

The background of the slide is an aerial photograph of the EPFL campus. It shows various modern buildings, including a large white building with a curved roof and a colorful building with vertical stripes. In the foreground, there are solar panels on a roof and a red sculpture. The campus is situated near a large body of water (Lake Geneva) and mountains in the distance under a cloudy sky.

Tagung nachhaltige öffentliche Beschaffung

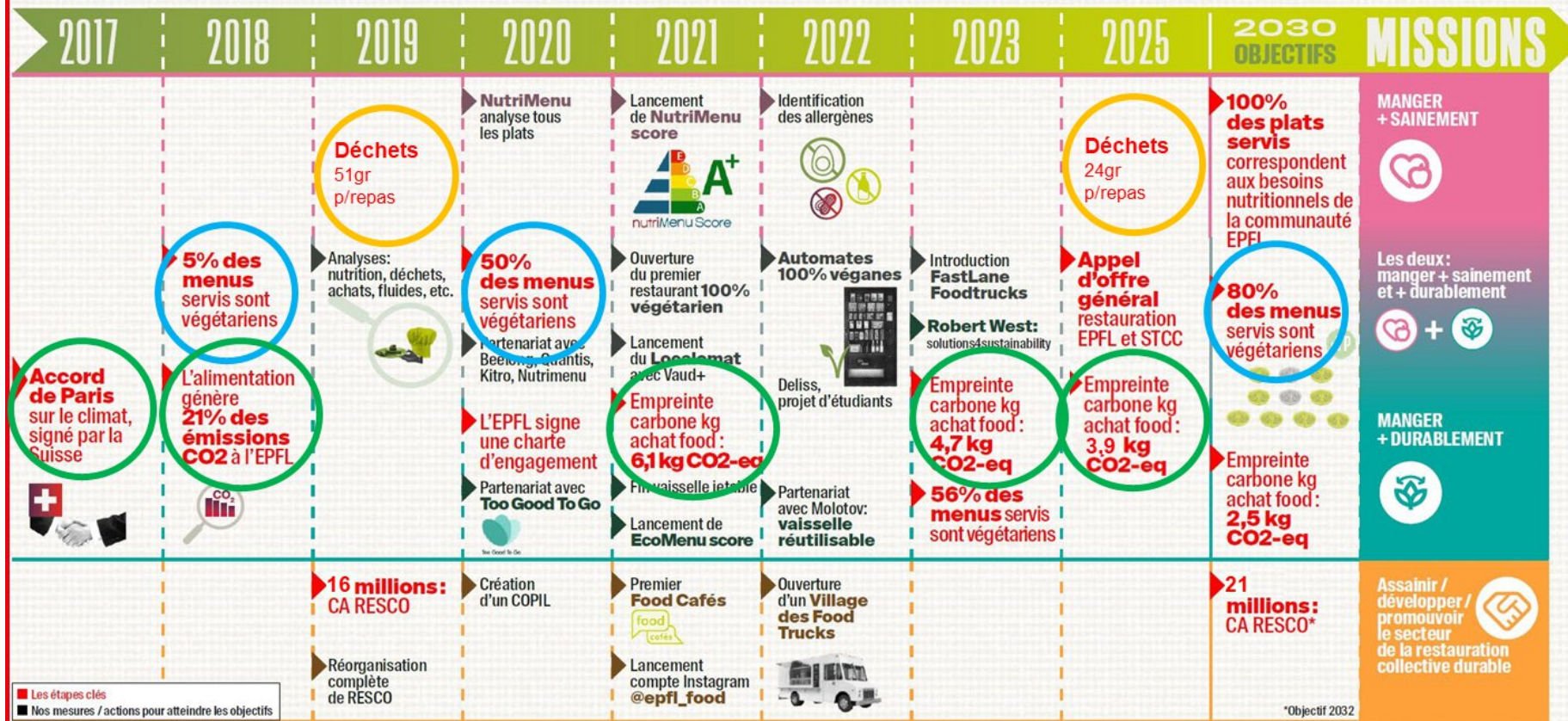
VPO-DC RESCO

Bruno Rossignol
Leiter Catering & Shops

1. Inhalt

1. Pariser Abkommen / Strategie 20/30: Ziele und Umsetzung
2. Preisliste
3. Verteilung der Beschaffungen
4. Kostenverteilung pro Gericht
5. Durchschnittspreis pro Gericht
6. Preisvergleich mit anderen Universitäten
7. Zusammenfassung der in Auftrag gegebenen Studien
8. Verteilung vegetarische/Fleisch-Gerichte
9. Ernährungs- und umweltbezogener Ansatz
10. XnLab

LE PROGRAMME DE RESTAURATION DURABLE EPFL 20-30



2. Unterstützung bei der Erstellung des Pflichtenhefts und der Verträge

ERARBEITUNG EINES MUSTER-PFLICHTENHEFTS

Der Betrieb von derzeit 34 Verpflegungsstellen der EPFL durch zu viele (d.h. 18 verschiedene) Dienstleister/-innen konnte den Optimierungszielen nicht mehr gerecht werden.

Die Anzahl Dienstleister/-innen wurde schrittweise auf 3 reduziert, indem ab 2020 verschiedene Lose ausgeschrieben wurden. Dieser neue Ansatz ermöglichte es, die Verpflegung auf dem Campus auf die gesetzten Ziele auszurichten.

Wir sorgen dafür, dass die verschiedenen Pflichtenhefte die Einrichtung eines Kontrollumfelds ermöglichen, das den Fortbestand des Modells über einen langen Zeitraum bis 2040 sicherstellen soll. Aus den Pflichtenheften geht hervor, welche finanziellen Informationen der EPFL bekannt gegeben werden müssen.

Wir erstellen ein Muster-Pflichtenheft, das echte Ergebnisse und Vorteile für den Campus und alle seine Einrichtungen bringt.

VERTRAGSGESTALTUNG

Sobald die ausgeschriebenen Lose zugeschlagen wurden, entwerfen wir Leistungsverträge, insbesondere um sicherzustellen, dass sich die in der Leistungsbeschreibung vorgesehenen Kontrollelemente im Vertrag widerspiegeln.

VEREINHEITLICHUNG



Einheitliche Anforderungen an die verschiedenen Anbieter/-innen

VEREINFACHUNG



Administrative und logistische Vereinfachung durch Reduktion von Losen

FINANZKONTROLLE



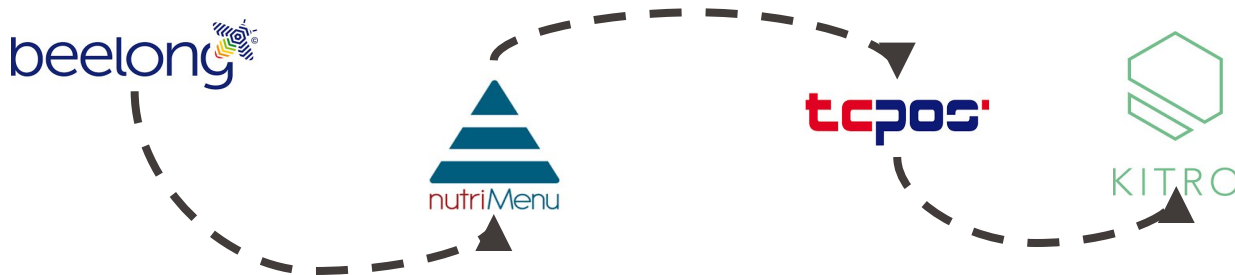
Finanzielle Kontrolle der gesamten Verpflegungskosten und Steigerung der Investitionsrendite

BERÜCKSICHTIGUNG VON BESONDERHEITEN

Spezifische Anforderungen an die verschiedenen Verpflegungsstellen

3. Herausforderungen bei der Datenintegration

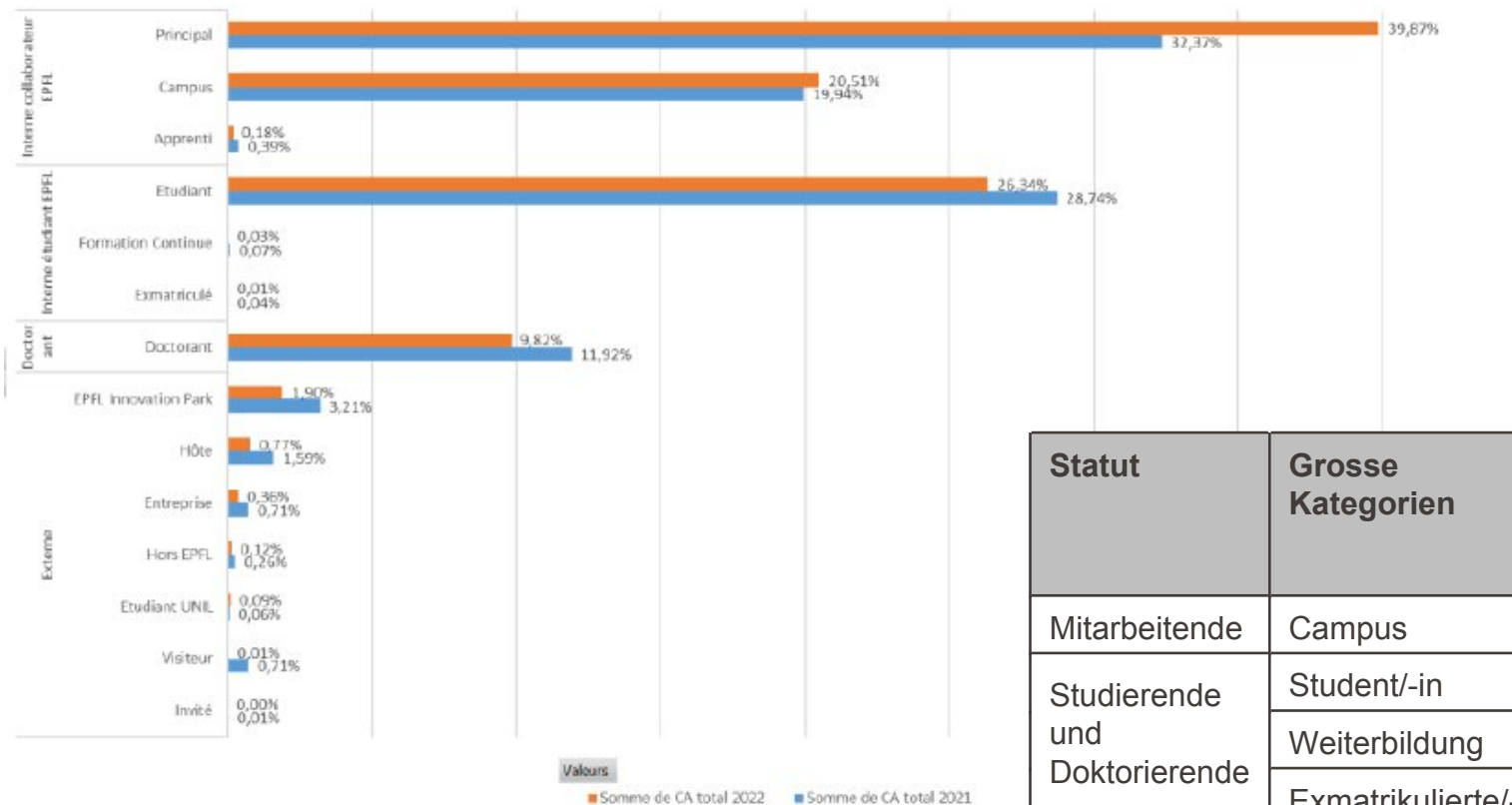
Ebene 1 Messung der (Nicht-)Nachhaltigkeit



- Fehlende Daten
- Abweichende Daten
- Vielfältige Aggregationsebenen
- Operative Datenflut für die Analyse





4. Verteilung der Beschaffungen

Part du chiffres d'affaires par groupe de clients



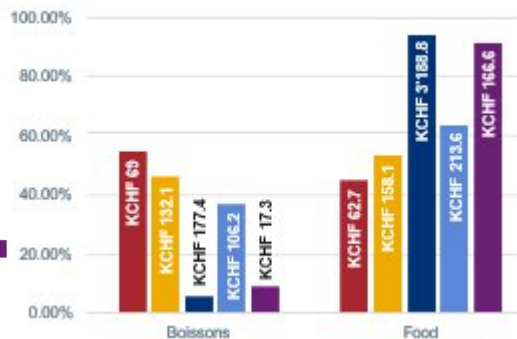
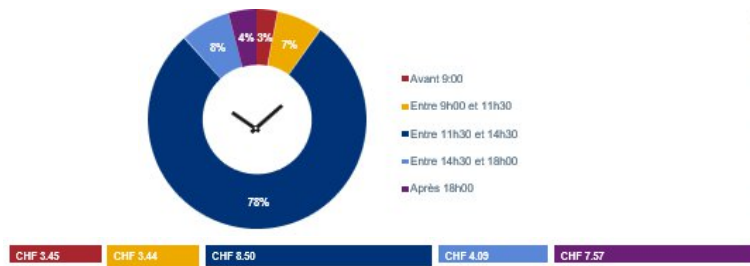
Statut	Grosse Kategorien	Anteil am Umsatz (2024)
Mitarbeitende	Campus	47%
Studierende und Doktorierende	Student/-in	52%
	Weiterbildung	0.03%
	Exmatrikulierte/-r	0.01%
Externe	EPFL Innovation Park + Gastgeber	0.97%

5. Benchmark

	UNIZH  Universität Zürich	ETHZ  ETH zürich	UNIL  UNIL Université de Lausanne	EPFL  EPFL
Anzahl Studierende	17'000	26'000	25'000	15'000
Preis pro Gericht	CHF 6.10 bis 13.-	CHF 7.- bis 15.50	CHF 7.50 bis 13.50	CHF 5.90 bis 14.-
Subvention	Keine	Keine	Keine	Keine
Herkunft der Produkte	90% Schweizer Produkte	90% Schweizer Produkte	70% Schweizer Produkte	80% Schweizer Produkte
Anzahl Dienstleister/-innen	2	1	3	4
Art des Vertrags	<ul style="list-style-type: none"> - Risiko an Auftragnehmer/-in - Risiko an Auftraggeber/-in - Geteilte Risiken 	<ul style="list-style-type: none"> - Risiko an Auftragnehmer/-in - Risiko an Auftraggeber/-in - Geteilte Risiken 	<ul style="list-style-type: none"> - Risiko an Auftragnehmer/-in - Risiko an Auftraggeber/-in - Geteilte Risiken 	<ul style="list-style-type: none"> - Risiko an Auftragnehmer/-in. - Die EPFL übernimmt die Nebenkosten (Strom)

6. Analyse des Umsatzes der EPFL

Verteilung des «Campiro»-Umsatzes und des Durchschnittspreis pro Gericht nach Zeitfenstern im 2022

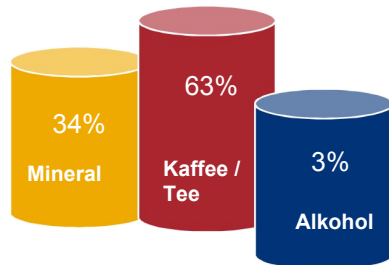


Meistverkaufte Produktkategorien im Zeitraum



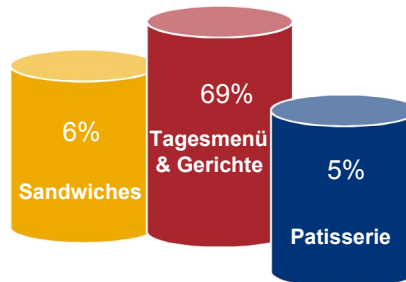
13%

Des Gesamtumsatzes 2022-2023



87%

Des Gesamtumsatzes 2022-2023



Kommentare:

Hier liegt der Schwerpunkt auf der Nutzung von Einrichtungen nach Öffnungszeiten, unterteilt in:

- vor 9.00 Uhr
- zwischen 9.00 und 11.30 Uhr
- zwischen 11.30 und 14.30 Uhr
- zwischen 14.30 und 18.00 Uhr
- nach 18.00 Uhr

78% des **Umsatzes** werden in der Zeit von 11:30 bis 14:30 Uhr erzielt.

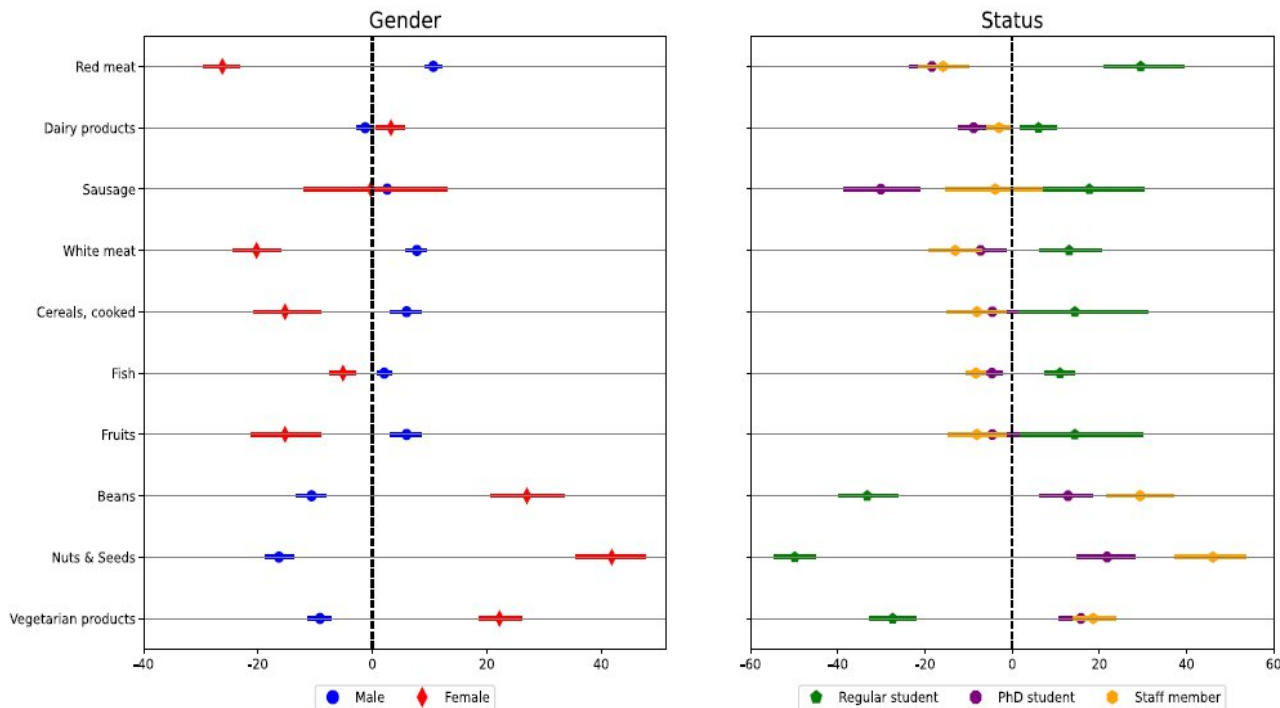
Diese Zeiträume ist diejenige mit dem höchsten durchschnittlichen Transaktionspreis, mit einem Durchschnittspreis pro Gericht im Jahr **2018** von **CHF 8.50**, verglichen mit einem Durchschnittspreis von **CHF 7.57** nach 18 Uhr.

Der Umsatz besteht zu durchschnittlich 87% aus *Food-Einnahmen*, was auf eine sehr starke Konzentration der Einnahmen in den Zeitfenstern von 11.30-14.30 Uhr und nach 18.00 Uhr zurückzuführen ist, wobei die Verteilung zwischen 91% und 94% liegt.

Bei den Getränkeverkäufen zeigt sich eine Konzentration der Einnahmen aus Kaffee und Tee, die fast zwei Drittel der Getränkeverkäufe ausmachen (63%), während dieser Trend auch bei Tagesmenüs und Gerichten bei den Einnahmen *Food* zu beobachten ist (69%).

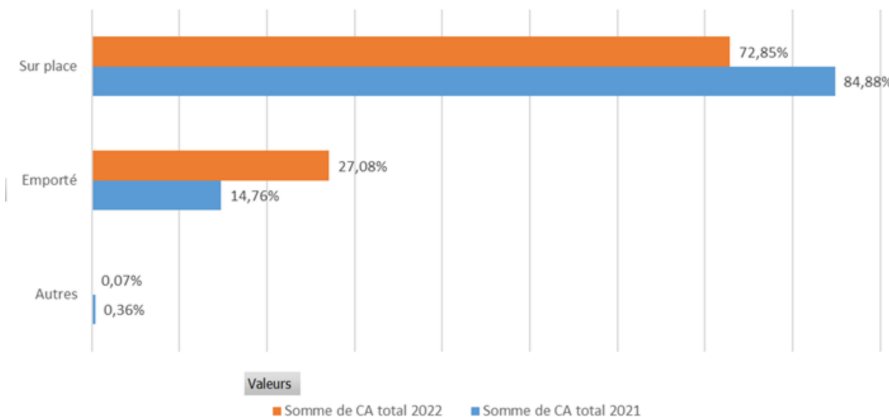
7. Nachhaltigkeit der Modellierung

- Preisdifferenzierung zwischen vegetarischen und fleischhaltigen Optionen
- Tatsächlicher Preis für Lebensmittel, mit externen Umweltkosten
- Anpassung der Lebensmittelpreise, um Abweichungen vom erwarteten Verbrauch zu berücksichtigen



8. Zusammenfassung der Studien

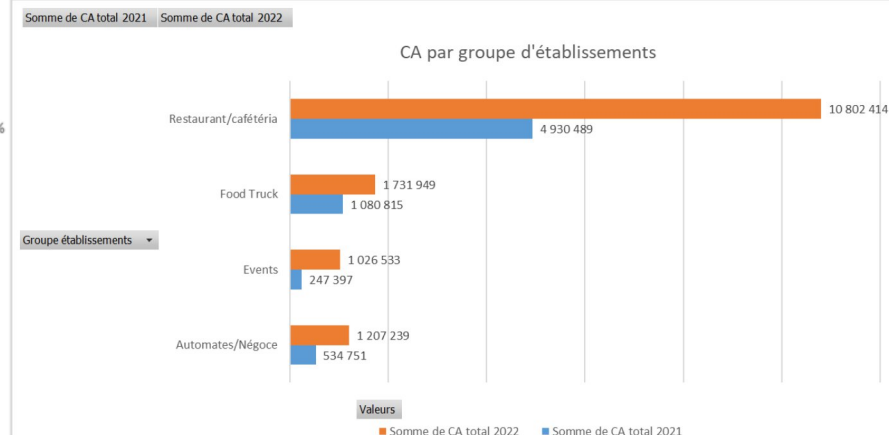
Répartition par mode de consommation



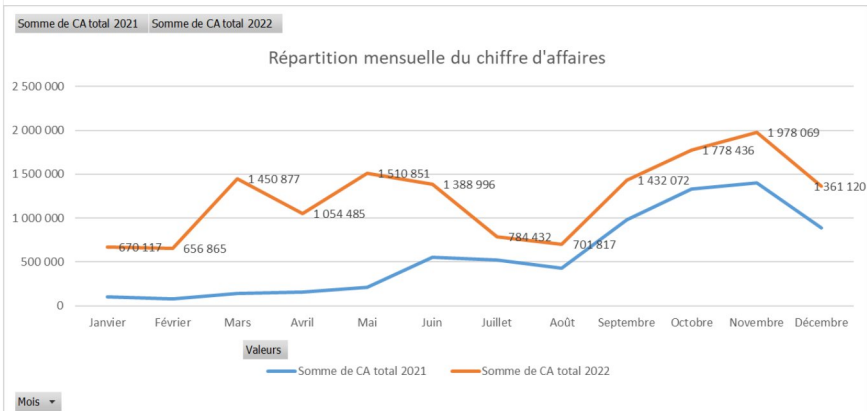
Répartition du chiffre d'affaires par tranche horaire



CA par groupe d'établissements

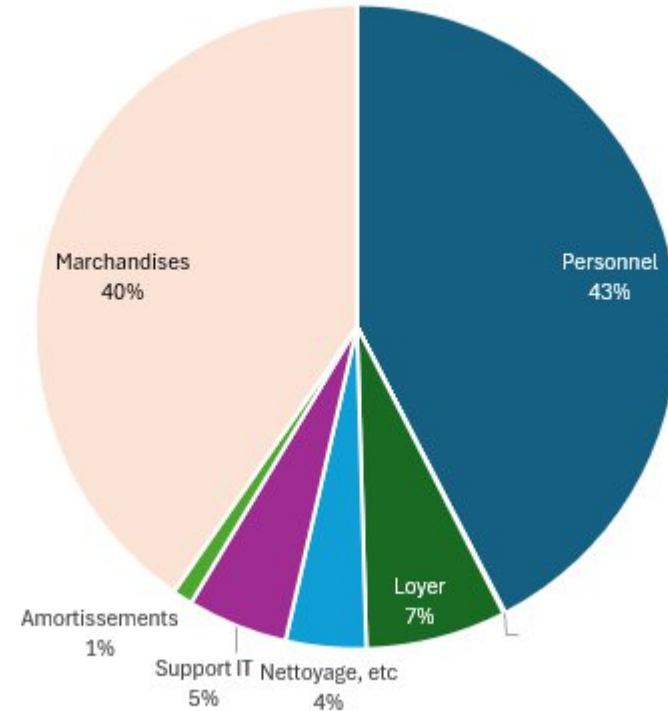


Répartition mensuelle du chiffre d'affaires



9. Kostenverteilung pro Gericht

• Gewinn	0.08
• Lizenzgebühr	0.70
• Reinigung etc.	0.40
• IT-Support, Management	0.50
• Abschreibungen	0.10
• Waren	3.92
• Personal	4.30



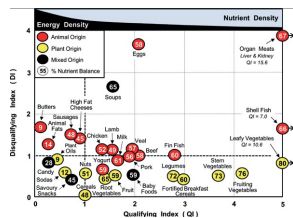
10. Ernährungs- und umweltbezogener Ansatz in der Verpflegungsstrategie 20-30 und Ausschreibungen

Ausbildung der Köche/-innen; funktionsbezogene persönliche Weiterbildung

Aus- und Weiterbildung



Ausgewogenes Ernährungskonzept



Berechnung der Nährwerte eines Gerichts anhand schweizerischer (BS CH) und europäischer Grundlagen (Cical)

ERNÄHRUNG

Nährwert



Wissenschaftlicher Ansatz bei Vitaminen, Mineralien, Spurenelementen und anderen Nährstoffen eines Gerichts



Gesunde, nachhaltige, leckere und an die Bedürfnisse der Gäste angepasste Speisen

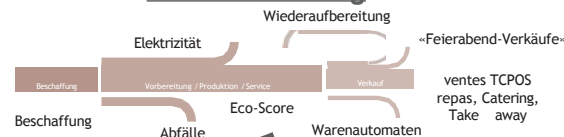
UMWELT

Ökobilanz-Ansatz



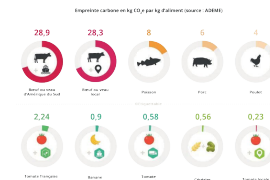
Berechnung der verschiedenen Auswirkungen der Zutaten eines Gerichts oder anderer Ernährungsquellen

CO2-Berechnung

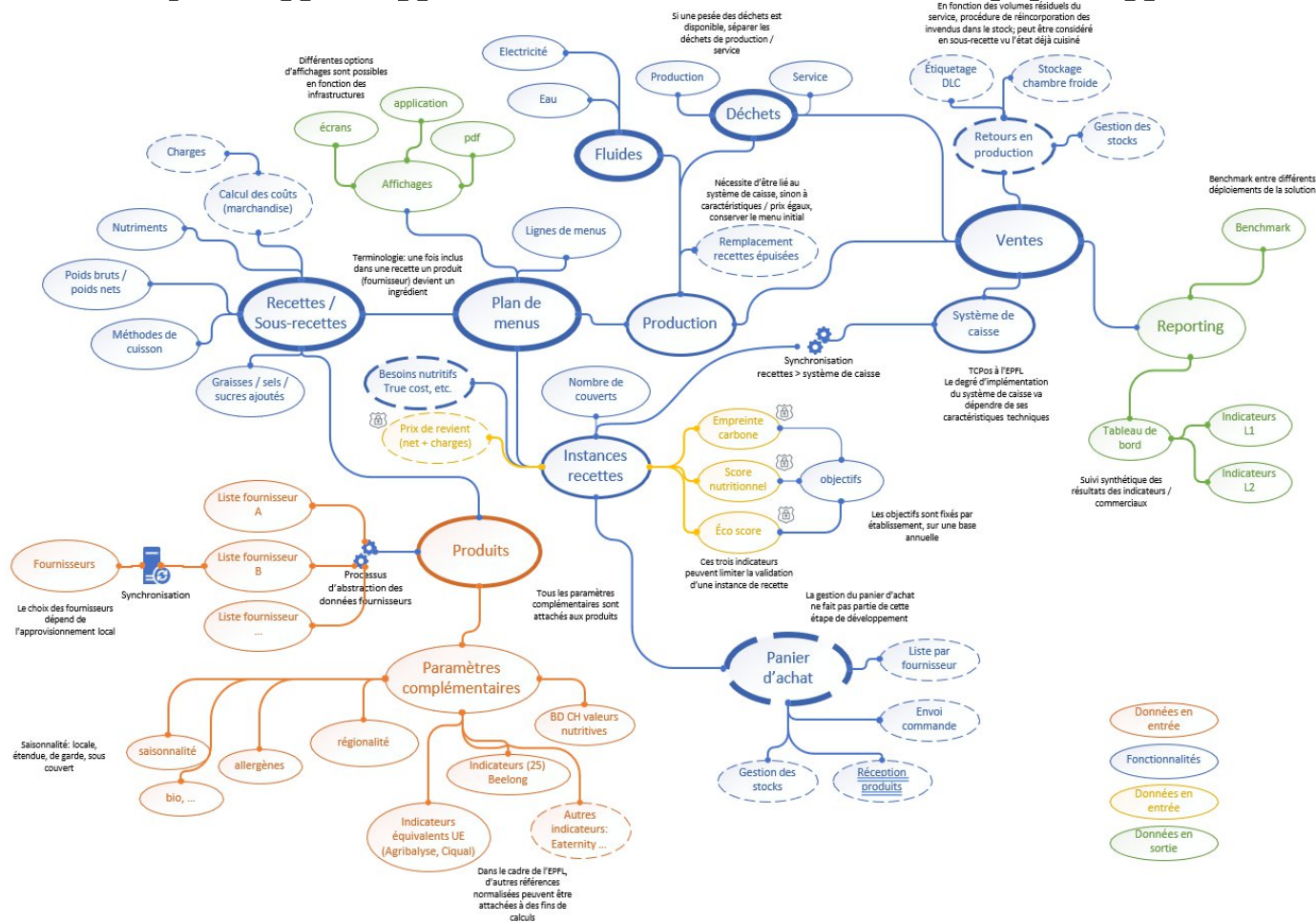


Gesamtberechnung der CO2-Emissionen

CO2-Fussabdruck



Spezifische Berechnung des CO2-Fussabdrucks



Danke

**Bruno
Rossignol**