

#alimentosdespaña

Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar Informe anual 2021



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

La vuelta a la normalidad impacta positivamente en la reducción del desperdicio



Metodología panel del desperdicio alimentario en los hogares españoles

Muestra:



4.000 hogares (2.000 hogares que se toman como submuestra del panel de compras y 2.000 hogares del panel de usos) que declaran a través de 8.000 cuestionarios.

Qué información recogemos:



Todo el desperdicio de alimentos y bebidas realizados por el hogar.

Recolección de Datos:



Por un lado, la mitad de los hogares de la muestra (los 2.000 del panel de compras) informan a través de cuestionarios on line de los productos que han tirado a la basura por estar deteriorados durante la última semana y qué cantidad de estos. Por otro lado, la otra mitad de hogares de la muestra (los 2.000 del panel de usos) informan a través de cuestionarios on line si han tirado a la basura parte de las recetas declaradas en el seguimiento del uso de los alimentos en la semana de colaboración, por sobrar en el plato / cazuela o por estar en la nevera unos días.

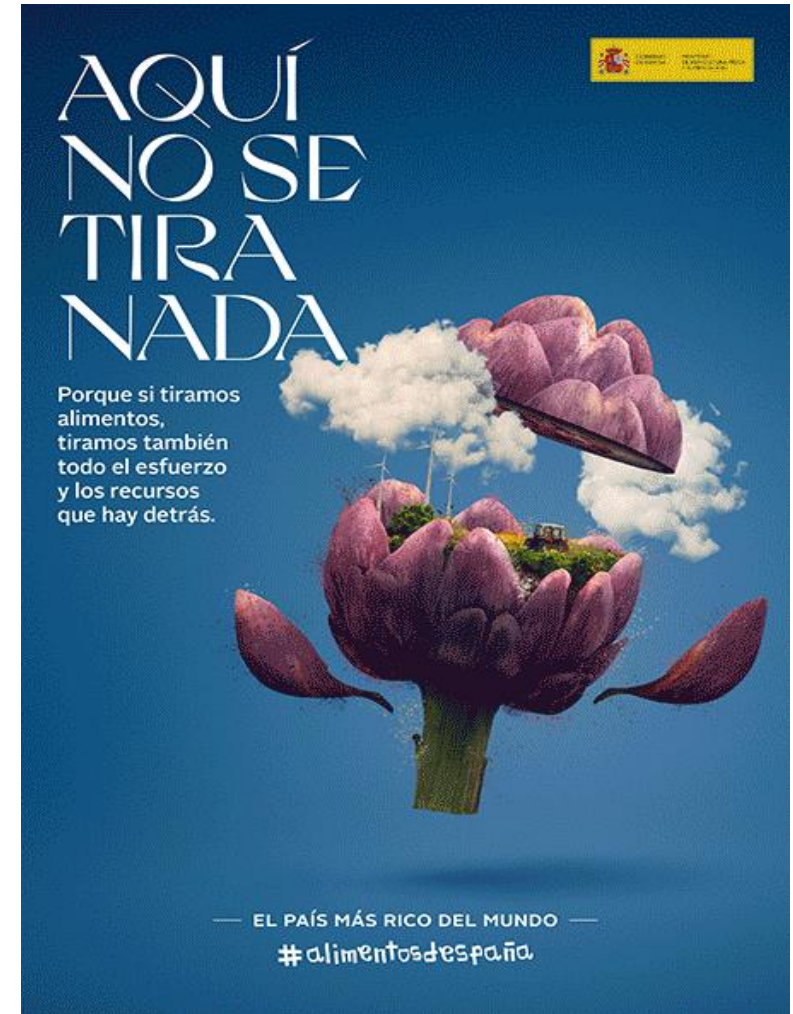
Representación de los datos:



Los datos son representados en kilos. Se permite a los panelistas cuantificar el desperdicio en unidades de medidas diferentes, según el producto a desperdiciar. (entero, una unidad, media ración, etc....)

Objetivo

Validar que la campaña del Ministerio tiene un impacto positivo resultando en un consumo más responsable a través de la mejor gestión de los alimentos



AGENDA



01 La reducción del desperdicio alimentario, tanto en productos sin elaborar como en recetas, demuestra mayor concienciación y preocupación

02 Mejorar el control de la despensa, clave para reducir aún más el desperdicio de productos sin elaborar

AGENDA



01

La reducción del desperdicio alimentario, tanto en productos sin elaborar como en recetas, demuestra mayor concienciación y preocupación

Fantásticas noticias: el desperdicio alimentario en los hogares durante 2021 se redujo en 117,9 Millones de kg-l, una contracción superior al 8,6 %

Volumen (kg-l) de alimentos y bebidas desperdiciado semanalmente

LOS HOGARES ESPAÑOLES HAN
TIRADO A LA BASURA DURANTE
2021

24,0 Mio Kg-l

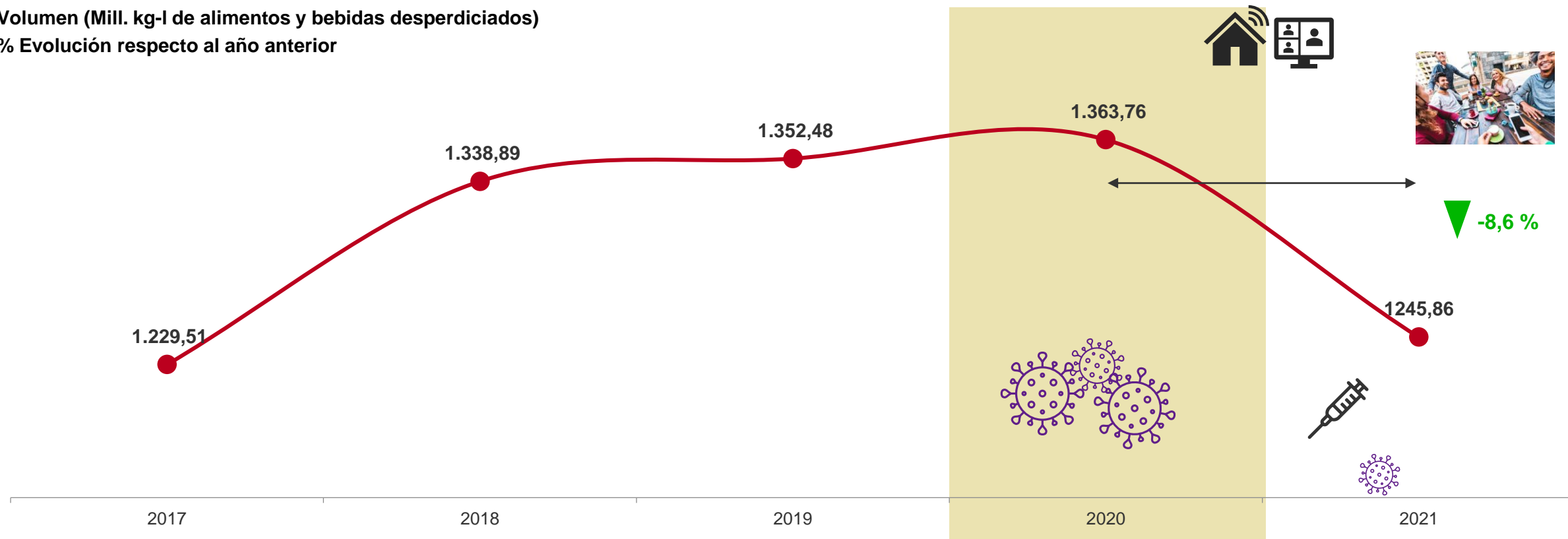
A LA SEMANA

Media semanal 2020: 26,2 Mio Kg-l



Se registra el nivel de desperdicio más bajo desde 2017 tras el máximo alcanzado durante 2020

Volumen (Mill. kg-l de alimentos y bebidas desperdiciados)
% Evolución respecto al año anterior

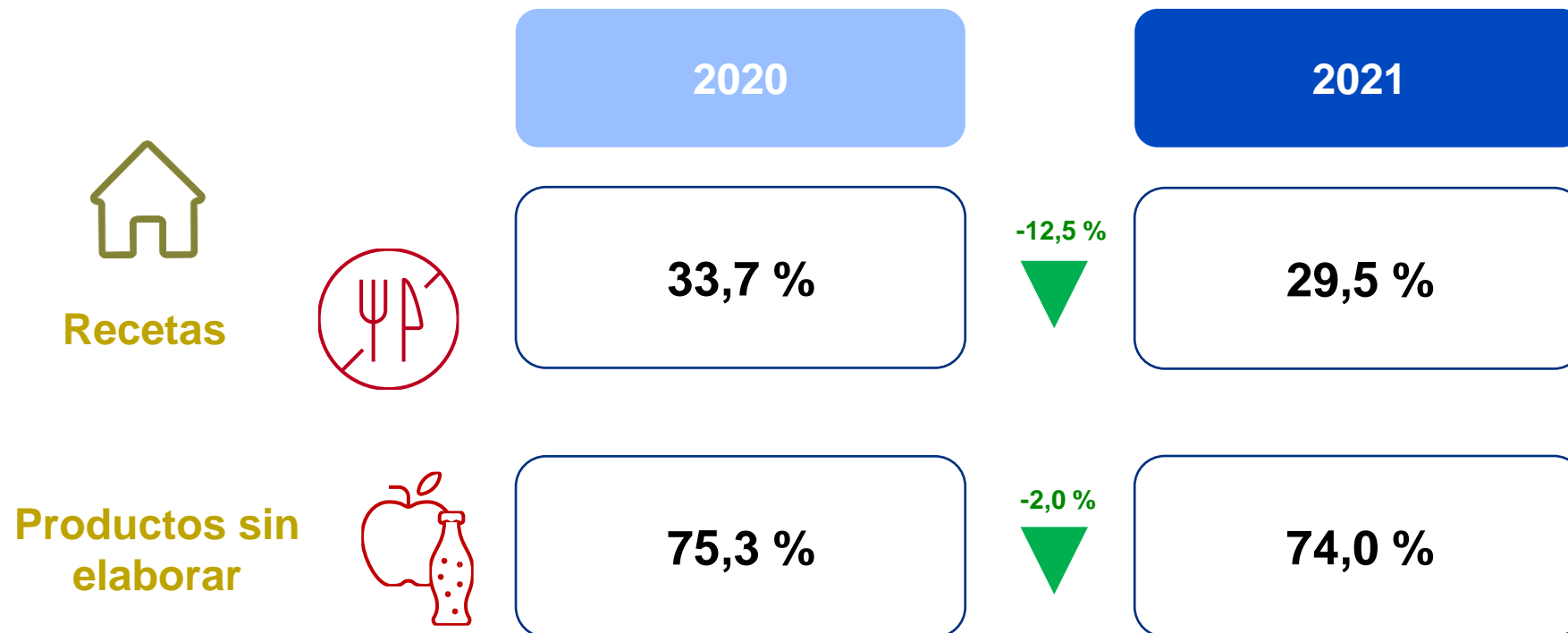


Los hogares, cada vez más concienciados: 1 de cada 4 no desperdicia, y cada vez se hace mejor aprovechamiento de lo que se cocina

% De hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura



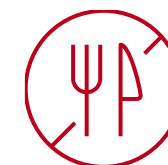
El **26,0 %** de los hogares **NO** desperdicia ningún alimento



Universo : 17.8 Millones de hogares

Mejor aprovechamiento de platos elaborados que reducen su desperdicio en una cuarta parte respecto de 2020: Menos hogares tiran, y los que tiran lo hacen en menor cantidad

Volumen (Mill. kg-l de platos elaborados desperdiciados)
% Evolución desperdicio respecto al año anterior



Volumen
Recetas

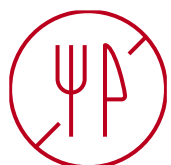
-27,6 % vs 2020

-89,6 Mio kg-l vs 2020

Se reconducen en 2021 las proporciones de desperdicio entre recetas y productos sin elaborar tras los confinamientos: ha pasado el boom por las cocinas

La pandemia nos hace cocinar más y con alimentos de mayor calidad
 2020: el año en que volvimos a cocinar
 Redaccion BCC

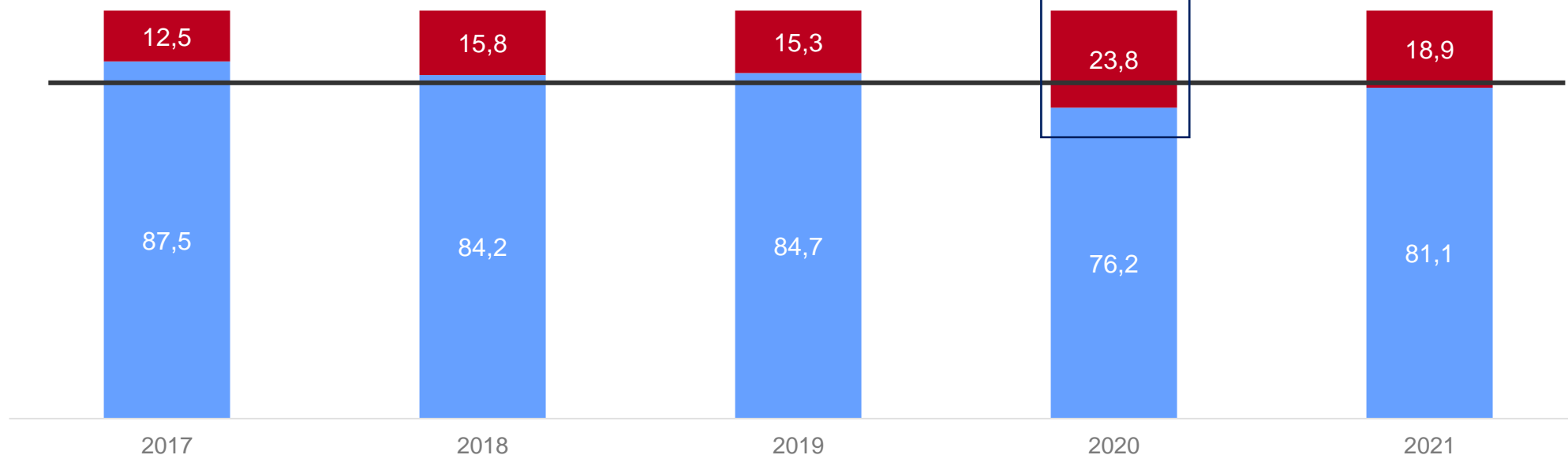
% Cuota volumen sobre el total desperdicios



Recetas

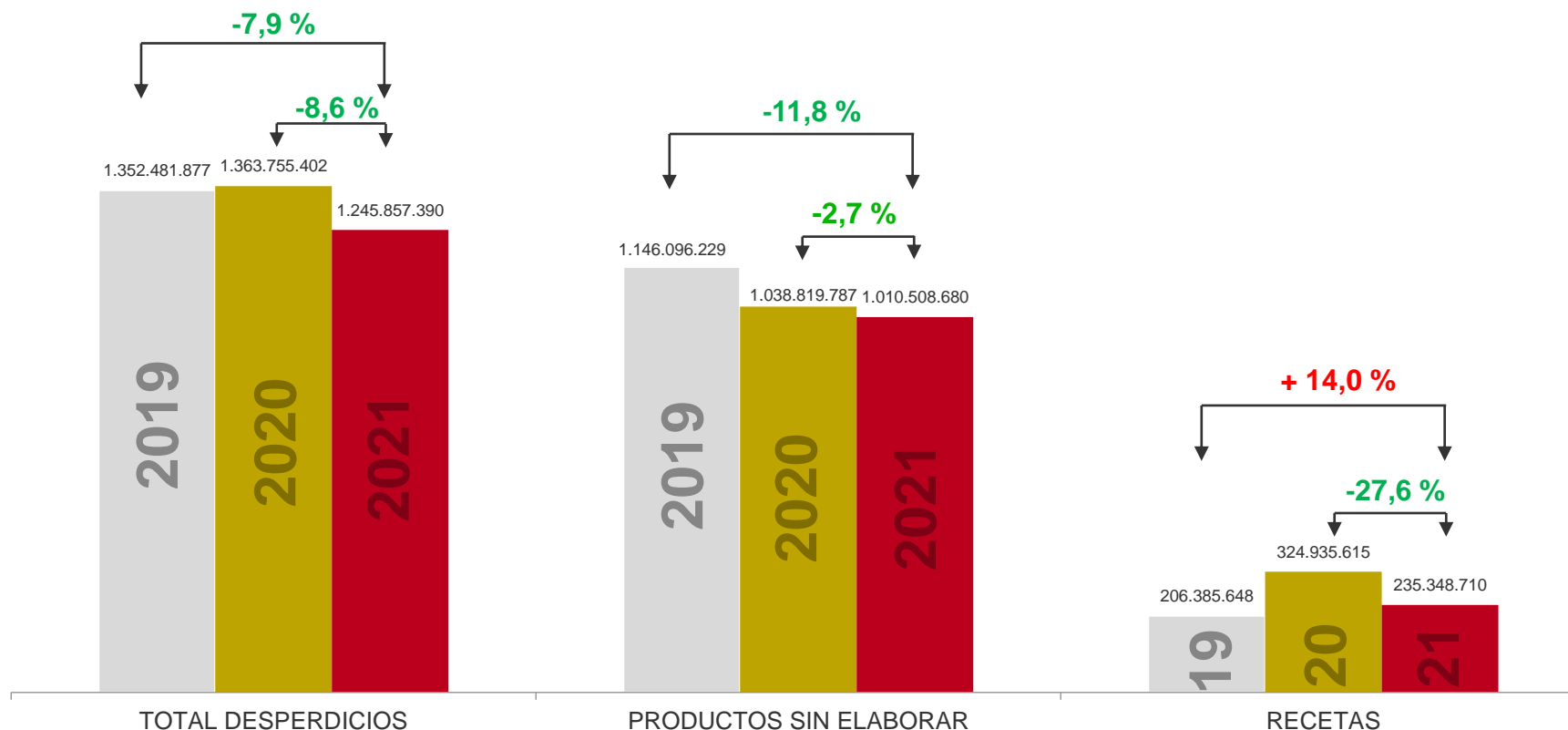


Productos sin elaborar



La reducción del desperdicio se explica principalmente por un menor volumen de recetas desechadas, tras la progresiva vuelta a la normalidad

Volumen (kg-l) y % Evolución de alimentos y bebidas desperdiciado



Los hogares se planifican mejor, se reducen los hogares que tiran recetas especialmente de la nevera

% Evolución número de hogares desperdicios de recetas



El **29,5 %**
de los
hogares
tiran
recetas

2021 vs 2020

Tiran comida desde la
cazuela o plato

-13,3 %

▼ 472.144 hogares

Tiran platos cocinados
desde la nevera

-14,2 %

▼ 700.548 hogares

Varias tendencias pueden explicar estos movimientos

Cambio de hábitos

Sistema de trabajo flexible oficina-hogar
Vuelta al consumo extra doméstico
(+10,4 % de volumen consumido fuera de casa respecto de 2020)



El valor

Tiempo empleado
Materias primas
Subida de precios generalizada



Conciencia del desperdicio

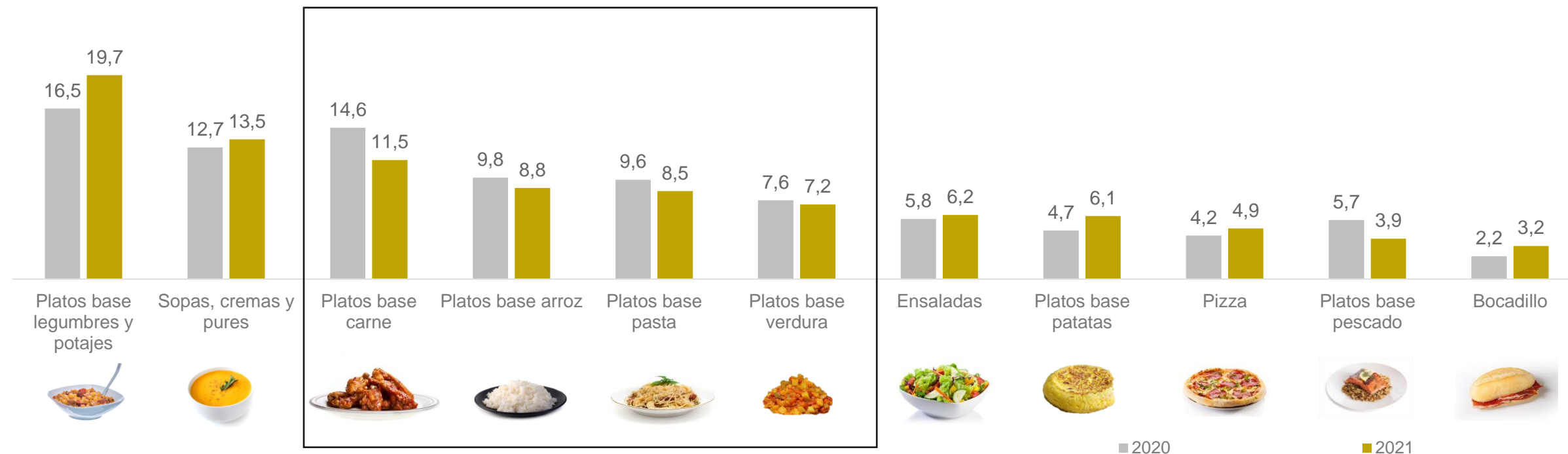
Mejor aprovechamiento
Dosis responsables
Mejor planificación



Se aprovechan mejor aquellos platos que contienen productos de mayor valor, como carnes y pescados, y arroces y pastas, que logran reducir su presencia en el cubo

% Cuota platos de recetas sobre total recetas

% Evolución volumen (kg-l) recetas vs año anterior



En un contexto de subidas generalizadas de precios en la cesta de la compra, ponemos en valor el plato, si el coste del plato es mayor intentamos aprovecharlo mejor

% Evolución volumen (kg-l) recetas desperdiciado vs 2020

Arroz con pollo	-48,1 %
Arroz con verduras	-64,2 %
Paella	-22,1 %
Lasaña	-72,3 %
Canelones	-42,0 %

% Evolución precio medio vs 2020 y 2019

	<u>vs 2020</u>	<u>vs 2019</u>
Total alimentación	+1,2 %	+3,9 %
Total carne	+2,2 %	+4,5 %
Arroz	+5,9 %	+4,0 %
Pasta	+5,7 %	+7,0 %
Pescados	+4,3 %	+7,4 %

Datos: 2021

Los hogares mayores de 65 años y la región Norte-Centro en contra de la tendencia nacional: desperdician más recetas

% Evolución volumen (kg-l) recetas vs año anterior

-27,6 %

+2,9 %



65 y más años

+2,4 %



Norte-Centro

Datos: 2021

Algo que puede explicarse debido a que aumentan su consumo fuera de casa en mayor proporción durante el año 2021

% Evolución volumen Extradoméstico

10,4 %

% Evolución volumen Extradoméstico (Adultos 50-75 años)

T. Alimentación

15,1 %



T. Alimentos

22,8 %

% Evolución volumen Extradoméstico

10,4 %

% Evolución volumen Extradoméstico (Región Norte-Centro)

T. Alimentación

13,0 %



T. Alimentos

38,0 %

AGENDA

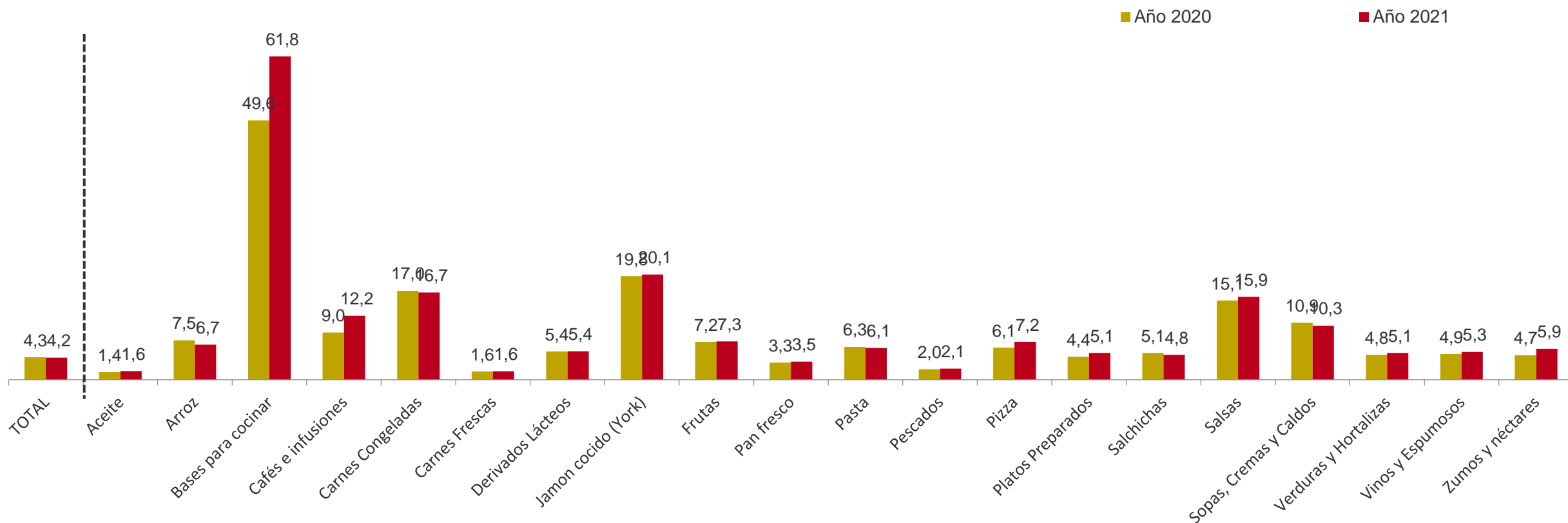


02 Mejorar el control de la despensa, clave para reducir aún más el desperdicio de productos sin elaborar

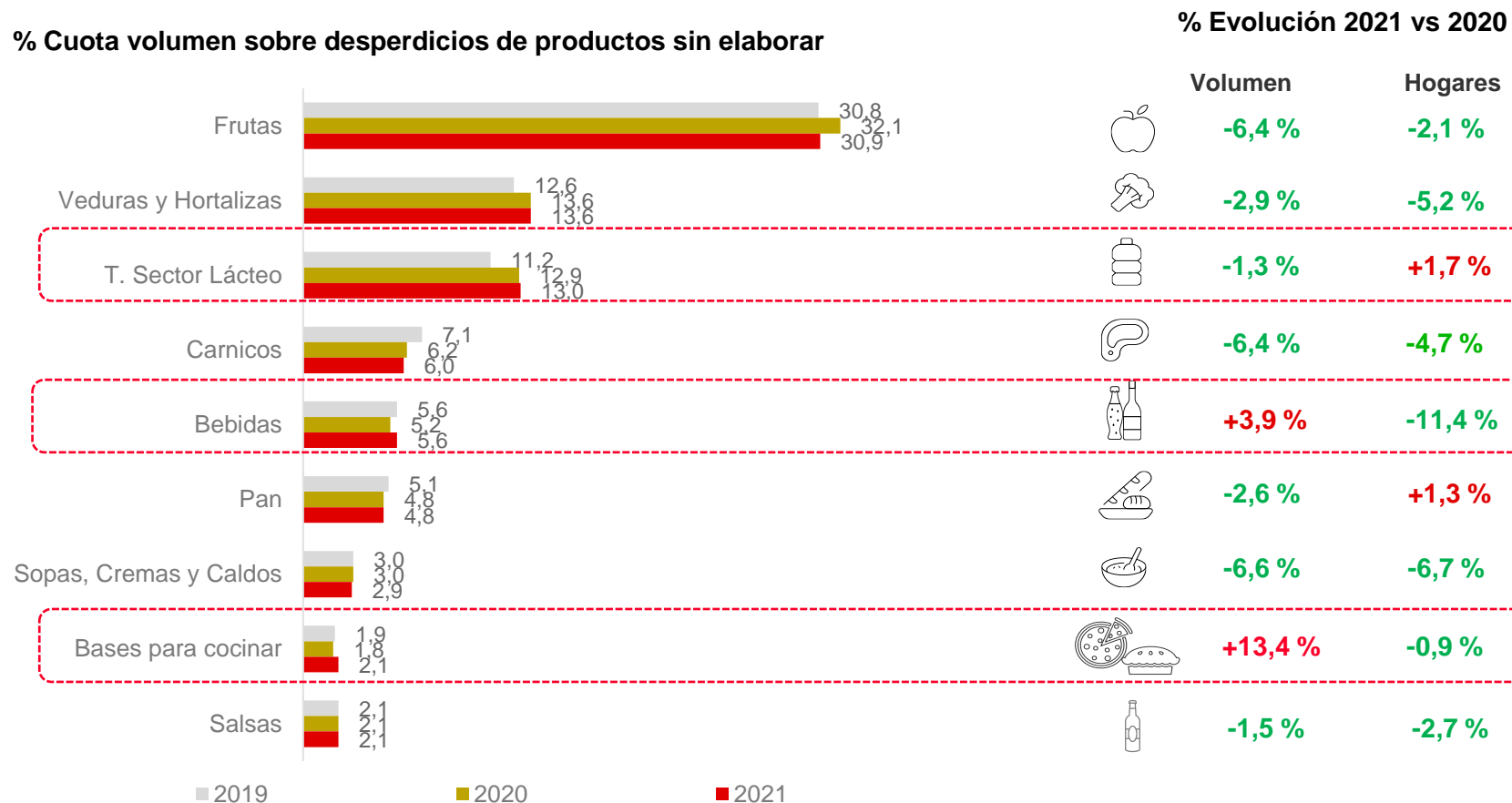
Se reduce la tasa de desperdicio, el 4,2 % del volumen comprado acaba en la basura, especialmente productos como jamón cocido, salsas y bases para cocinar



% Tasa de desperdicio (Volumen desperdicios / Volumen comprado)



A pesar de la reducción tanto de volumen desperdiciado como de hogares, es necesaria una mejor gestión de bebidas, bases para cocinar y lácteos



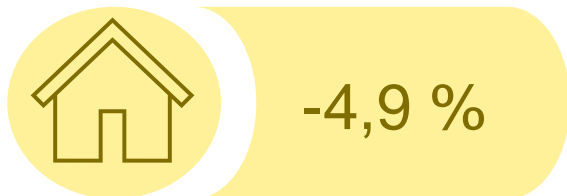
▼ **-2,7 %**
Evo Volumen Desperdicio Productos

▼ **-2,0 %**
Evo Hogares Desperdicio Productos

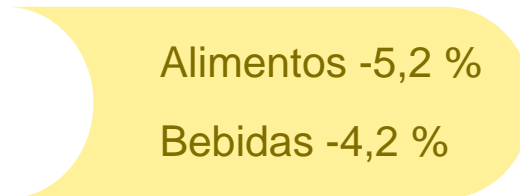
Lácteos incluye: Leche líquida, quesos y derivados lácteos
 Bebidas incluye: Refrescos, vinos, zumos
 Cárnicos incluye: Carne fresca, carne congelada, embutidos, salchichas

Este peor aprovechamiento de algunos productos se debe a la pérdida transversal de ocasiones de consumo en el hogar tras la pandemia: ahora consumimos más veces fuera

% Variación ocasiones consumo dentro del hogar (total vs 2020)



% Variación ocasiones consumo dentro del hogar (vs 2020)

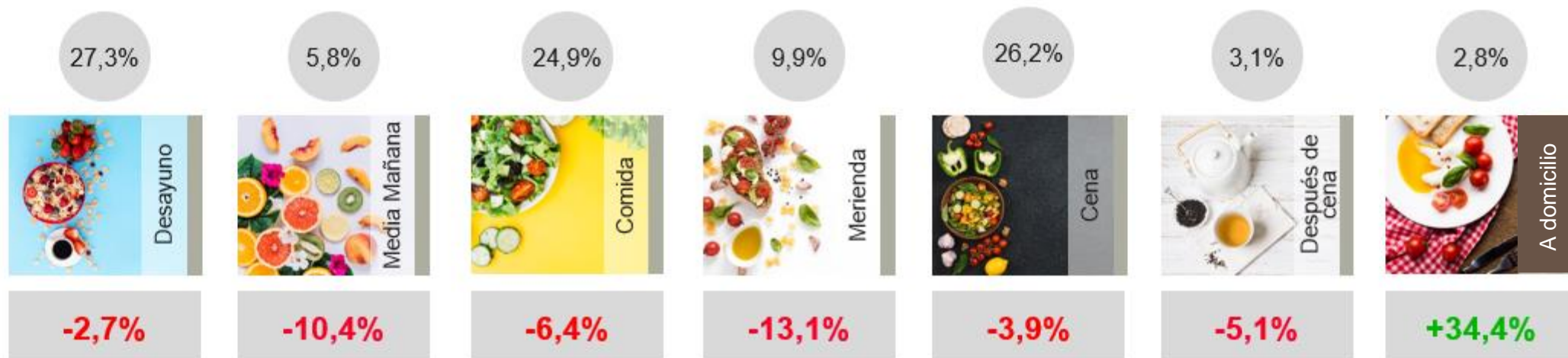


% Variación consumo fuera del hogar (vs 2020)



% Variación ocasiones de consumo por momento dentro de casa vs 2020

% Cuota de la ocasión T.A+B TAM4/2021

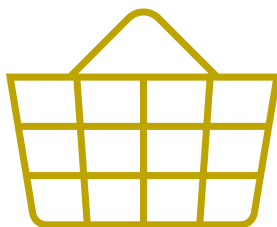


% Evolución ocasiones TAM4/2021 vs TAM4/2020

Consumo más responsable y mejor aprovechado

% Evolución total consumo y desperdicio vs 2020

▼ -7,2 %



▼ -8,6 %



Fin de la moda de las cocinas durante la pandemia

Perdida de ocasiones de consumo en el hogar

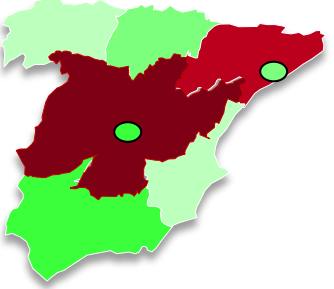
Incremento de precios

Aumento de consumo extracomunitario






Dirigir acciones en hogares menores de 35 años y 50-64, regiones como Resto Centro y Cataluña y de clase menos acomodada fundamental para reducir aún más el desperdicio

% Evolución desperdicio por producto sin utilizar Total España: **-2,7 %**

Crerios sociodemográficos que aumentaron el desperdicio de productos sin utilizar




Resto-Centro (+ 45,2 %)
Cat-Aragón (+ 19,7 %)

-  LÁCTEOS  ACEITE
-  ZUMOS
-  PASTA y ARROZ
-  CARNICOS







Menos de 35 años (+ 8,2 %)
De 50 a 64 años (+ 6,7 %)

-  BASES PARA COCINAR
-  ZUMOS
-  PASTA y ARROZ
-  ACEITE



De clase baja (+ 15,2 %)

-  LÁCTEOS
-  ZUMOS
-  BASES PARA COCINAR y PLATOS PREPARADOS
-  LEGUMBRES



Parejas jov. Sin hijos (+ 11,8 %)
Parejas adultas sin hijos (+ 53,3%)

-  LÁCTEOS
-  SOPAS, CREMAS y CALDOS
-  PASTA y ARROZ
-  PLATOS PREPARADOS

Los hogares realizan una peor gestión de lácteos, se compran menos lácteos, pero se tiran por más hogares y en mayor proporción que en 2020

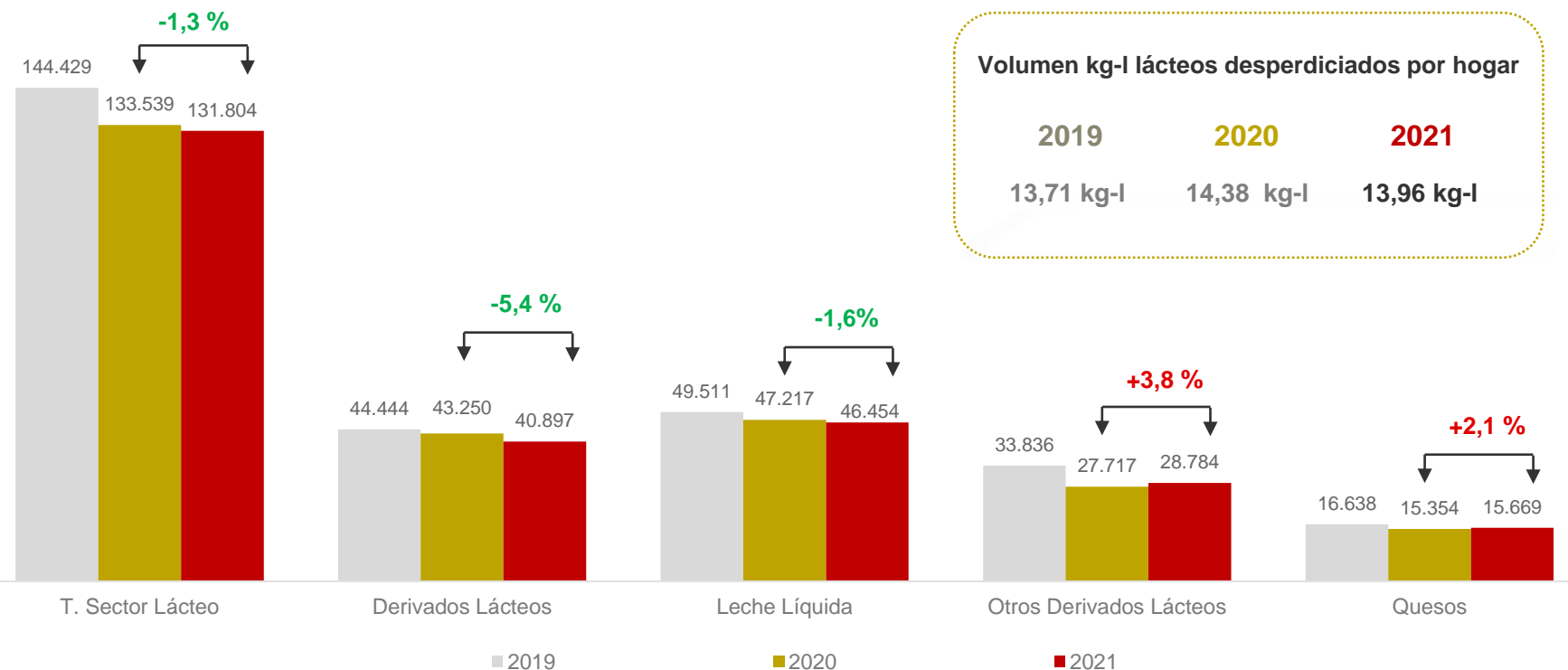
Volumen (miles de kg-l) desperdicio Sector Lácteo
% Evolución volumen desperdicio 2021 vs 2020



▼ -5,9 %



▲ +1,7 %



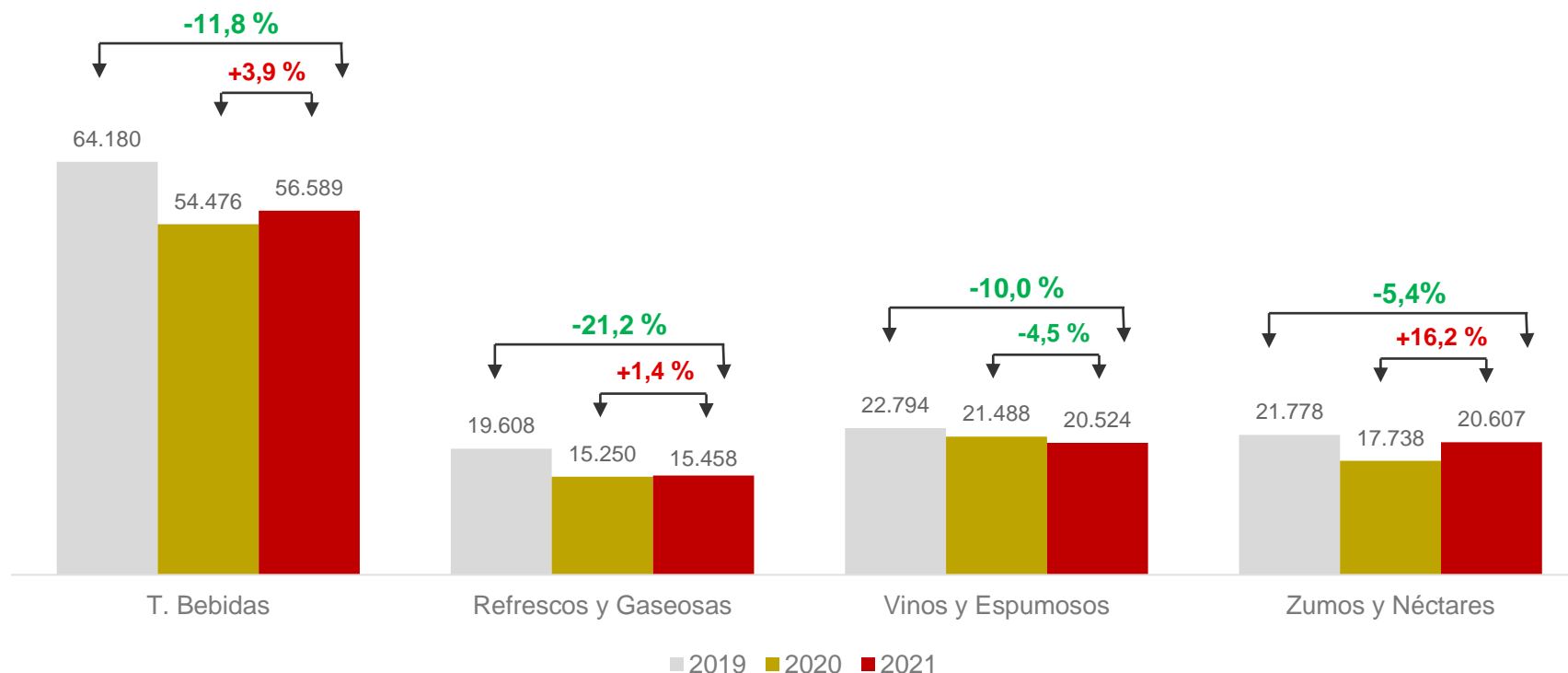
Volumen kg-l lácteos desperdiciados por hogar

Año	Volumen (kg-l)
2019	13,71 kg-l
2020	14,38 kg-l
2021	13,96 kg-l




A pesar de que menos hogares desperdician y del menor volumen comprado, el desperdicio de bebidas incrementó significativamente, especialmente en zumos

Volumen (miles kg-l) desperdicio Bebidas
% Evolución volumen desperdicio 2021 Vs 2020 y 2019



Las bebidas sufren un dispar comportamiento en el aumento de desperdicio según la edad: los jóvenes, más refrescos; los de mediana edad, más zumos; y los mayores, vinos

 ▲ **+3,9 %** Evolución Bebidas Desperdiciadas vs 2020

Refrescos mal gestionados por hogares menores de 35 años

Vinos con peor gestión en hogares 50-64 años

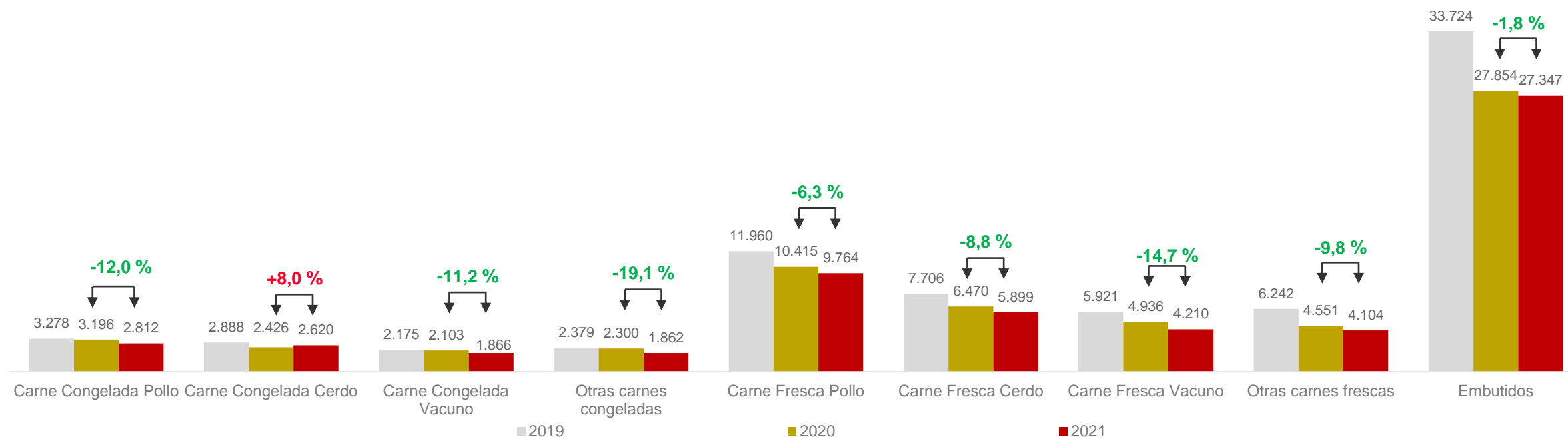
Zumos, hogares a partir de 35 años



En un contexto de menor compra de cárnicos, la carne congelada de cerdo es la única que aumenta su volumen de desperdicio

Variación desperdicio total carnes vs 2020: **-6,4 %**

Volumen (miles de kg-l) desperdicio Sector Cárnico
% Evolución volumen 2021 vs 2020



Los españoles han reducido sustancialmente el desperdicio de frutas, el grupo de alimentos que mayor peso tiene en el cubo

 ▼ -7,8 %

20 Millones de kilos

menos de fruta se han desperdiciado en 2021

▼ -6,4 % respecto a 2020



El equivalente a una semana del desperdicio total de alimentos de los hogares de toda España

Pero no podemos relajarnos dado que las frutas todavía pesan el 30% en el cubo de la basura, y su tasa de desperdicio aumenta explicada por el mayor desperdicio de hogares adultos



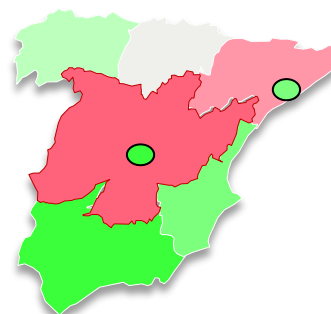
Tasa de desperdicio de fruta 2020

7,2 %

Tasa de desperdicio de fruta 2021

7,3 %

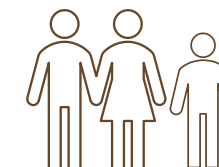
% Evolución volumen kg-l fruta desperdiciados



Resto-Centro (+ 6,8 %)
Cat-Aragón (+ 1,5 %)



De 50 a 64 años (+ 2,1 %)



Parejas adultas con hijos mayores (+ 10,7 %)
Parejas adultas sin hijos (+ 37,6 %)

Si estas familias adultas hubieran desperdiciado fruta en la misma medida que en 2020, el desperdicio en 2021 se hubiera reducido en 11,5 Millones de kg adicionales



Volumen fruta desperdiciados 2021

65,8 Millones kg-l

Volumen fruta desperdiciados 2020

54,3 Millones kg-l



11,5 Millones menos de kilos de fruta podrían haberse desperdiciado en 2021



CONCLUSIONES

01

La vuelta a los hábitos pre-pandemia, y la mayor concienciación y planificación unida a la valorización de los alimentos, detrás de la reducción generalizada del desperdicio, especialmente en platos cocinados, y en productos como frutas que tradicionalmente estaban mal gestionadas. **Se hace un consumo más responsable**

02

Puede hacerse una mejor gestión de los productos sin utilizar, especialmente en lácteos, o zumos, y se debe seguir trabajando en reducir el desperdicio de fruta.



RECOMENDACIONES



Continuar la labor de **concienciación y educación a la población en el control de productos frescos perecederos y no perecederos, y su aprovechamiento** tras la implementación de rutinas híbridas de casa – trabajo y el aumento del consumo fuera de casa:

- A través de una **mejor planificación de recetas, menús y cantidades** en el target de más de 50 años
- **Poner en valor la materia prima** entre los hogares pequeños jóvenes y de 50 a 64 años, con foco en fruta, y lácteos, es clave educar en la mentalidad de aprovechamiento

La vuelta a la normalidad impacta positivamente en la reducción del desperdicio



#alimentosdespaña

Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar Informe anual 2021



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN