

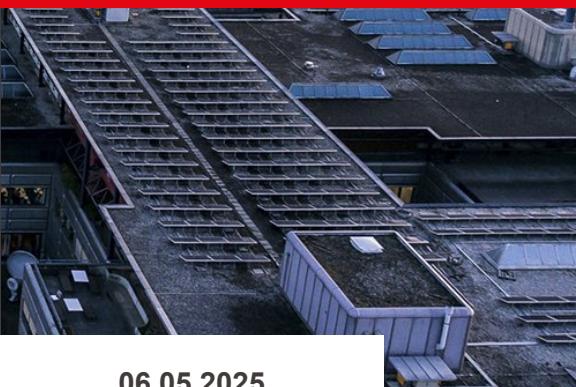


Conférence sur les marchés publics durables

VPO-DC RESCO

Bruno Rossignol

Chef de service Restauration
& Commerces

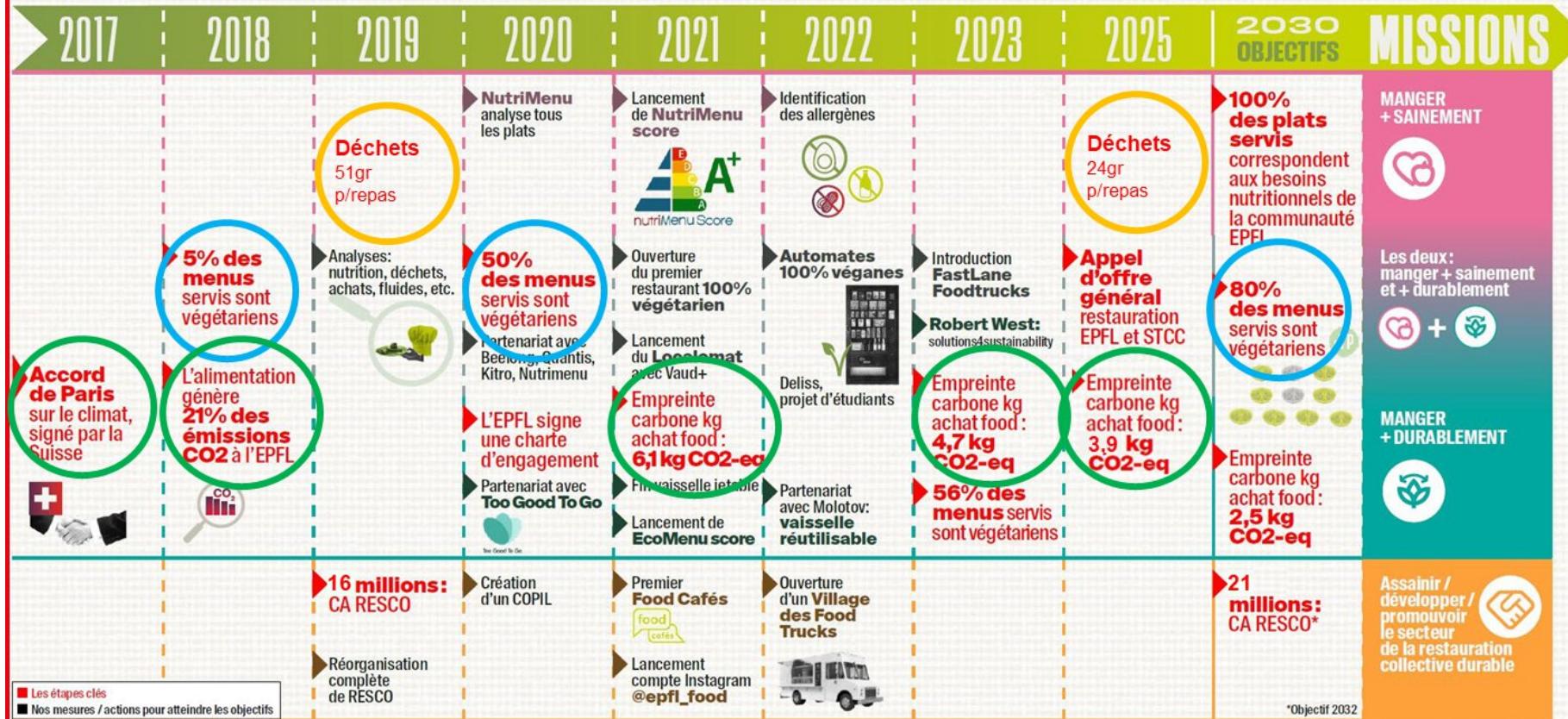


06.05.2025

1. Table des matières

1. Accord de paris /Stratégie 20/30 : objectifs et réalisations
2. Grille tarifaire
3. Répartition des achats
4. Répartition du coût de l'assiette
5. Ticket moyen d'entrée
6. Comparaison tarifaire avec d'autres universités
7. Résumé des études mandatées
8. Répartition du type d'assiettes
9. Approche nutritionnelle et environnementale
10. XnLab

LE PROGRAMME DE RESTAURATION DURABLE EPFL 20-30



2. Soutenir l'élaboration du cahier des charges et des contrats

ÉLABORATION D'UN MODÈLE DE CAHIER DES CHARGES

L'exploitation actuelle des 34 points de restauration de l'EPFL par un trop grand nombre de prestataires (18 prestataires différents) ne pouvait plus convenir aux objectifs d'optimisation.

Le nombre de prestataires a été réduit progressivement à 3 avec la mise au concours dès 2020 des différents lots. Cette nouvelle approche a permis d'aligner la restauration sur le campus avec les objectifs fixés

Nous nous assurerons que les différents cahiers des charges permettent la mise en place d'un environnement de contrôle devant assurer la pérennité du modèle sur le long terme 2040. Les cahiers des charges indiqueront les informations financières devant être communiquées à l'EPFL,

Nous réalisons un modèle de cahier des charges qui apporte des résultats et des gains réels pour le campus et sur l'ensemble de ses établissements.

ÉLABORATION DES CONTRATS

Une fois un prestataire sélectionné pour chaque lot mis au concours, nous rédigons des contrats de prestations, notamment afin d'assurer que les éléments de contrôle prévus dans le cahier des charges soient bien reflétés dans le contrat.

UNIFORMISATION



Uniformisation des exigences envers les différents prestataires

SIMPLIFICATION



Simplification administrative et logistique avec une diminution de lots

MAÎTRISE FINANCIÈRE



Maîtrise financière du coût global de la restauration et augmentation du retour sur investissement

PRISE EN COMPTE DES SPÉCIFICITÉS

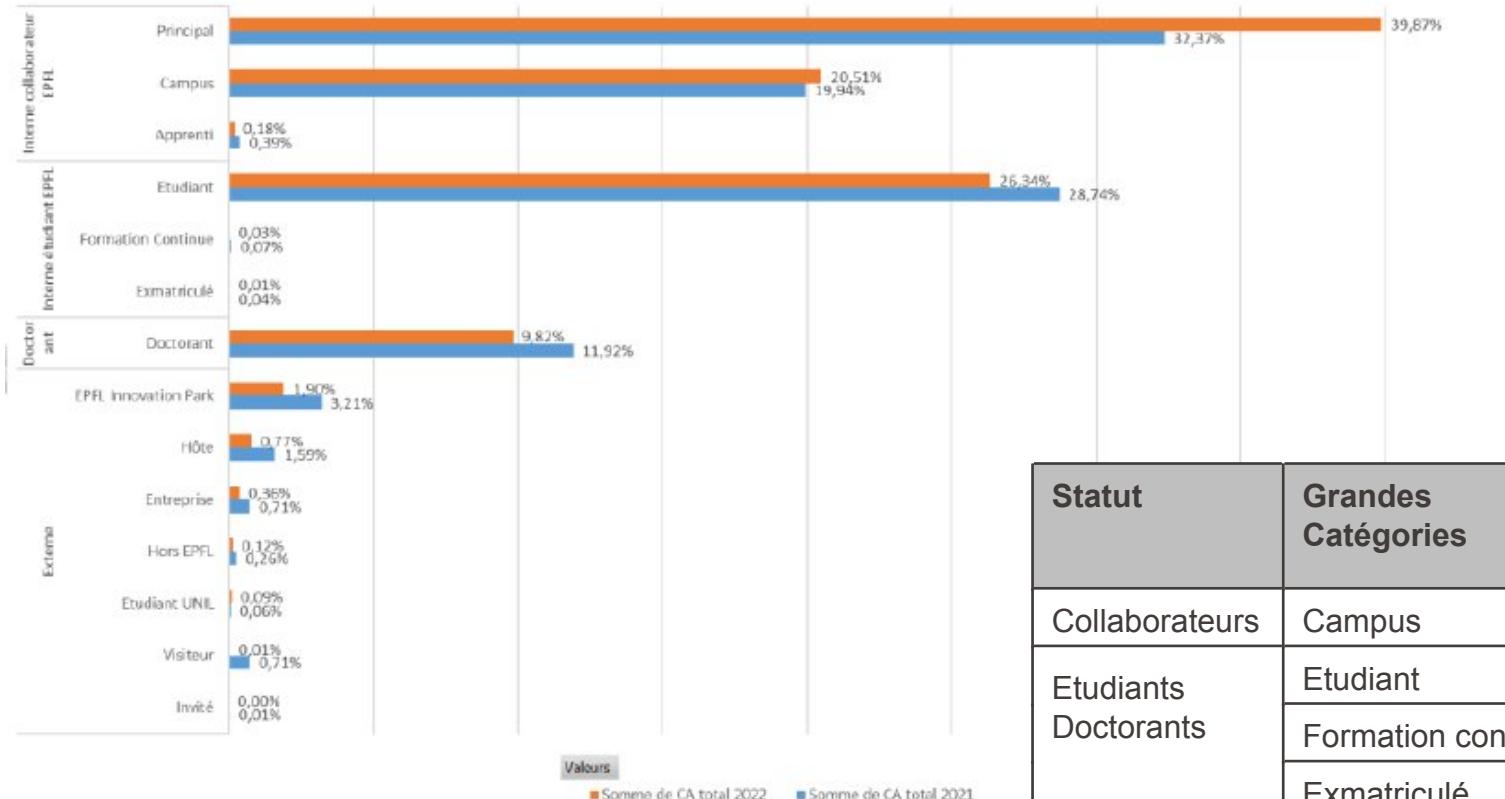
Exigences spécifiques aux différents points de restauration

3. Data integration challenges



4. Répartition des achats

Part du chiffres d'affaires par groupe de clients



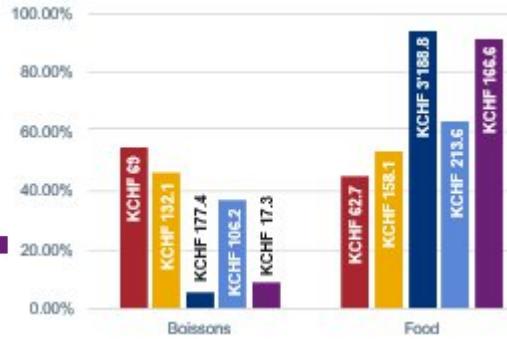
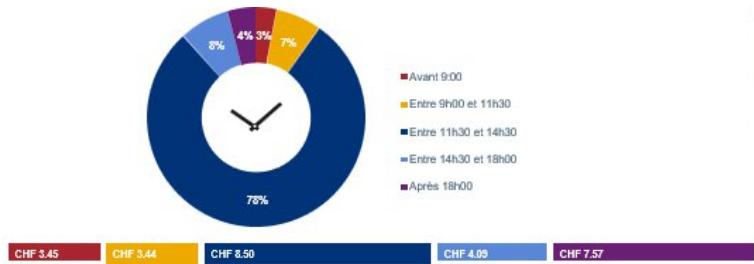
Statut	Grandes Catégories	Part du CA (2024)
Collaborateurs	Campus	47%
Etudiants Doctorants	Etudiant	52%
	Formation continue	0.03%
Externes	Exmatriculé	0.01%
	EPFL Innovation Park + hôtes	0.97%

5. Benchmark

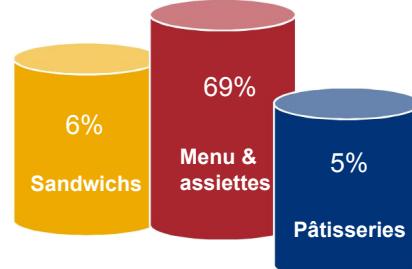
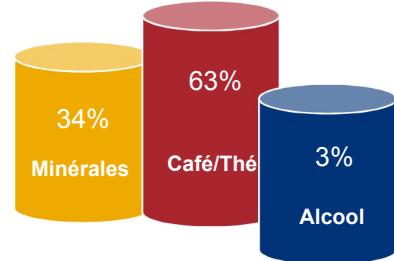
	UNIZH  Universität Zürich ^{UZH}	ETHZ  ETH zürich	UNIL  Unil UNIL Université de Lausanne	EPFL 
Nombre d'étudiants	17'000	26'000	25'000	15'000
Prix assiette	CHF 6.10 à 13.-	CHF 7.- à 15.50	CHF 7.50 à 13.50	CHF 5.90 à 14.-
Subvention	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
Origine du produit	90% produits suisses	90% produits suisses	70% produits suisses	80% produits suisses
Nombre de prestataires	2	1	3	4
Type de contrat	<ul style="list-style-type: none"> - Risque vers le mandataire - Risque vers le mandant - Risques partagés 	<ul style="list-style-type: none"> - Risques vers le mandataire - Risques vers le mandant - Risques partagés 	<ul style="list-style-type: none"> - Risques vers le mandataire - Risques vers le mandant - Risques partagés 	<ul style="list-style-type: none"> - Risques vers le mandataire. - L'EPFL prend en charge les fluides (électricité)

6. Analyse du chiffre d'affaires EPFL

Répartition par créneau horaire du chiffre d'affaires «Camipro» et ticket moyen en 2022



Podium des catégories de produits les plus vendus sur la période



Commentaires :

Il est ici mis l'accent sur la fréquentation des établissements en fonction des créneaux horaires d'ouverture, segmentés en :

- Avant 9h00
- Entre 9h00 et 11h30
- Entre 11h30 et 14h30
- Entre 14h30 et 18h00
- Après 18h00

78% du CA est réalisé durant le créneau horaire 11h30 - 14h30.

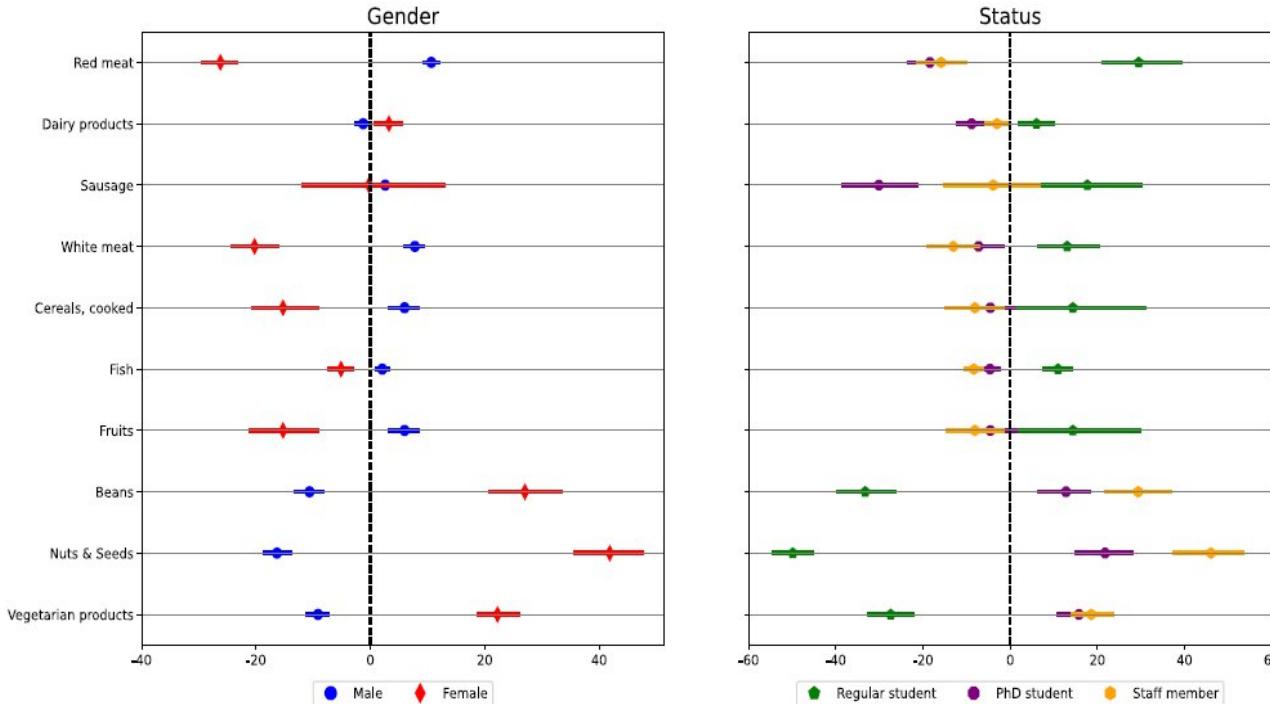
Ce créneau constitue celui dont le prix moyen de la transaction est le plus élevé, avec un ticket moyen en 2018 de CHF 8.50, contre un ticket moyen de CHF 7.57 après 18h00.

Le CA est composé en moyenne de 87 % de revenus Food, s'expliquant par une très forte concentration des revenus sur les créneaux horaires 11h30 - 14h30 et après 18h00, avec des répartitions de l'ordre de 91% à 94%.

La structuration des ventes de boissons met en lumière une concentration des revenus issus du café et thé, représentant presque deux tiers des ventes de boissons (63%), alors que cette tendance s'observe avec les menus et assiettes sur les revenus Food (69%).

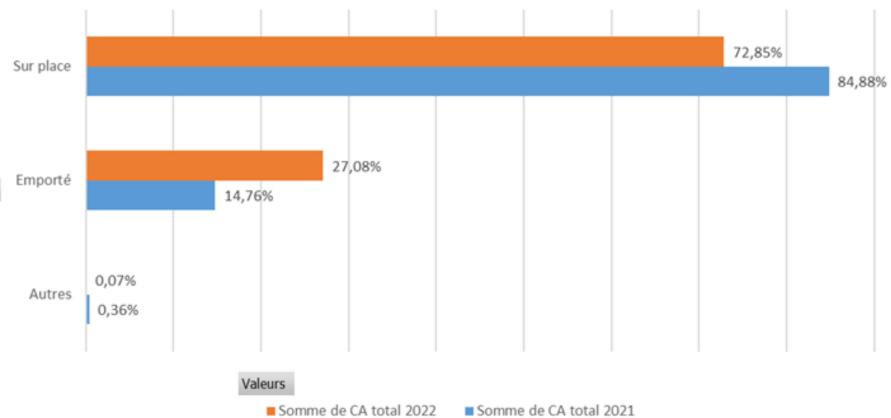
7. Durabilité de la modélisation

- Différenciation des prix entre les options végétariennes et les options carnées
- Prix réel de l'alimentation, avec les coûts environnementaux externes
- Adapter les prix des denrées alimentaires pour tenir compte des écarts par rapport à la consommation prévue

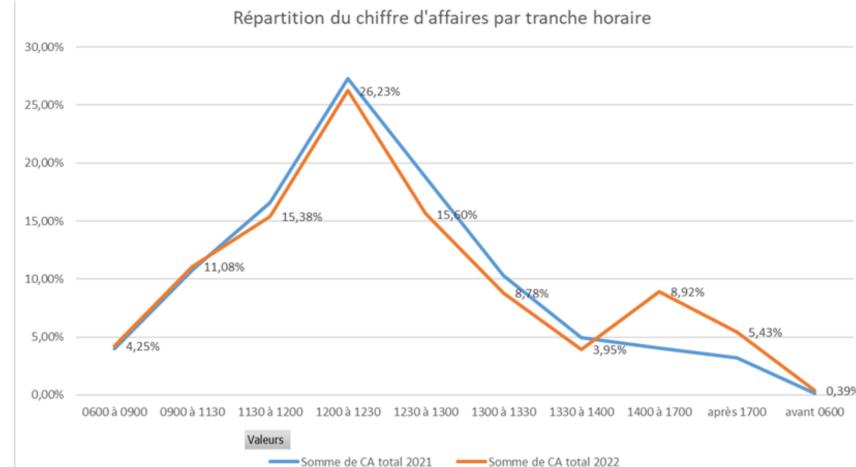


8. Résumé des études

Répartition par mode de consommation

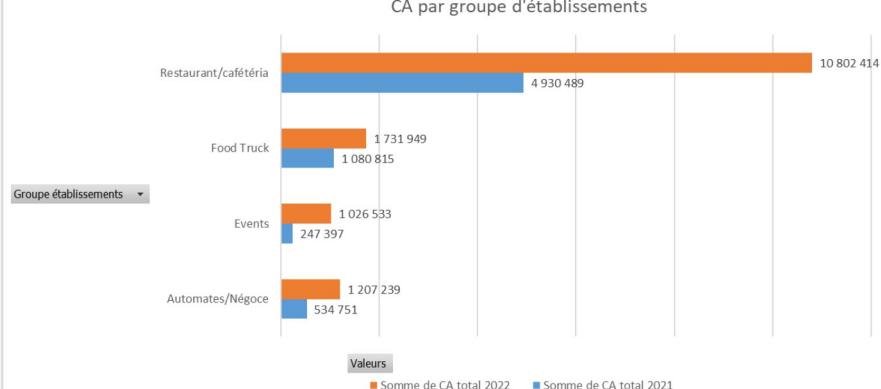


Répartition du chiffre d'affaires par tranche horaire



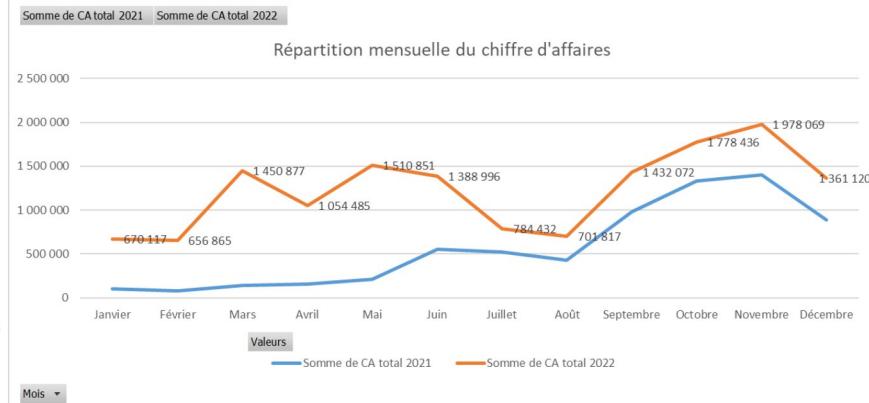
Somme de CA total 2021 Somme de CA total 2022

CA par groupe d'établissements



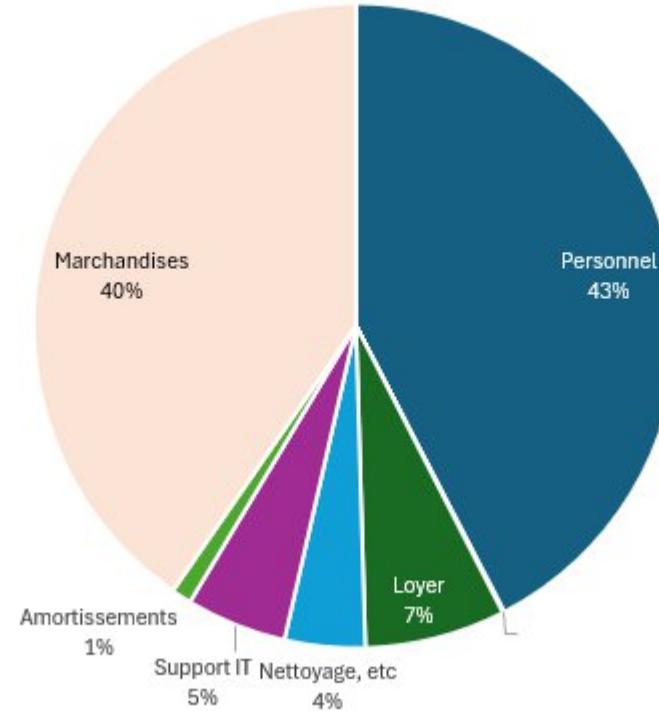
Somme de CA total 2021 Somme de CA total 2022

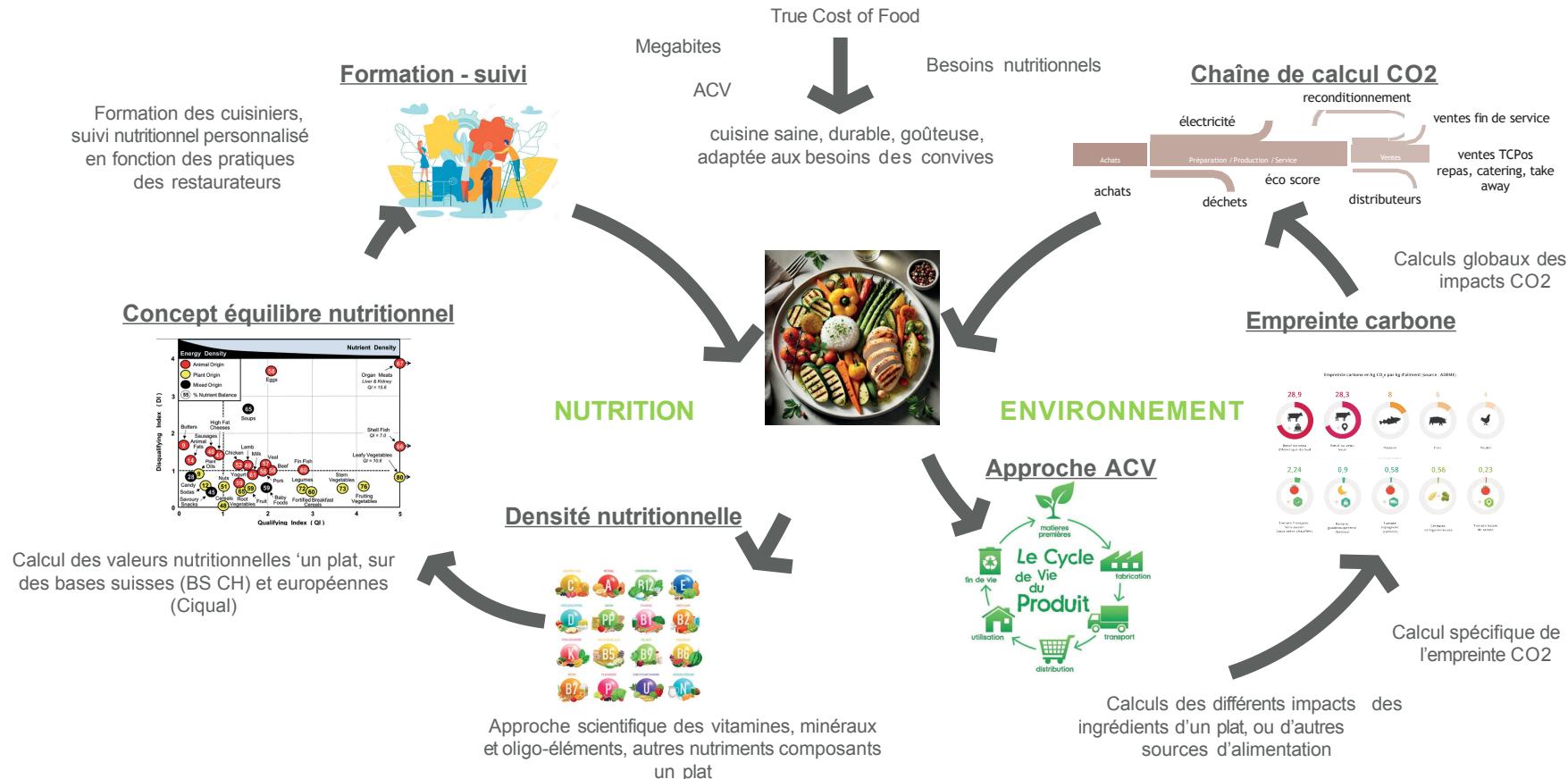
Répartition mensuelle du chiffre d'affaires



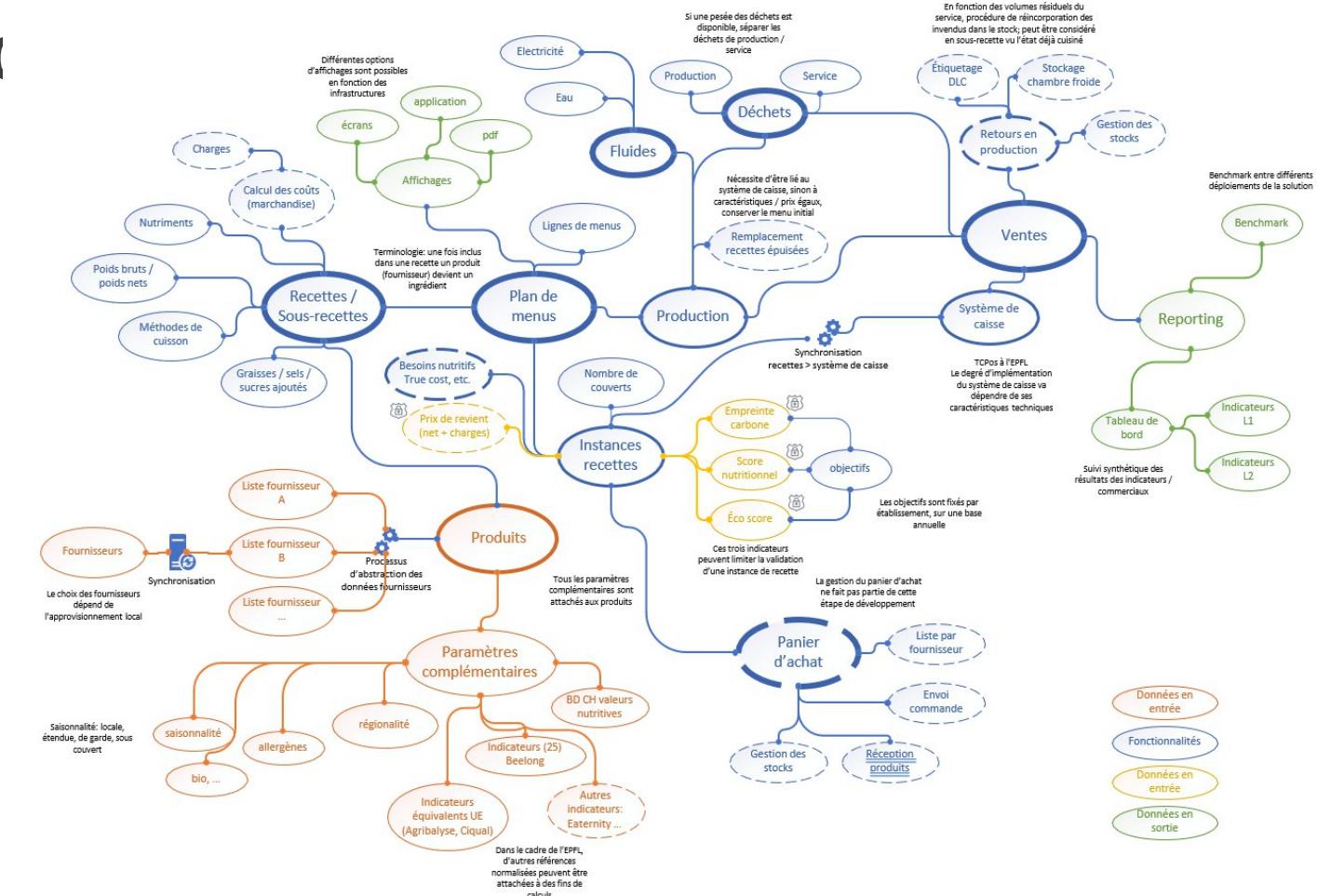
9. Répartition du coût de l'assiette

• Bénéfice	0.08
• Redevance	0.70
• Nettoyages, etc...	0.40
• Support IT, gestion	0.50
• Amortissements	0.10
• Marchandises	3.92
• Personnel	4.30





11. Restauration EPFL – solution XnLab -





Merci

Bruno
Rossignol