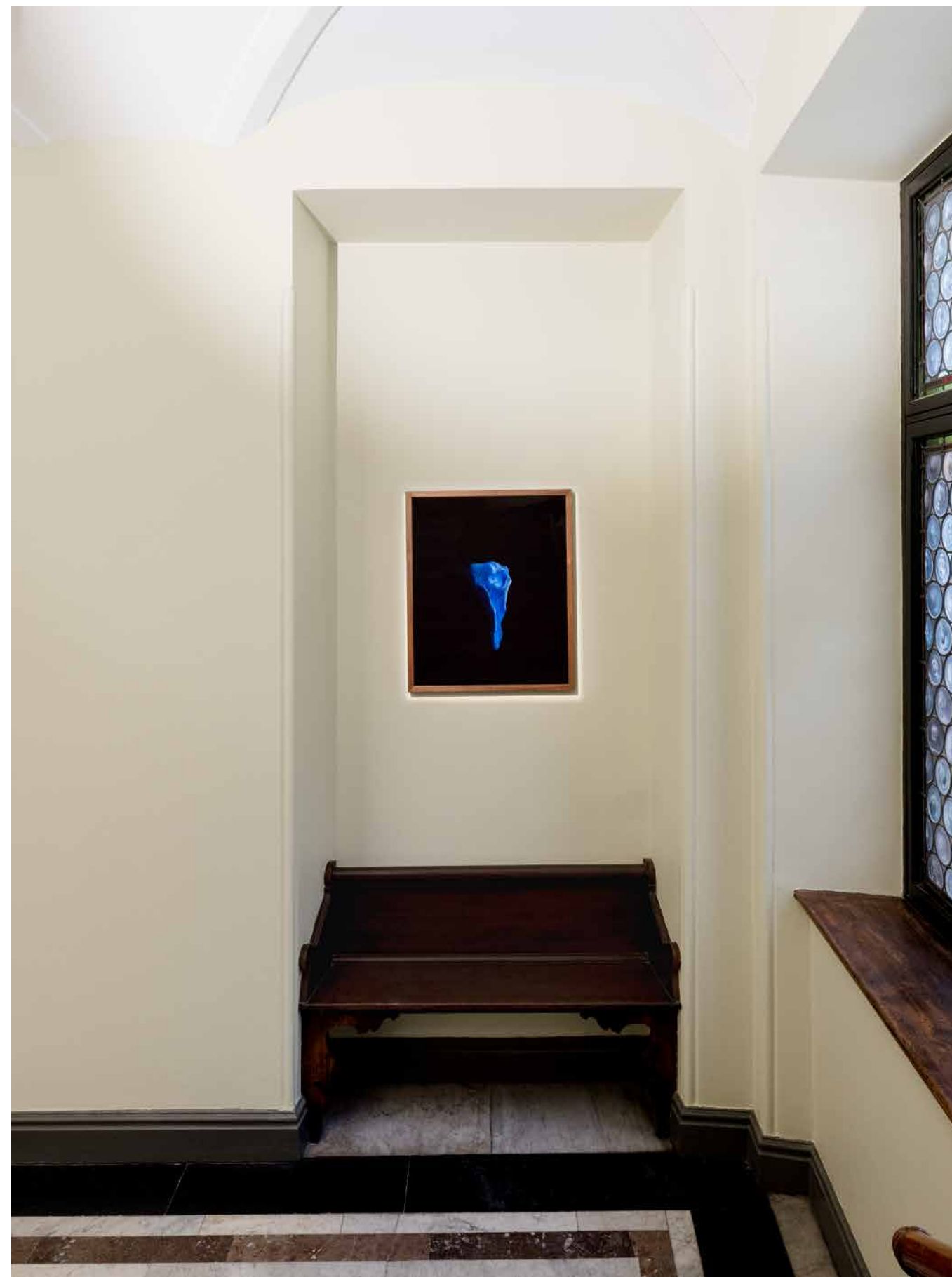
STADEN SOM GALLERI

På samma sätt som krogar kan ladda stadsdelar kan konst ge spänning åt fastigheter. Och när tillräckligt många fastigheter berikas växer en decentraliserad konsthall fram. Dit börjar vi komma med vår fleråriga satsning på konst i entréer. Under året som gick deltog tre konstnärer på lika många adresser. Tre nya kraftfält för samtal, reaktion och reflektion.

NYTORGSGATAN 11A: CHRISTINE ÖDLUND, WALDEN, 2017. (AKRYL PÅ PLYWOOD OCH GLASERAT STENGODS.)
MÅLNINGEN ÄR INSPIRERAD AV HENRY DAVID THOREAUS LITTERÄRA MÄSTERVERK OM VILDMARKEN SOM ETT MOTMEDEL MOT
INDUSTRISAMHÄLLET GIFTUTSLÄPP OCH HABEGÅR. DEN SKIMRANDE, NÄRMEST SÄGOLIKA TOPOGRAFIN AVBILDAS MED
FLORSTUNNA FÄRGSKIKT OCH BESKYDDAS AV FYRA BLADANSIKTEN – EN ARKITEKTONISK DETALJ VANLIG I MEDELTIDA KYRKOR.



SKEPPSBRON 34: KATJA LARSSON, UR SERIEN BONE, THEW, INCHOR, BLOOD, 2017. (FOTOGRAFI, C-PRINT.)



KATJA LARSSON HAR UTGÅTT FRÅN NÅGRA FOSSILA STRANDFYND PÅ ÖN SKYE UTANFÖR SKOTTLANDS VÄSTKUST OCH GJUTIT DEM I SILIKONGUMMI. MED SINA KNIVSKARPA, ELEGANTA FOTOGRAFIER, DÅR RAMARNA PÅMINNER OM TITTSKÅP, SKAPAR KATJA LARSSON ETT MODERNT PANOPTIKON MED BUDBÄRARE FRÅN DET FÖRFLUTNA.



MÄSTER SAMUELSGATAN 57: JULIUS GÖTHLIN, INVERTED PARTICLE FORMATION 78224, 2017. (AKRYL PÅ DUK.)
PÅ SAMMA SÄTT SOM 1600-TALET'S MÄSTARE KUNDE BLÅSA LIV I ETT STYCKE TYG MÅLAR GÖTHLIN SIN MONUMENTALA KOMPOSITION,
SPECIELLT SKAPAD FÖR JUST DETTA UTRYMME. DET ABSTRAKTA BLIR FIGURATIVT, GÄTFULLT SOM MOLNFORMATIONER.
DET ÄR ETT VERK UTAN BÖRJAN, SLUT ELLER BRÄNNPUNKT. MÅLERIET FÖLJER BESÖKAREN GENOM HELA RUMMET.

ÅRSRAPPORT

HUS SOM PRATAR MED VARANDRA PRATAR OCKSÅ MED MÄNNISKOR

Jag går längs Drottninggatan i Stockholm på väg från Handelshögskolan, min Alma Mater, mot Kungsgatan. Jag observerar husfasader och deras inverkan på gatubilden och på passerande människor. Jag tänker på vad som finns bakom fasaderna, på fastigheternas innehåll och funktion, på hur de talar med sin omgivning.

I hörnet av Drottninggatan och Kungsgatan ligger den byggad, där Axfast har sitt huvudkontor. Den är omskapad under vårt ägande. Den har fått nytt innehåll och nytt liv – och till och med välkomnande konst i entrén.

Är det en slump att en så stor andel av Axfasts fastighetsbestånd nu ligger inom gångavstånd från huvudkontorsfastigheten? Jag tror inte det. Närheten har varit en nyckel och skapat möjligheten att successivt förvandla detta närliggande bestånd enligt en generalplan. PUB-huset har till exempel blivit Haymarket by Scandic och kvarteret Byggmästaren har fått nytt innehåll och nya funktioner. Och därmed har ett litet hörn av Stockholm förvandlats.

Närheten mellan huvudkontor och projekt har spelat roll, men stor roll har också förändringar i synsätt och tankar spelat. Det är inte en slump att nya "buzzwords" inom arkitektur och stadsplanering är "places" och "spaces". De beskriver en utvecklingsprocess från koncentration på byggnaders fasader och eventuellt innehåll till en insikt om att byggnader talar med sin omgivning och tillsammans

med den skapar "places" och "spaces". Om fastigheternas språk inte blir begripligt för människorna i staden fungerar inte stadens platser som de skall och borde.

Axfasts koncentration av en betydande del av sitt bestånd till en liten plats har gjort det möjligt för oss att skärpa och vidga vårt tänkande. Vi har kunnat gå från den enskilda fastigheten och dess möjligheter till ett helhetsgrepp. Vi har kunnat fråga oss hur våra fastigheter samspelar med varandra, med andra ägares fastigheter i vår närhet, med gatubild, med människornas behov, intressen och vardagsliv.

Vi har gett oss ut på en nyskapande resa. Det vi hittills har uträttat gör oss inspirerade att fortsätta på den inslagna vägen, allteftersom möjligheter erbjuder sig.

Vår mångårige och skicklige VD, Erik Lindvall, har i samråd med styrelsen tagit ett sabbatsår med början den 1 september 2017. Han har efterträts av vår styrelsemedlem Ingalill Berglund. Jag vill gärna, å styrelsens vägnar, tacka vår företagsledning i vid bemärkelse och alla våra medarbetare för ett framgångsrikt 2017. Jag vill också framföra ett tack till mina engagerade och debattlystna kollegor i styrelsen. Utan den goda samarbetsanda som råder i Axfast hade vi inte varit där vi nu är, "in a good place".

Göran Ennerfelt
ORDFÖRANDE AXFAST



STYRELSE AXFAST



GÖRAN ENNERFELT

Ordförande. Ledamot av styrelsen sedan 1993. VD i Axel Johnson Holding och styrelseordförande i kapitalförvaltningsverksamheten AltoCumulus samt styrelseledamot i Axel Johnson AB. Tidigare VD och koncernchef i Axel Johnson AB (1979 – 2007) och bland annat ordförande i Studieförbundet Näringsliv och Samhälle (SNS), Utrikeshandelsföreningen (Sveriges Allmänna Exportförening) samt i Svensk Handel.



ANTONIA AX:SON JOHNSON

Ledamot av styrelsen sedan 2005. Styrelseordförande i Axel Johnson Holding AB och i Axel och Margaret Ax:son Johnsons Stiftelse. Ledamot av styrelsen i Axel Johnson Inc., Axel Johnson AB och Axfood. Grundare och styrelseledamot i Axfoundation. Ledamot i Axel och Margaret Ax:son Johnsons Stiftelse för Allmännyttiga Ändamål, Kungl. Ingenjörsvetenskapsakademien m. fl. samt hedersdoktor vid KTH.



CAROLINE BERG

Ledamot av styrelsen sedan 2012. Styrelseordförande i Axel Johnson AB och Martin & Servera. Vice ordförande för Nordstjernen. Ledamot i Dustin, Axfood, Axel och Margaret Ax:son Johnsons Stiftelse och Handelshögskolans Advisory Board. Styrelseordförande i Erik och Göran Ennerfelts fond för svensk ungdoms internationella studier.



INGALILL BERGLUND

Ledamot av styrelsen sedan 2016. Verkställande direktör och koncernchef från 1 september 2017 till 30 augusti 2018. Ledamot i bl a Scandic Hotels Group AB, Veidekke ASA, Kungsleden AB, Balco Group AB, Bonnier Fastigheter AB och Handelsbanken Regionbank Stockholm.



ANDERS G. CARLBERG

Ledamot av styrelsen sedan 2008. Ordförande Gränges AB och Herenco AB. Ledamot i Latour, Sweco, Beijer Alma och Recipharm. Tidigare styrelseledamot i Axel Johnson AB, Mekonomen, Servera, Axel Johnson Inc., Sapa, SSAB och SäkI. VD och koncernchef i Nobel Industrier. J.S., Saba och Axel Johnson International AB samt vVD i SSAB.



HANS DALBORG

Ledamot av styrelsen sedan 2010. Hedersordförande i Nordea Bank AB. Ledamot i Swedish House of Finance (SHOF) och Stockholms Konserthus. Tidigare preses i Kungl. Ingenjörsvetenskapsakademien (IVA) och styrelseordförande i Kungl. Operan, Uppsala Universitet och Kollegiet för Svensk Bolagsstyrning.



STAFFAN LINDE

Ledamot av styrelsen sedan 2001.



ERIK LINDVALL

Ledamot av styrelsen sedan 2003. Verkställande direktör och koncernchef 2003 – 2017. Tjänstledig från 1 september 2017 till 30 augusti 2018.

ÅRET I KORTHET

MARKNADSVÄRDE 12,4 MILJARDER (11,5)

TOTALAVKASTNING 14,1% (18,3)

HYRESINTÄKTER 562 MKR (527)

PROJEKTINVESTERINGAR 198 MKR (408)

FASTIGHETSFÖRSÄLJNINGAR 430 MKR (1 060)

FASTIGHETSFÖRVÄRV 0 MKR (0)

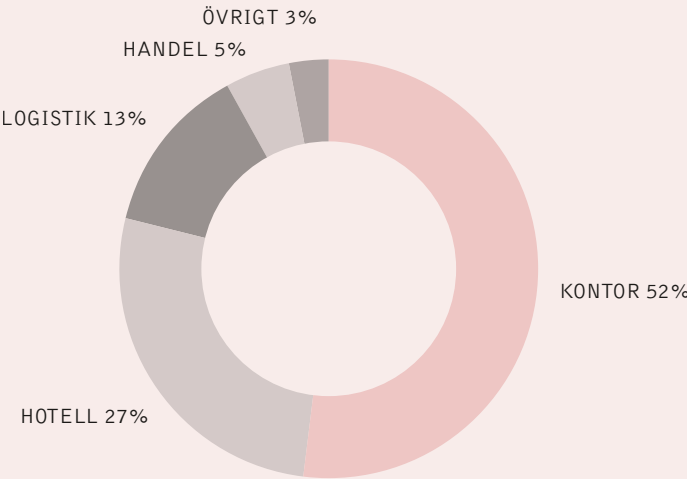
BELÅNINGSGRAD 26% (33)

UTHYRNINGSGRAD 99% (97)

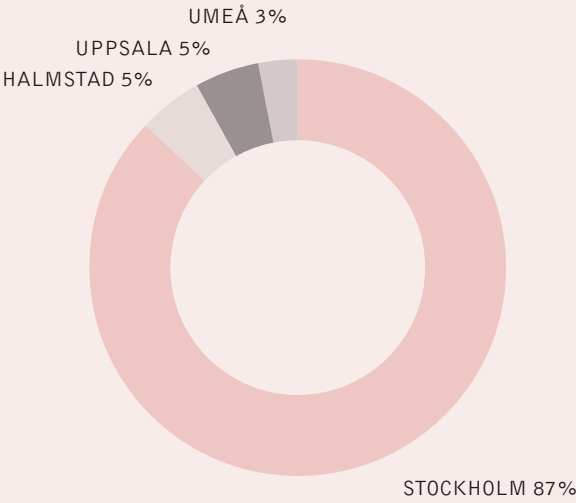
UTHYRBAR YTA 245 300 KVM (285 000)

MARKNADSVÄRDE

FÖRDELNING MARKNADSVÄRDE/SEGMENT



FÖRDELNING MARKNADSVÄRDE/REGION



FÖRVALTNINGSBERÄTTELSE

ALLMÄNT OM VERKSAMHETEN

Koncernen | Samtliga fastighetsbolag inom Axfast-koncernen ägs av Axfast AB. Förvaltningen sker i Axfast AB där all personal är anställd.

Viktiga händelser | Axfast AB har under 2017 avyttrat fastigheterna Backa 22:3 och Backa 22:8 i Göteborg genom bolagsförsäljningar. Några förvärv har inte genomförts under året. Per 2017-12-31 äger Axfast AB 21 fastigheter via dotterbolag. Marknadsvärdet har bedömts till 12 430 Mkr och samtliga fastigheter har värderats externt av Forum Fastighetsekonomi eller Cushman & Wakefield.

Nettoomsättning, resultat och balansomslutning i Mkr

Koncernen	2017	2016	2015	2014	2013
Nettoomsättning	562	527	448	460	444
Resultat efter					
finansiella poster	347	435	22	67	146
Balansomslutning	6 504	6 720	7 166	6 041	5 216
Moderbolaget	2017	2016	2015	2014	2013
Nettoomsättning	31	32	30	28	30
Resultat efter					
finansiella poster	273	377	– 8	40	117
Balansomslutning	3 522	3 668	4 317	3 414	3 136

Investeringar | Koncernens investeringar i befintliga materiella anläggningstillgångar i form av ny- och tillbyggnad uppgick till 198 Mkr (408).

Finansiell ställning | Hyresintäkterna uppgick under 2017 till 562 Mkr (527). I ett mellan åren jämförbart bestånd ökade hyresintäkterna med 20 %, från 462 Mkr 2016 till 553 Mkr 2017. Uthyrningsgraden i beståndet uppgår vid årets slut till 99,1 %.

Axfast redovisar ett driftnetto på 415 Mkr (357), vilket motsvarar en driftnettoökning med drygt 16 % jämfört med 2016. Förvaltningsresultatet uppgår till 66 Mkr (34) och bolaget redovisar en överskottsgrad på 74 % (68). Resultat före skatt uppgår till 347 Mkr (435). I resultatet ingår realiserade värdeförändringar om 281 Mkr (401).

Koncernens kassaflöde från den löpande verksamheten uppgick till 297 Mkr (605). Årets kassaflöde uppgick till –11 Mkr (23). Likvida medel uppgick per den 31 december 2017 till 190 Mkr (201). Koncernens externa räntebärande upplåning uppgick till 3 290 Mkr (3 872). Koncernens

nettoskuldssättningsgrad (räntebärande lån minus likvida medel i relation till eget kapital) var vid årets slut 110% (144). Det synliga egna kapitalet i koncernen per den 31 december 2017 uppgick till 2 826 Mkr (2 508). Soliditeten (beräknad som synligt eget kapital i relation till totalt kapital) uppgick till 43% (37).

Moderföretaget | Moderföretagets verksamhet omfattar teknisk och ekonomisk förvaltning av koncernens fastigheter. Redovisad nettoomsättning utgjorde 31 Mkr (32). Moderbolaget finansieras genom förvaltningsarvoden från dotterbolag. Resultatet efter finansiella poster uppgick till 273 Mkr (377). Moderföretagets egna kapital per 31 december 2017 uppgick till 2 954 Mkr (2 630). Antalet anställda vid årets slut var 12 (12).

FÖRVÄNTNINGAR AVSEENDE DEN FRAMTIDA UTVECKLINGEN

Koncernen | Axfast koncernens fastighetsbestånd är koncentrerat till utvalda orter med stark ekonomisk tillväxt. Det långsiktiga målet är en balanserad fastighetsportfölj inom segmenten kontor, handel, hotell och logistik.

Risker | Axfasts risker kan i huvudsak delas upp i två kategorier, affärsmässiga och finansiella risker.

De affärsmässiga riskerna är en naturlig del av bolagets verksamhet och utgörs av risker för förlorade hyresintäkter, uppstående av vakanser samt värdeförändringar i fastighetsbeståndet. För att reducera affärsrisken har bolaget valt att koncentrera fastighetsbeståndet till regioner med stabil tillväxt. Fastigheterna ligger i utvalda lägen och har en stabil och differentierad hyresgäststruktur och en väl fördelad förfallostruktur avseende hyresstocken. En förändring av hyresintäkterna med 1 procent per 1 januari påverkar 2018 års resultat före skatt med 6 Mkr.

För att utveckla bolagets fastighetsportfölj har Axfast ett stort fokus på projektutveckling. Vid nyproduktion och större utvecklingsprojekt eftersträvas alltid en låg risknivå och som regel startas inte projekten förrän större delen av lokalytorna är uthyrda.

Finansiella risker är de risker som bolaget är exponerat mot genom skuldportföljen. Bolaget strävar efter en låg finansiell risk och belåningen är i jämförelse med branschen i övrigt låg. Soliditeten uppgår vid årsskiftet till 43 procent och den justerade soliditeten (där hänsyn tagits till övervär-

dena på fastigheterna) uppgår till 67%. Räntekostnaderna utgör en av de större kostnadsposterna för Axfast och förutsättningarna på räntemarknaden kan förändras snabbt. Vid hantering av ränterisken tas alltid hänsyn till hur känslig bolagets balans- och resultaträkning är för ränteförändringar. Finansieringen läggs i första hand upp med kort bindningstid och ränterisken hanteras sedan med hjälp av derivat. Bolagets genomsnittliga räntebindningstid uppgick vid årsskiftet till 3,3 år. En förändring av marknadsräntan med + 1 %-enhet ger en kassaflödeseffekt om -13 Mkr för 2018.

Bolagets fastigheter redovisas till anskaffningsvärde i balansräkningen. Axfast marknadsvärderar med hjälp av Forum Fastighetsekonomi och Cushman & Wakefield sitt

fastighetsbestånd två gånger per år för att identifiera eventuella nedskrivningsbehov. Nedskrivning görs om marknadsvärdet till väsentlig del understiger redovisat värde.

Värdeförändringar i fastighetsbeståndet påverkas i hög grad av hur Axfast lyckas utveckla och förädla fastighetsbeståndet samt kund- och avtalsstrukturen. Fastighetsvärdenas utveckling påverkas av förändringar i ränteläget, den allmänna konjunkturutvecklingen, förväntningar på hyrestillväxt, den lokala utbuds- och efterfrågebalansen, möjligheten till lånefinansiering samt avkastningskravens utveckling. Vid årets utgång uppgick fastigheternas redovisade värde till 6 273 Mkr och fastigheterna marknadsvärderades till 12 430 Mkr.

	Aktie- kapital	Övr. bundna reserver	Balanserat resultat	Årets resultat	Summa eget kapital
Koncernen					
Eget Kapital vid årets början	4 000	157 550	1 926 323	419 735	2 507 608
Disposition av föregående års resultat			419 735	– 419 735	–
Eget kapitaldel av obeskattade reserver		18 522	– 18 522		–
Förskjutning mellan bundet och fritt eget kapital					–
<i>Disposition enl årsstämmobeslut</i>					
• Utdelning			– 4 000		– 4 000
Årets resultat				322 855	322 855
Vid årets slut	4 000	176 072	2 323 536	322 855	2 826 463
Moderföretaget					
Eget Kapital vid årets början	4 000	800	2 234 030	391 403	2 630 233
Disposition av föregående års resultat			391 403	-391 403	–
<i>Disposition enl årsstämmobeslut</i>					
• Utdelning			– 4 000		– 4 000
Årets resultat				328 136	328 136
Vid årets slut	4 000	800	2 621 433	328 136	2 954 369

FÖRSLAG TILL DISPOSITION BETRÄFFANDE BOLAGETS VINST ELLER FÖRLUST

Styrelsen föreslår att kr 2 949 569 133 disponeras enligt följande.

Utdelning, 40 000 aktier à 100 kr per aktie	4 000 000
Balanseras i ny räkning	2 945 569 133
Summa	2 949 569 133

Koncernens fria kapital per 31 december 2017 uppgick till

2 949 569 133 kr. Någon överföring till bundna reserver kommer inte att ske.

Styrelsen anser att den föreslagna vinstutdelningen är försvarlig med regler i ABL 17 kap 3§. Utdelning bedöms inte hindra bolaget eller koncernföretagen från att fullgöra sina förpliktelser på kort eller lång sikt, inte heller från att göra erforderliga investeringar.

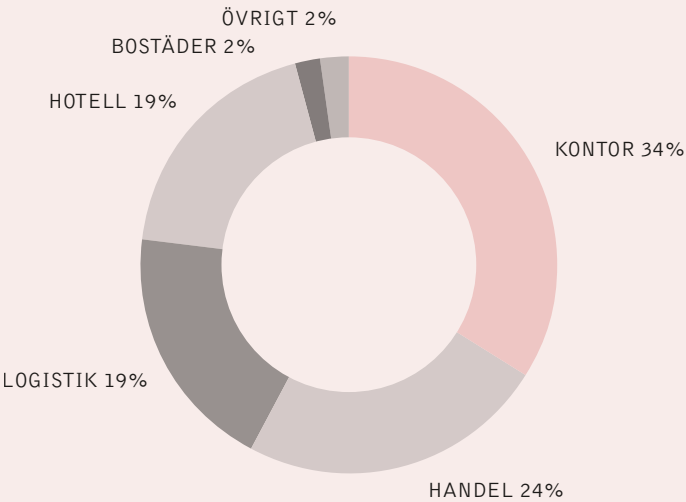
Vad beträffar företags resultat och ställning i övrigt, hänvisas till efterföljande resultat- och balansräkningar med tillhörande bokslutskommentarer.

RESULTATRÄKNING

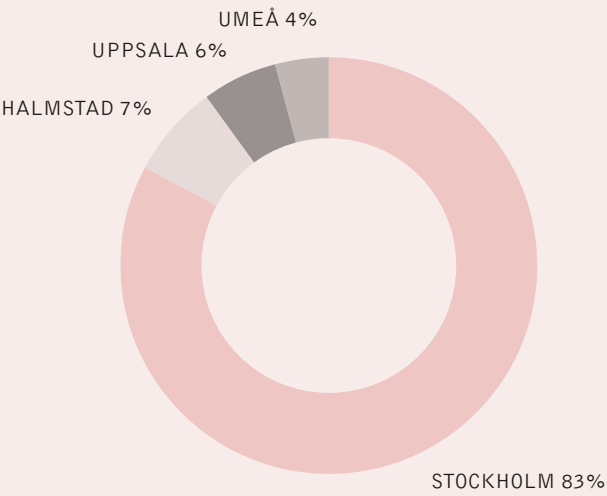
	KONCERNEN		MODERBOLAGET	
Belopp i Tkr	2017-01-01 – 2017-12-31	2016-01-01 – 2016-12-31	2017-01-01 – 2017-12-31	2016-01-01 – 2016-12-31
Nettoomsättning	561 633	526 614	31 126	31 908
	561 633	526 614	31 126	31 908
Rörelsens kostnader				
Driftskostnader	– 57 223	– 74 383	–	–
Övriga fastighetskostnader	– 72 633	– 76 132	–	–
Övriga externa kostnader	–	–	– 14 284	– 13 178
Personalkostnader	– 21 371	– 41 776	– 21 371	– 41 776
Avskrivningar				
av materiella anläggningstillgångar	– 238 261	– 203 297	– 309	– 415
Rörelseresultat	172 145	131 026	– 4 838	– 23 461
Resultat från finansiella poster				
Resultat från andelar i koncernföretag	281 361	401 475	282 056	386 699
Ränteutgifter och liknande resultatposter	67	107	77 584	86 244
Räntekostnader och liknande resultatposter	– 106 089	– 97 216	– 81 803	– 72 104
Resultat efter finansiella poster	347 484	435 392	272 999	377 378
Bokslutsdispositioner				
Periodiseringsfond	–	–	– 19 505	– 1 933
Koncernbidrag erhållna	–	–	141 651	102 582
Koncernbidrag lämnade	–	–	– 54 308	– 85 477
Resultat före skatt	–	–	340 837	392 550
Skatt på årets resultat	– 24 629	– 15 657	– 12 701	– 1 147
Årets resultat	322 855	419 735	328 136	391 403

HYRESINTÄKTER

FÖRDELNING HYRESINTÄKTER/SEGMENT



FÖRDELNING HYRESINTÄKTER/REGION



BALANSRÄKNING

	KONCERNEN		MODERBOLAGET	
Belopp i Tkr	2017-12-31	2016-12-31	2017-12-31	2016-12-31
TILLGÅNGAR				
Anläggningstillgångar				
<i>Materiella anläggningstillgångar</i>				
Byggnader och mark	5 851 120	5 775 023	–	–
Inventarier, verktyg och installationer	402 891	427 133	3 748	3 247
Pågående nyanläggningar				
avseende materiella anläggningstillgångar	18 710	261 907	–	–
	6 272 721	6 464 063	3 748	3 247
<i>Finansiella anläggningstillgångar</i>				
Andelar i koncernföretag	–	–	2 045 934	2 092 664
Uppskjuten skattefordran	2 524	2 256	1 025	853
Andra långfristiga fordringar	3 490	2 920	3 490	2 920
	6 014	5 176	2 050 449	2 096 437
Summa anläggningstillgångar	6 278 735	6 469 239	2 054 197	2 099 684
Omsättningstillgångar				
<i>Kortfristiga fordringar</i>				
Kundfordringar	868	1 017	–	–
Fordringar hos koncernföretag	–	–	1 465 417	1 558 414
Skattefordringar	–	2 819	–	6 798
Övriga fordringar	1 177	21 187	48	996
Förutbetalda kostnader och upplupna intäkter	32 865	24 848	2 161	1 953
	34 910	49 871	1 467 626	1 568 161
Kassa och bank	190 438	201 331	–	–
Summa omsättningstillgångar	225 348	251 202	1 467 626	1 568 161
SUMMA TILLGÅNGAR	6 504 083	6 720 441	3 521 823	3 667 845

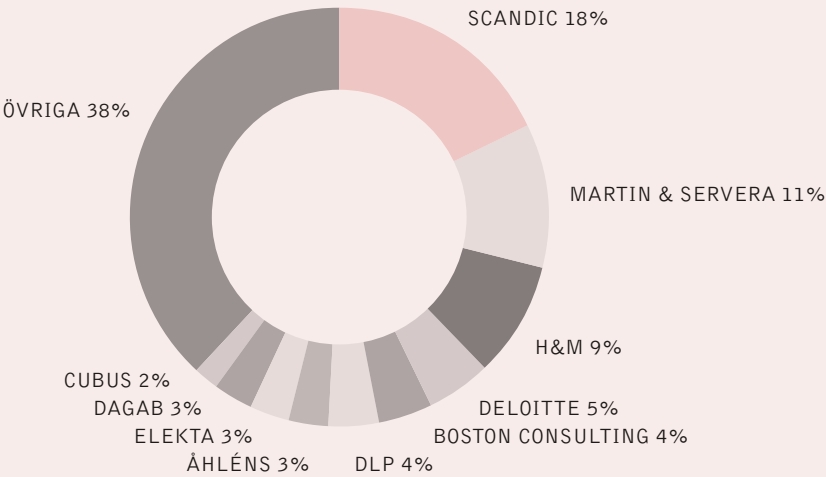
	KONCERNEN		MODERBOLAGET	
Belopp i Tkr	2017-12-31	2016-12-31	2017-12-31	2016-12-31
EGET KAPITAL OCH SKULDER				
Eget kapital				
<i>Bundet eget kapital</i>				
Aktiekapital	4 000	4 000	4 000	4 000
Bundna reserver	176 072	157 550	800	800
	180 072	161 550	4 800	4 800
<i>Fritt eget kapital</i>				
Fria reserver	2 323 535	1 926 323	2 621 433	2 234 031
Årets resultat	322 855	419 735	328 136	391 403
	2 646 390	2 346 058	2 949 569	2 625 434
	2 826 462	2 507 608	2 954 369	2 630 234
Obeskattade reserver				
Periodiseringsfonder	–	–	45 846	26 341
	–	–	45 846	26 341
Avsättningar				
Avsättningar för uppskjuten skatt	145 199	134 920	–	–
Övriga avsättningar	3 490	2 920	3 490	2 920
	148 689	137 840	3 490	2 920
Långfristiga skulder				
Övriga skulder till kreditinstitut	2 609 048	3 046 302	–	–
	2 609 084	3 046 302	–	–
Kortfristiga skulder				
Skulder till kreditinstitut	681 218	775 340	–	50 000
Checkräkningskredit	–	–	247 898	576 509
Leverantörsskulder	40 159	41 021	3 638	2 648
Skulder till koncernföretag	–	–	247 579	312 121
Aktuella skatteskulder	8 147	–	6 054	–
Övriga skulder	–	2 435	1 613	2 311
Upplupna kostnader och förutbetalda intäkter	190 324	209 895	11 336	64 761
	919 848	1 028 691	518 118	1 008 350
SUMMA EGET KAPITAL OCH SKULDER	6 504 083	6 720 441	3 521 823	3 667 845

NYCKELTAL

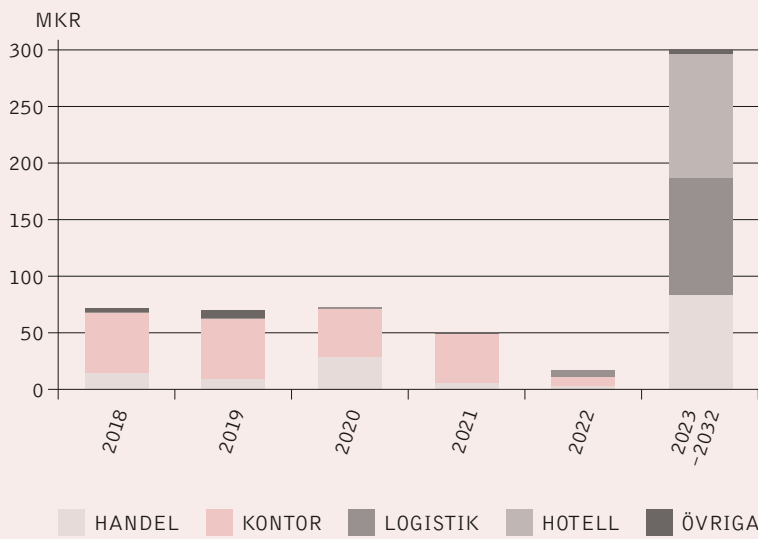
NYCKELTAL	2017	2016	2015	2014	2013
FASTIGHETSRELATERADE					
UTHYRBAR AREA, KVM	245 300	283 000	301 000	263 000	265 800
MARKNADSVÄRDE, MKR	12 430	11 547	10 686	8 090	6 509
NETTOINVESTERINGAR, MKR	– 233	– 561	1 278	1 028	– 348
BOKFÖRT VÄRDE, MKR	6 273	6 464	6 908	5 782	4 834
HYRESINTÄKTER, MKR	562	527	447	460	444
DRIFTNETTO, MKR	415	357	294	302	295
VAKANSGRAD, EKONOMISK, %	0,9	2,8	4,3	6,8	5,9
ÖVERSKOTTSMARGINAL, %	74	68	66	67	67
FINANSRELATERADE					
GENOMSNITTLIG RÄNTA, %	2,5	2,4	1,9	2,4	3,2
RÄNTEBINDNINGSTID, ÅR	3,3	3,1	2,8	3,1	3,7
RÄNTETÄCKNINGSGRAD, %	3,9	3,4	3,0	2,6	2,4
SOLIDITET, %	43	37	29	35	39
JUSTERAD SOLIDITET, %	67	61	50	50	52
BELÅNINGSGRAD/MARKNADSVÄRDE, %	26	33	44	45	45

HYRESINTÄKTER

FÖRDELNING HYRESINTÄKTER/KUNDER



HYRESSTOCKENS FÖRFALLOSTRUKTUR



FASTIGHETSFÖRTECKNING

UTHYRNINGSBAR YTA (KVM) / LOKALTYP												
Kommun	Adress	Fastighets-beteckning	Bostäder	Handel	Kontor	Hotell	Lager/Logistik	Övrigt	Garage/P-hus	Total yta (exkl. garage)	Byggnadsår	Taxerings-värde Tkr
Halmstad	Fraktgatan	Vrangelsvro 5:4			4 270		45 650	60		49 980	2009	219 000
Haninge	Lillsjövägen	Jordbromalm 4:8			263		32 781			33 044	2012/2013	137 425
Haninge	Dåntorpsvägen	Jordbromalm 3:3			486		23 290			23 776	2016	149 552
Stockholm	Sergelgatan 1	Sporren 16		6 333	5 770		298	1 026	656	13 427	1961/2007	691 000
Stockholm	Drottninggatan 78	Vinkelhaken 9		1 096	1 722		17			2 835	1913–1915/2005	151 000
Stockholm	Karlavägen 85	Vedbäraren 18	3 552							3 552	1912/2007	128 000
Stockholm	Nytorpgsgatan 11 A–B	Mäster Mikael 21	1 891	25	74			109	72	2 099	1839/1883/1928/1993	57 089
Stockholm	Grev Turegatan 18	Riddaren 16	535	607	1 285		278			2 705	1869/2006	94 573
Stockholm	Skeppsbron 34–36	Phoebus 10	328		1 949		145			2 422	1676/1700/2002/2016	67 604
Stockholm	Vasagatan 40	Pilen 18		422	2 184		154			2 760	1889/1936/2006	150 000
Stockholm	Norrlandsgatan 20	Vildmannen 10		790	2 218		102			3 110	1888/1992	156 000
Stockholm	Tulegatan 15–19 m.fl.	Taktäckaren 2	2 207	598	19 560		234	829	2 500	23 428	1896/2001/2003	705 000
Stockholm	Kungsgatan 53 m.fl.	Bryggmästaren 5		959		7 504	96			8 559	1750/1880/1980/1984/2003/2013	415 971
Stockholm	Gamla Brog. 32 m.fl.	Bryggmästaren 6		510	966		35	132		1 643	1880/1912	58 000
Stockholm	Kungsgatan 55 m.fl.	Bryggmästaren 7		1 396	3 595		332	521		5 844	1880/2016	191 584
Stockholm	Hötorget 15 m.fl.	Torgvägen 7		4 019		16 630	20	4		20 673	1916/1925/1994/2007/2015	1 175 080
Stockholm	Gustav Adolfs Torg 11–20 m.fl. Jakob Mindre 11			559	6 737		452	7		7 755	1914/2012	365 000
Upplands Väsby	Finnvids väg 2A	Nedra Runby 1:57		2 215						2 215	2002	16 800
Uppsala	Stora Torget 5	Dragarbrunn 23:3		8 212	1 889					10 101	1961/1974/2015	268 000
Uppsala	Vaksalagatan 3	Dragarbrunn 23:1		1 678	703					2 381	1965	36 200
Umeå	Godsvägen 12	Logistiken 3			2 800		20 205			23 005	2015	101 600
Totalt			8 513	29 419	56 471	24 134	124 089	2 688	3 228	245 314		5 334 478

AXEL JOHNSON GRUPPEN

Axfast är en av fyra fristående koncerner inom Axel Johnson Gruppen. Familjeföretaget Axel Johnson grundades 1873 och drivs nu i fjärde och femte generationen av Antonia Ax:son Johnson med familj. I gruppen ingår även Axel Johnson AB, amerikanska Axel Johnson Inc och förvaltningsbolaget Altocumulus. Därutöver ingår ägarintressen i Nordstjernan.

AXFAST AB

Axfast har ett fastighetsbestånd värderat till drygt 12 miljarder fördelat inom segmenten kontor, handel, hotell, logistik och bostäder.

AXEL JOHNSON AB

Bygger och utvecklar verksamheter inom handel och tjänster. I koncernen ingår följande bolag:

Axel Johnson International är en teknikhandelsgrupp som förvärvar, bygger och utvecklar företag som tillhandahåller produkter och tjänster till industriföretag.

Axfood är ett av Sveriges ledande bolag inom dagligvaruhandeln, som levererar bra och hållbar mat.

Dustin är en av Nordens ledande återförsäljare av IT-produkter med tillhörande tjänster.

KICKS är Nordens ledande skönhetskedja och erbjuder ett helhetskoncept med skönhetsprodukter inom makeup, doft, hudvård och hårvård.

Martin & Servera är Sveriges ledande restauranggrossist, och levererar dagligen drycker, färskvaror, livsmedel, utrustning, tjänster och kunskap till restauranger och storkök.

Novax är en aktiv och långsiktig ägarpartner som investerar i små- och medelstora tillväxtbolag.

Åhléns är Sveriges ledande varuhuskedja med skönhet, inredning och mode under ett och samma tak.

Våra mindre entreprenörsbolag. Genom D-Ax investerar vi i digitala tillväxtbolag, främst inom mat och handel. Dessutom är vi huvudägare i Amazing Brands, som utvecklar och säljer produkter inom kosmetik, doft och hygien. Vi är också delägare i Mitt Liv, som är ett icke vinstdrivande företag som genom mentorskap, utbildning och rekrytering arbetar för ett inkluderande samhälle och en arbetsmarknad som värdesätter mångfald. Skincity är en hudvårdsklinik online.

AXEL JOHNSON INC.

Bygger och utvecklar verksamheter i hel- och delägda företag

inom energi, industri, miljö och medicinsk sektor i Nordamerika. I koncernen ingår följande bolag:

HighRes Biosolutions är ledande inom design och konstruktion av innovativa robotsystem och laboratorieartiklar som används av läkemedels-, bioteknik- och akademiska forskningslaboratorier.

Cadence är en ledande kontraktstillverkare på den medicintekniska marknaden vars varumärken är kända för sin höga prestanda och tillförlitlighet.

ConforMIS är ett medicintekniskt företag med fokus inom ortopediska implantat.

Kinetico Incorporated producerar och säljer vattenreningsprodukter för både kommersiella fastigheter och bostäder.

Mountain Lumber fokuserar på återanvändning av återvunnet trä i produktionen av bostäder.

Parkson Corporation producerar och distribuerar system och produkter för kommunal och industriell vattenrening.

Skjodt-Barrett producerar världsledande mat- och förpackningslösningar.

Sprague Operating Resources LLC distribuerar och hanterar energiråvaror och bulkgoods via egna terminaler i nordöstra USA.

Walk2Campus är ett fastighetsbolag som förvärvar och förvaltar bostäder i anslutning till universitet och högskolor.

ALTOCUMULUS AB

Arbetar med kapitalförvaltning och har kontor i Stockholm och Luxemburg.

NORDSTJERNAN AB

Nordstjernan är ett familjekontrollerat investeringsföretag, som genom aktivt ägande i nordiska företag ska skapa långsiktig, god värdetillväxt. Nordstjernans noterade innehav är Attendo, Bonava, Ekornes, NCC, Nobia, Ramirent och Swedol. De onoterade innehaven är Dacke Industri, Etac, Rosti, Salcomp och Wingroup. Övriga bolag är Active Biotech, Designonline, KMT, Lifco, LLENTAB och Pricerunner. Axel Johnson Gruppens ägarandel i Nordstjernan uppgår till 6 procent.

AXFOUNDATION

En fristående icke-vinstdrivande verksamhet som arbetar konkret och praktiskt för ett miljömässigt och socialt hållbart samhälle. www.axfoundation.se.



AXFAST AB
BOX 216, 101 24 STOCKHOLM
TELEFON: 08-752 53 00
E-POST: KUNDTJANST@AXFAST.SE
WWW.AXFAST.SE

PRODUKTION: WATERS LÖWENHIELM
FOTOGRAFI: JÄGER ARÉN, CHARLIE BENNET, SANDRA BIRGERSDÖTTER, BSMART, RESTAURANG FRANTZÉN, GREENWICH VILLAGE SOCIETY FOR
HISTORIC PRESERVATION, ERIK LEFVANDER, JOHAN & NYSTRÖM, SYLVIA PARET, PASTIS, ALEX SEGRE / ALAMY STOCK PHOTO, TT



