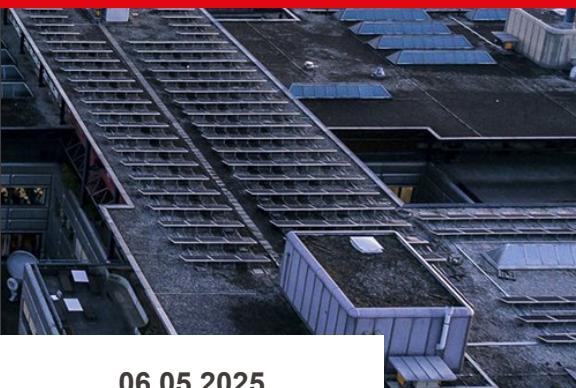




# Tagung nachhaltige öffentliche Beschaffung

VPO-DC RESCO

Bruno Rossignol  
Leiter Catering & Shops

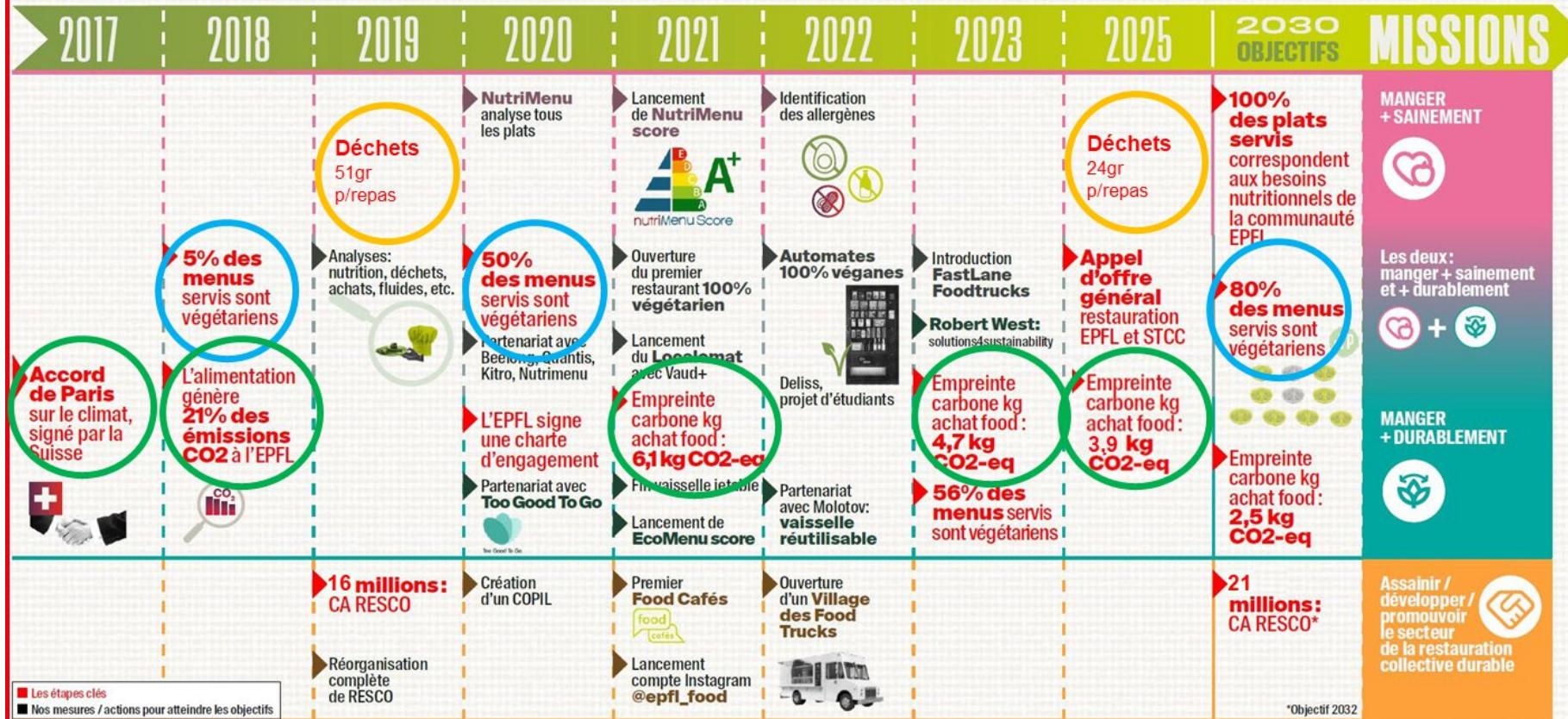


06.05.2025

# 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

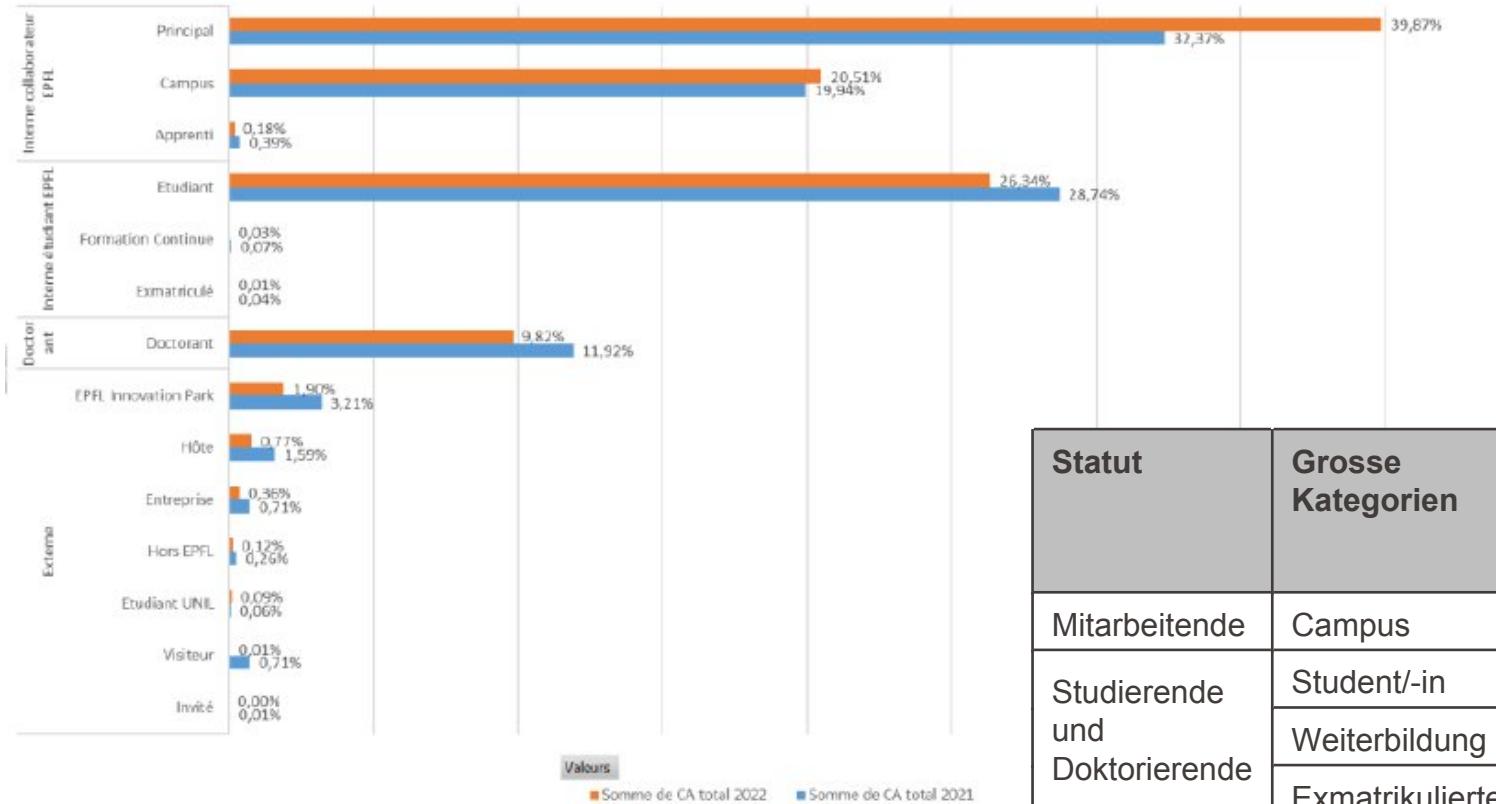
## Ebene 1 Messung der (Nicht-)Nachhaltigkeit



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

# 4. Verteilung der Beschaffungen

Part du chiffres d'affaires par groupe de clients



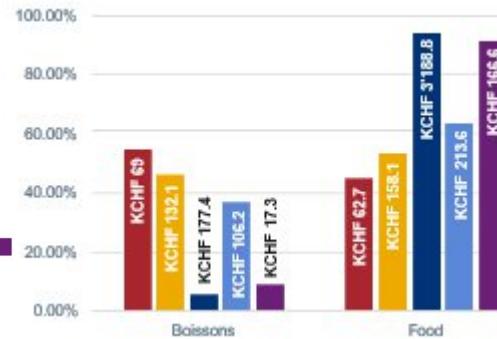
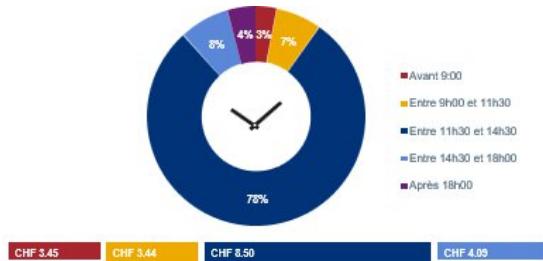
Statut	Grosse Kategorien	Anteil am Umsatz (2024)
Mitarbeitende	Campus	47%
Studierende und Doktorierende	Student/-in	52%
	Weiterbildung	0.03%
	Exmatriculierte/-r	0.01%
Externe	EPFL Innovation Park + Gastgeber	0.97%

# 5. Benchmark

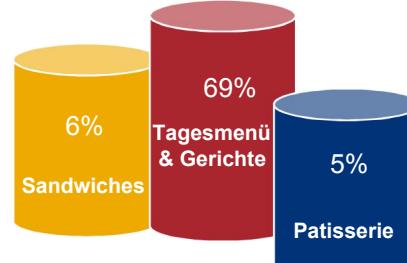
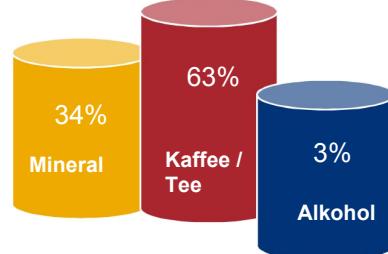
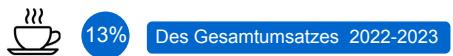
	UNIZH  Universität Zürich <sup>UZH</sup>	ETHZ  ETH zürich	UNIL  Unil UNIL   Université de Lausanne	EPFL 
Anzahl Studierende	17'000	26'000	25'000	15'000
Preis pro Gericht	CHF 6.10 bis 13.-	CHF 7.- bis 15.50	CHF 7.50 bis 13.50	CHF 5.90 bis 14.-
Subvention	Keine	Keine	Keine	Keine
Herkunft der Produkte	90% 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"> <li>- Risiko an Auftragnehmern/-in</li> <li>- Risiko an Auftraggeber/-in</li> <li>- Geteilte Risiken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risiko an Auftragnehmern/-in</li> <li>- Risiko an Auftraggeber/-in</li> <li>- Geteilte Risiken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risiko an Auftragnehmern/-in</li> <li>- Risiko an Auftraggeber/-in</li> <li>- Geteilte Risiken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risiko an Auftragnehmer/-in.</li> <li>- Die EPFL übernimmt die Nebenkosten (Strom)</li> </ul>

# 6. Analyse des Umsatzes der EPFL

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

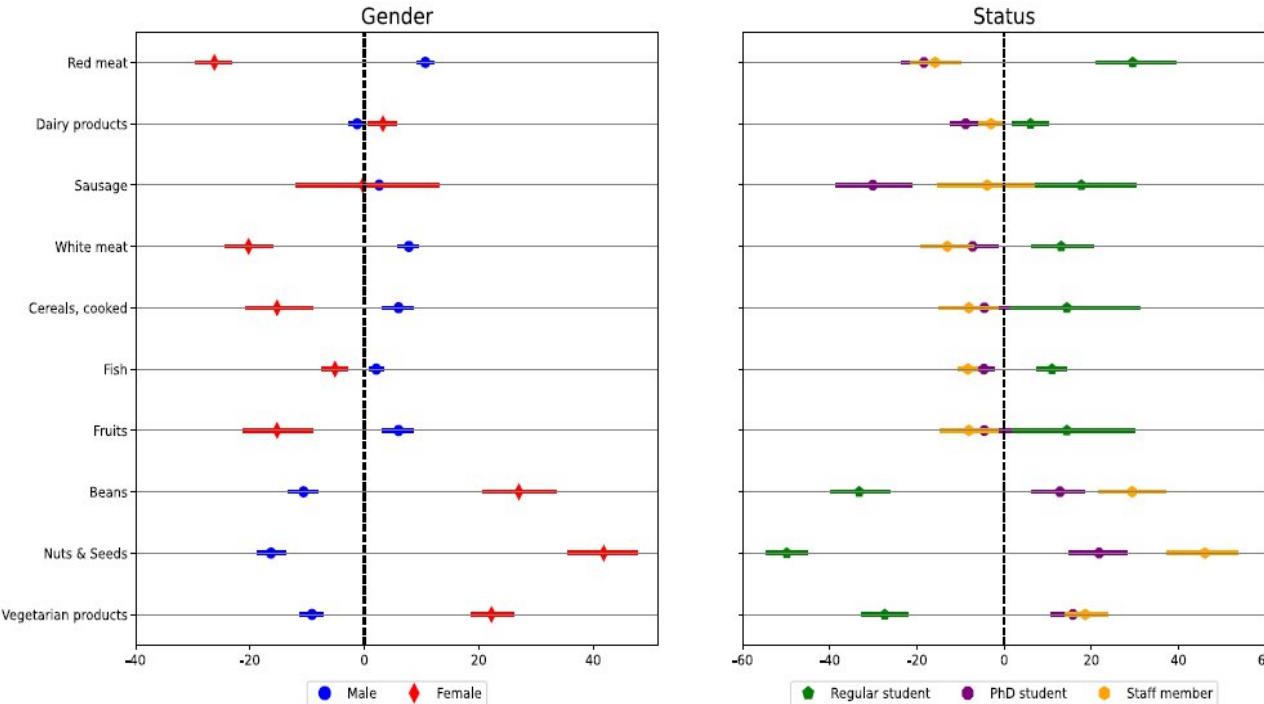


Meistverkaufte Produktkategorien im Zeitraum



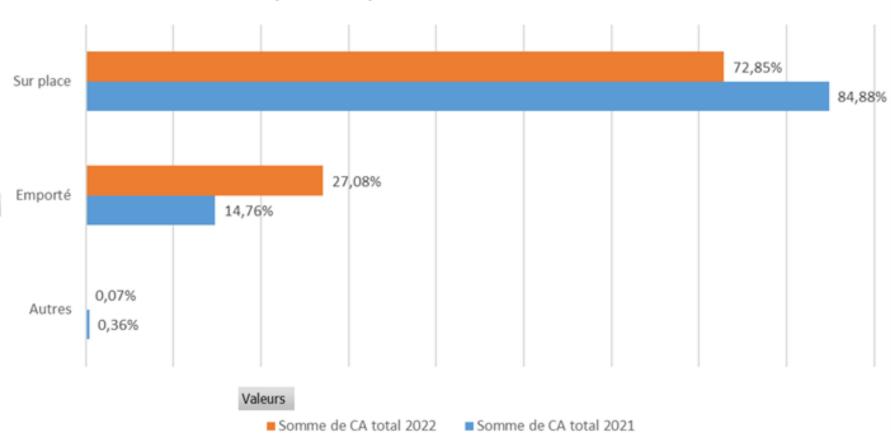
# 7. Nachhaltigkeit der Modellierung

- 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

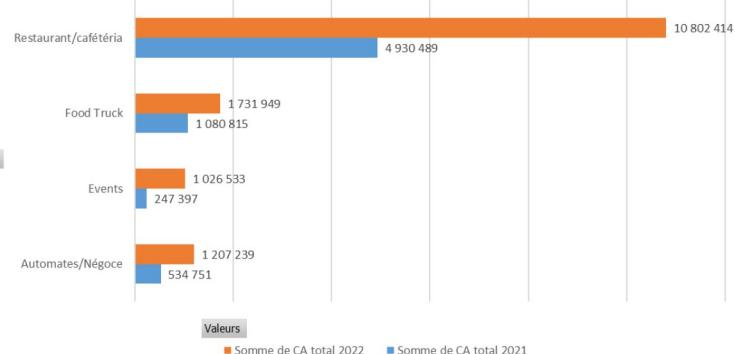


Répartition du chiffre d'affaires par tranche horaire



Somme de CA total 2021 Somme de CA total 2022

CA par groupe d'établissements



Valeurs Somme de CA total 2022 Somme de CA total 2021

Somme de CA total 2021 Somme de CA total 2022

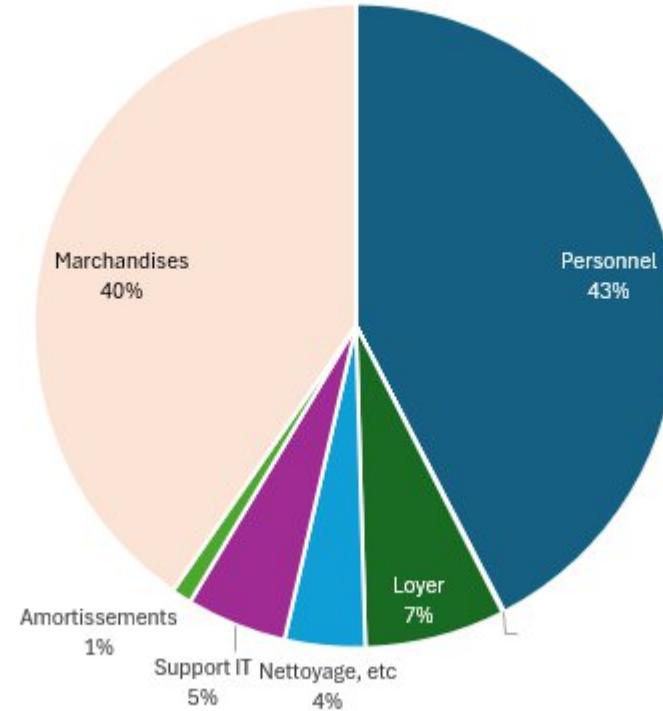
Répartition mensuelle du chiffre d'affaires



Valeurs Somme de CA total 2021 Somme de CA total 2022

# 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

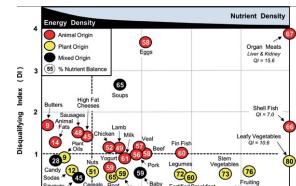


# 10. Ernährungs- und umweltbezogener Ansatz in der Verpflegungsstrategie 20-30 und Ausschreibungen

## Ausbildung und Weiterbildung

Ausbildung der Köche/-innen; funktionsbezogene persönliche Weiterbildung

### Ausgewogenes Ernährungskonzept



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

### Nährwert



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

Megabites

Ökobilanz

True Cost of Food

Nährstoffbedarf

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



### ERNÄHRUNG

Nährstoffbedarf

### CO2-Berechnung

Wiederaufbereitung

Elektrizität

Beschaffung

Abfälle

Eco-Score

Vorbereitung / Produktion / Service

Verkauf

«Feierabend-Verkäufe»  
ventes TCPOS  
repas, Catering,  
Take away

Gesamtberechnung  
der CO2-Emissionen

### CO2-Fussabdruck



### UMWELT

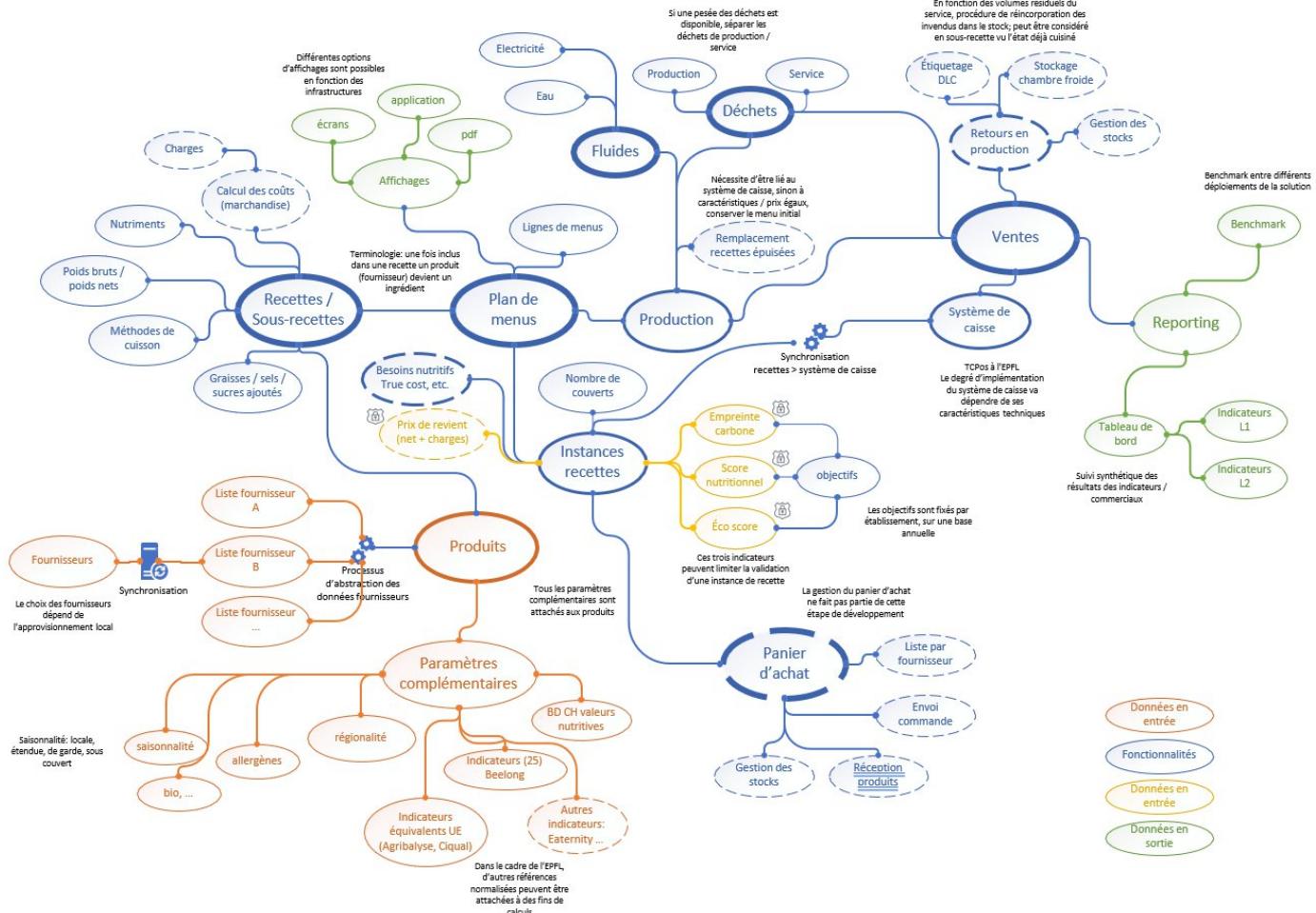
### Ökobilanz-Ansatz



Spezifische Berechnung des CO2-Fussabdrucks

Berechnung der verschiedenen Auswirkungen der Zutaten eines Gerichts oder anderer Ernährungsquellen

# 11. Verpflegung EPFL – XnLab-Mapping





**Danke**

Bruno  
Rossignol