

A woman in a light-colored top and dark pants is standing in a kitchen, disposing of food waste into a grey bin. The kitchen features a wooden countertop, a sink with a chrome faucet, and a blue tiled backsplash. A wicker basket and some green vegetables are visible on the counter. The scene is brightly lit, suggesting a clean and organized environment.

Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles

TAM septiembre 2016 vs TAM septiembre 2015

**Últimos datos disponibles:
Otoño – Invierno 2017 vs Otoño – Invierno 2016**



OBJETIVO

CUANTIFICAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS GENERADO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES

(Comparativa TAM septiembre 2016 vs TAM septiembre 2015)

(Comparativa Otoño – Invierno 2017 vs Otoño – Invierno 2016)



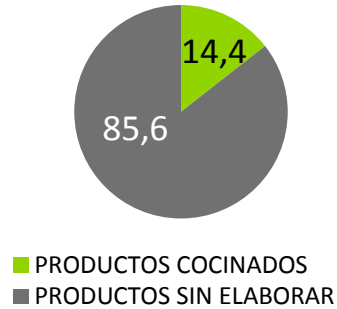
PRINCIPALES RESULTADOS TAM SEPTIEMBRE 2016 VS TAM SEPTIEMBRE 2015

% Cuota volumen sobre total desperdicios

TAM septiembre 2015



TAM septiembre 2016

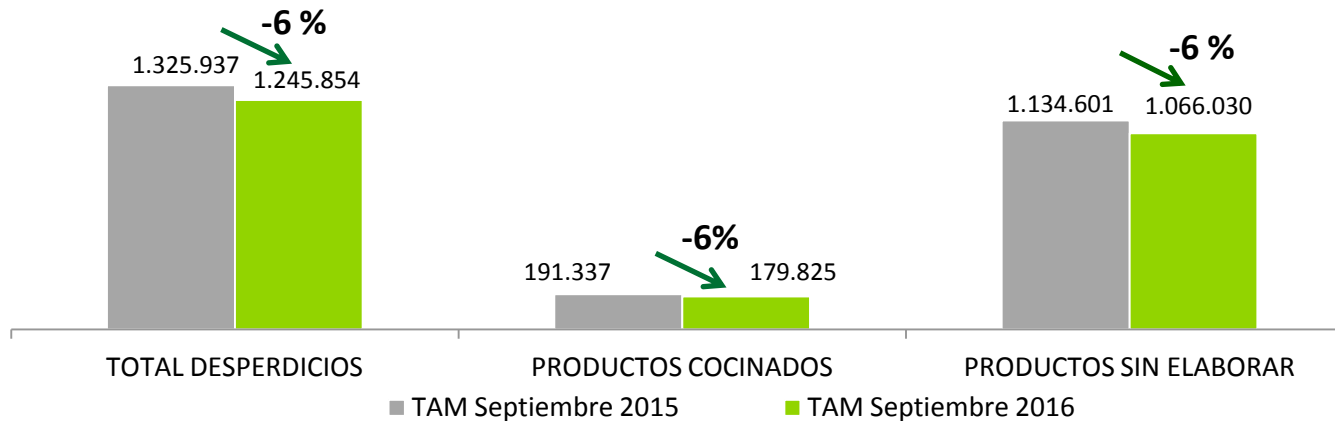


Volumen semanal (Kg/l) de desperdicio alimentario generado por hogar

TAM septiembre 2015
1,46 Kg / semana / hogar

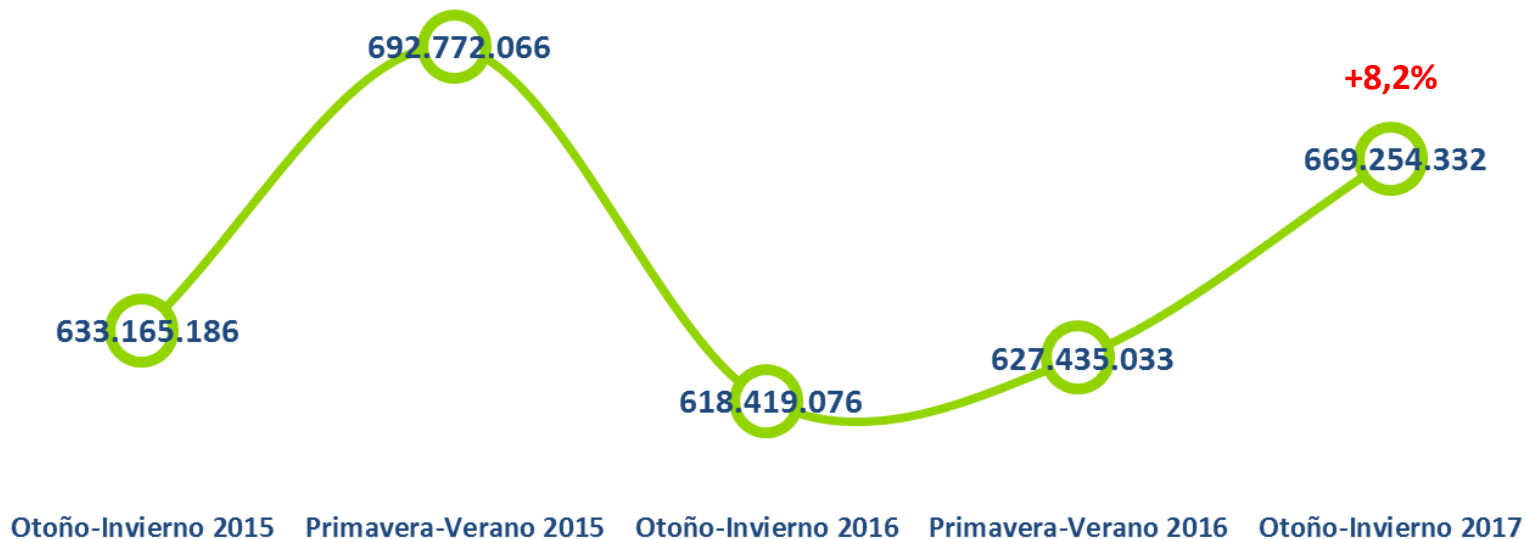
TAM septiembre 2016
1,37 Kg / semana / hogar

Volumen (miles Kg/l) de desperdicio alimentario generado en los hogares y % variación



REPUNTA EL NIVEL DE DESPERDICIOS EN OTOÑO-INVIERNO 2017, AUNQUE EN EL AÑO AGREGADO AÚN HAY UN 1,1% MENOS DE CANTIDAD TIRADA A LA BASURA

Volumen (Kg/l) de alimentos y bebidas tirado a la basura



TAM MARZO 2016

1.311.191.142

TAM MARZO 2017

1.296.689.365

-1,1%

Universo : 17.568.306 hogares

MÁS DEL 82% DE LOS HOGARES DESPERDICIAN ALIMENTOS SIN ELABORAR EN EL SEMESTRE

% de hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura

Otoño – Invierno 2017

Otoño – Invierno 2016

Productos cocinados

27,8% vs 28,0%

Productos sin elaborar

81,8% vs 82,6%



Universo: 17.568.306 hogares

CADA HOGAR AUMENTA EN 120 GRAMOS SEMANALES LA CANTIDAD DE COMIDA QUE TIRA A LA BASURA RESPECTO A OTOÑO – INVIERNO 2016

Volumen (Kg/l) de alimentos y bebidas tirado a la basura a la semana por hogar

Otoño – Invierno 2016

1,35 Kg

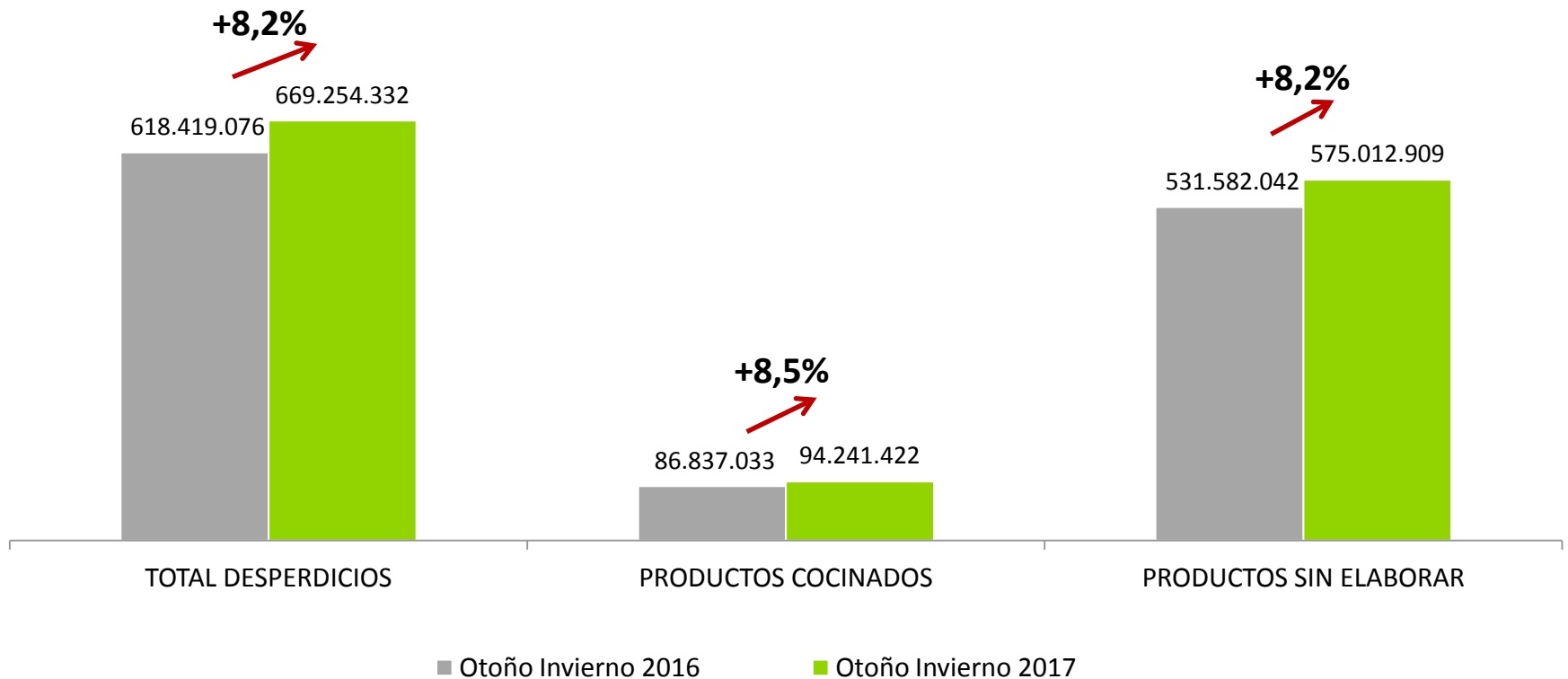
Otoño – Invierno 2017

1,47 Kg



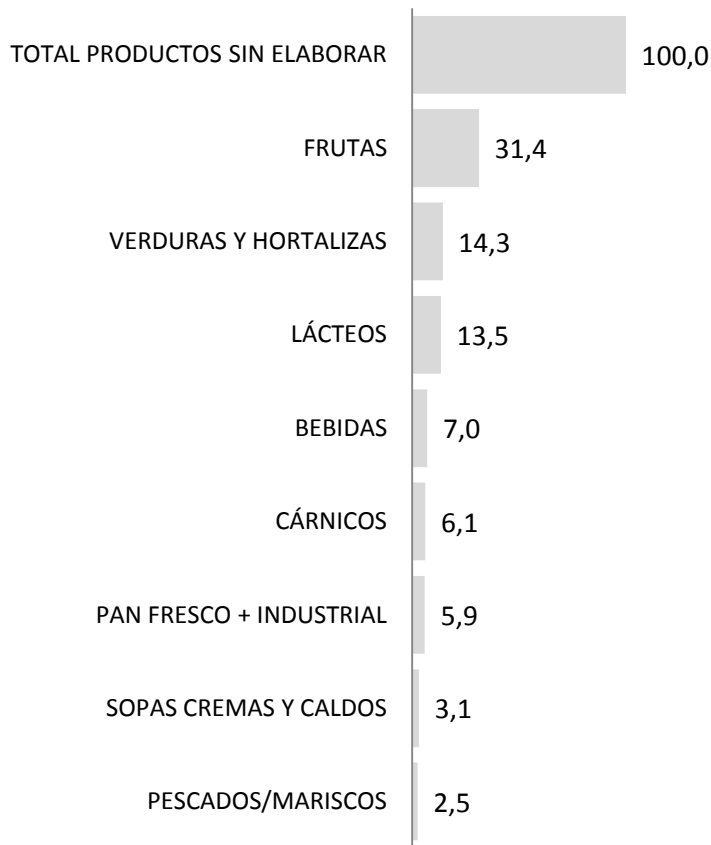
EL AUMENTO DE LOS DESPERDICIOS ES GENERALIZADO TANTO PARA LOS PRODUCTOS COCINADOS COMO LOS NO ELABORADOS

Volumen (Kg/l) de alimentos y bebidas tirado a la basura

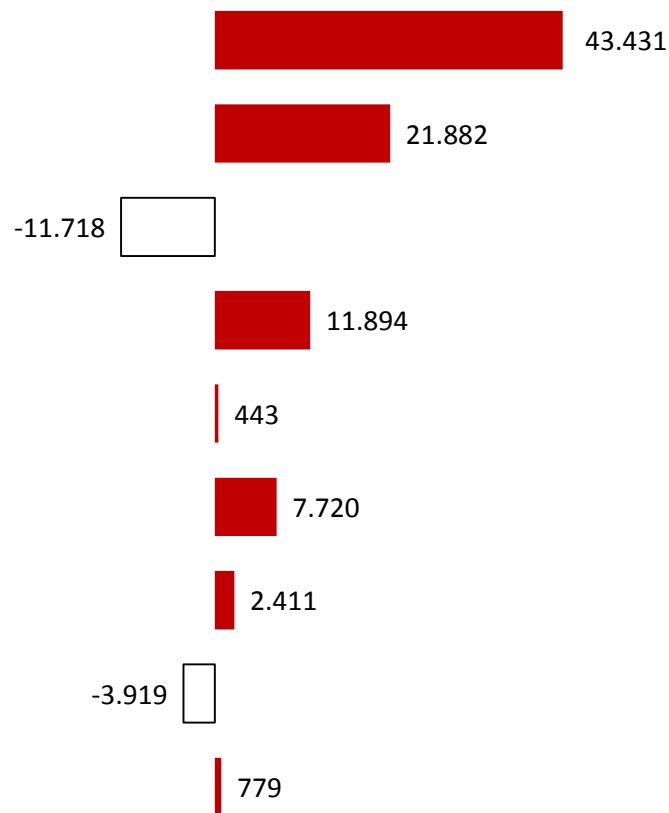


SON LAS FRUTAS, LÁCTEOS Y CÁRNICOS LOS QUE PRINCIPALMENTE ORIGINAN EL AUMENTO DE 43,4 MILLONES DE KG/L DE PRODUCTOS SIN ELABORAR DESPERDICIADOS

% Cuota volumen sobre desperdicios de productos sin elaborar



Diferencia de volumen de desperdicios (Miles Kg/l) Otoño – Invierno 2017 vs 2016



*Verduras y Hortalizas: Incluye Verduras Frescas, Congeladas, Conservas Vegetales y Patatas Fritas.

*Bebidas: Incluye Bebidas Refrescantes, Zumos y Néctares, Café, Infusiones, Vinos y Espumosos.

*Cárnicos: Incluye Embutidos, Salchichas, Carnes Frescas y Congeladas.

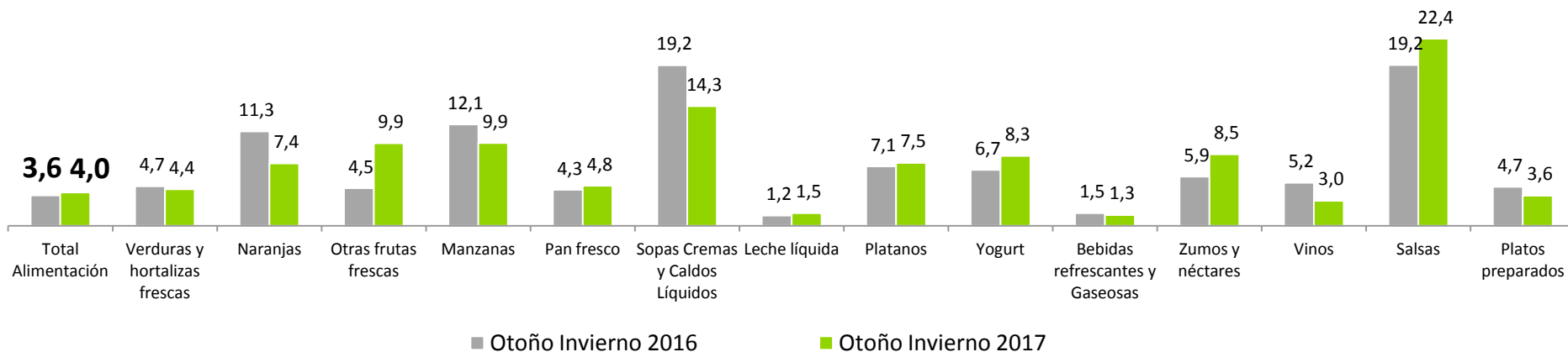
*Pescados: incluye Pescados/Mariscos Frescos, Congelados y Conservas.

Otoño – Invierno 2017

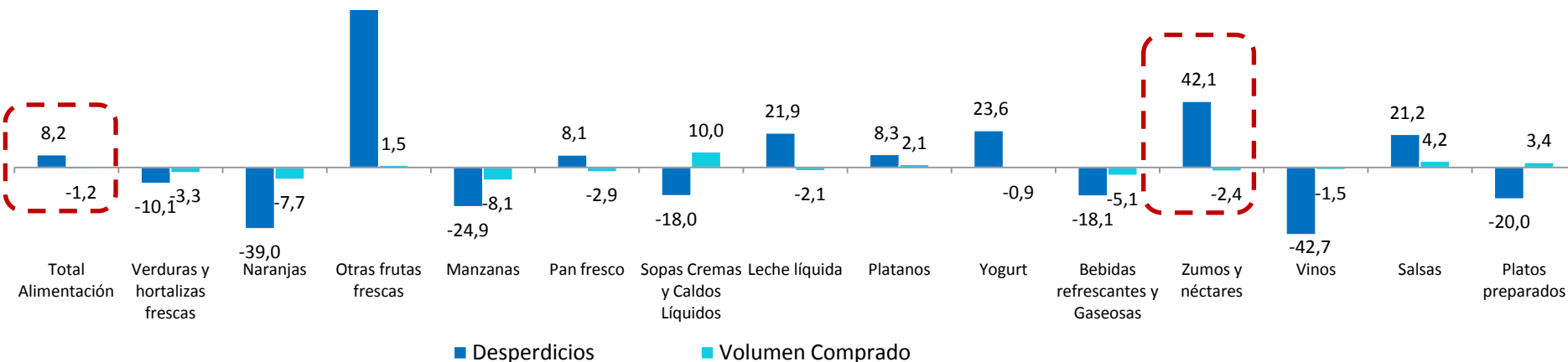
UN PEOR USO DE LOS ALIMENTOS PROVOCA EL AUMENTO DE LOS DESPERDICIOS A PESAR DE LA MENOR COMPRA DE ALIMENTOS

ZUMOS, LECHE Y YOGURT REFLEJAN ESTA MENOR UTILIZACIÓN

% Tasa de desperdicio (Volumen desperdicios / Volumen comprado)



% Evolución volumen Otoño – Invierno 2017 vs 2016



LOS HOGARES ESPAÑOLES SE CONCIENCIAN A LA HORA DE TIRAR COMIDA DESDE EL PLATO, SIN EMBARGO SON MÁS LOS QUE TIRAN ALIMENTOS DESDE LA NEVERA.

OTOÑO – INVIERNO 2016

16,7% Tiran comida directamente desde el plato o cazuela

20,8 % Tiran platos cocinados desde la nevera

27,8 % Total hogares que tiran platos cocinados

+8,5% Evolución volumen desperdicios de platos cocinados



OTOÑO – INVIERNO 2017

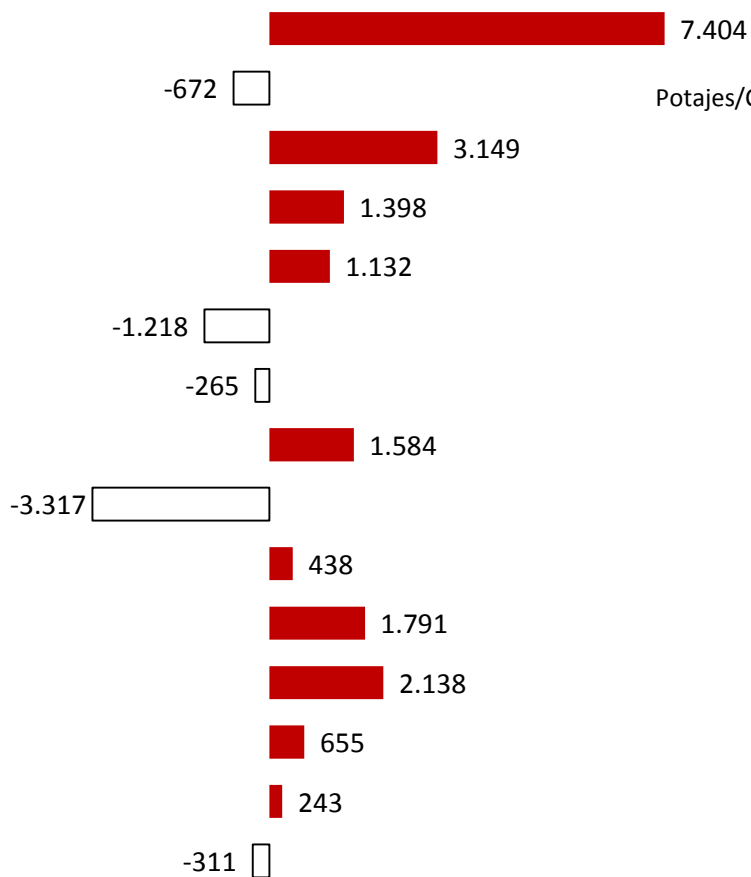
13,6 % Tiran comida directamente desde el plato o cazuela

22,5 % Tiran platos cocinados desde la nevera

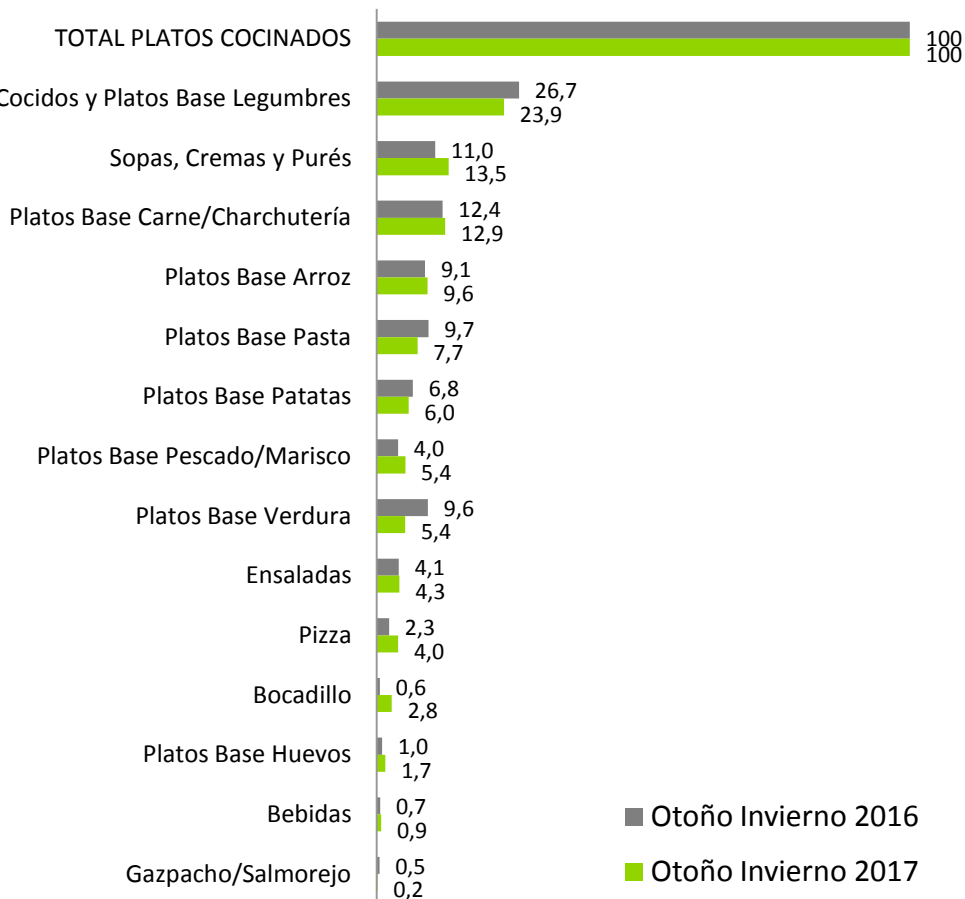
28% Total hogares que tiran platos cocinados

SE REDUCE EL VOLUMEN DESPILFARRADO DE POTAJES/PLATOS LEGUMBRES, AUNQUE SON LOS MÁS PROPENSOS A SER TIRADOS. SIN EMBARGO, AUMENTAN LOS DESPERDIDICOS DE LA MAYORÍA DE TIPOS DE PLATOS (CARNE, SOPAS, ARROZ, ENSALADAS, ETC.)

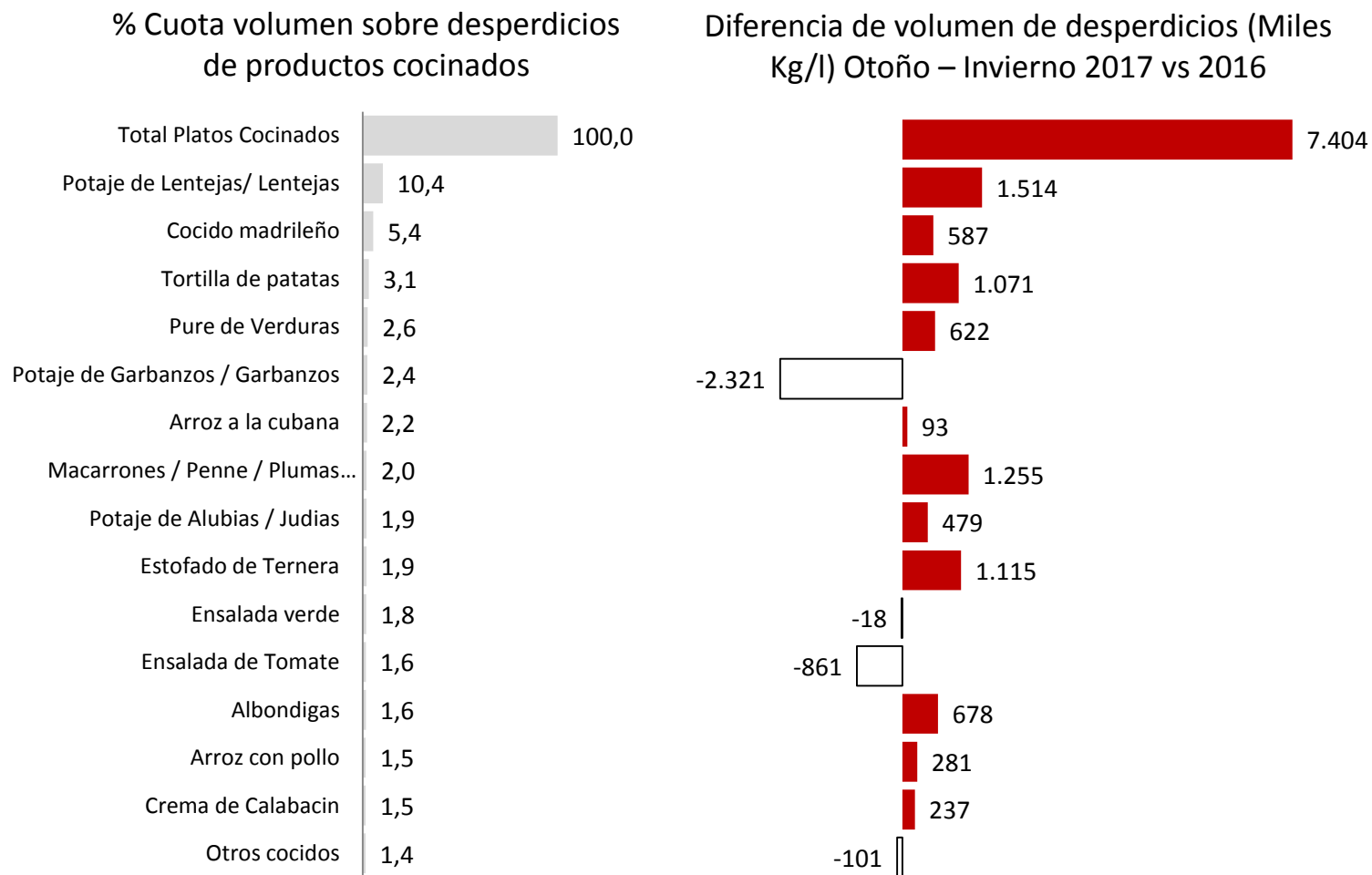
Diferencia de volumen de desperdicios (Miles Kg/l) Otoño – Invierno 2017 vs 2016



% Cuota volumen sobre desperdicios de productos cocinados



POTAJES DE GARBANZOS Y ENSALADAS DE TOMATE, LOS ÚNICOS PLATOS DONDE CAE EL NIVEL DE DESPERDICIOS.



Otoño – Invierno 2017

CONCLUSIONES

Entre octubre 2015 y septiembre 2016 los hogares españoles tiraron a la basura **1.245,9 millones de kilos de alimentos en condiciones de ser consumidos** (24 millones de kilos semanales), lo que constata la **concienciación de las familias en la lucha contra el desperdicio alimentario**, ya que esta cifra supone una **reducción del 6% respecto al período anterior**, es decir, se tiraron a la basura **80,1 millones de kilos menos**.

Otoño – Invierno 2017 rompe la tendencia de concienciación sobre los desperdicios, debido al repunte del nivel de los alimentos desperdiciados en un 8,2% respecto a la oleada anterior. A pesar de ello, **a nivel TAM la evolución es positiva** ya que se reduce el desperdicio un 1,1%.

Este repunte significa **120 gramos más de alimentos en la basura por cada semana y familia** respecto a Otoño-Invierno 2016, llegando a los **1,47 kg/l semanales**.

Las categorías de Verduras y Sopas son las únicas que no aportan a este incremento del desperdicio de alimentos sin elaborar. **Frutas, Lácteos y Cárnicos son las categorías que peor evolucionan**.

La peor utilización de los alimentos lleva a tirar mayor cantidad a pesar de la menor compra de éstos. La tasa de desperdicio (volumen desperdiciado / volumen comprado) **se sitúa en un 4%**.

Aumenta el volumen y nº de personas que tiran platos cocinados, a pesar de reducirse el nº de quienes tiran directamente desde el plato.