



Desperdicio de alimentos de los hogares en España
Otoño-Invierno + Primavera-Verano 2015



OBJETIVO

CUANTIFICAR LA CANTIDAD DE ALIMENTOS
QUE SE ESTÁN DESPERDICIANDO EN LOS
HOGARES



AGENDA

1 Resumen Metodológico



2 Hábitos culinarios de los españoles



3 Qué Alimentos sin preparar tiramos más a la basura



4 Recetas caseras que más se desechan



AGENDA

1 Resumen Metodológico



2 Hábitos culinarios de los españoles



3 Qué Alimentos sin preparar tiramos más a la basura



4 Recetas caseras que más se desechan



METODOLOGÍA

Conocemos qué hay en la despensa y que recetas se cocinan en casa cada día de la semana

Panel de compras

Panel de Usos

12.000 hogares	MUESTRA	8.000 Cuestionarios/año agregado trimestralmente (Submuestra de 4.000 hogares del panel de compra que declaran 2 veces x año)
Recogida con scanner diaria de las compras para el hogar	MÉTODO RECOGIDA	Diario de consumo semanal online repartidos durante las 52 semanas.
Todos los alimentos y bebidas comprados para el hogar	COBERTURA	Todos los alimentos y bebidas Todos los días del año Todos los individuos En casa y cogido de casa para consumir fuera

Por favor, primero escoja un día y después seleccione el momento de consumo a declarar o completar.

DOMINGO *

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES SÁBADO

DOMINGO

Desayuno	Media mañana	Almuerzo	Media tarde / Merienda	Cena	Después Cena	Cogido de Casa y tomar fuera
COMPLETAR	NO COMIÓ	COMPLETAR	COMPLETAR	COMPLETAR	COMPLETAR	COMPLETAR!

Submuestra de 500 panelistas al trimestre de Panel de compras y Panel de Usos (1000 cuestionarios al semestre) on line

¿En que medida tiran comida a la basura?



Preguntamos qué productos han tirado tal y como se compraron

Preguntamos qué parte de las recetas cocinadas en la semana han tirado a la basura: bien por sobras del plato, en la cazuela o por llevar unos días en la nevera

AGENDA

1

Resumen
Metodológico



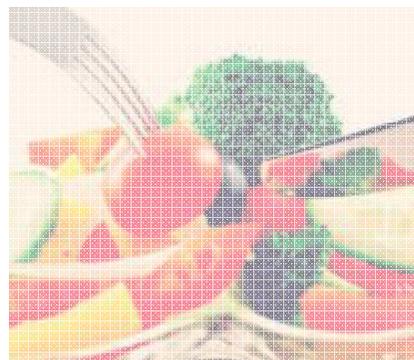
2

Hábitos culinarios de
los españoles



3

Qué Alimentos sin
preparar tiramos
más a la basura



4

Recetas
caseras que más se
desechan

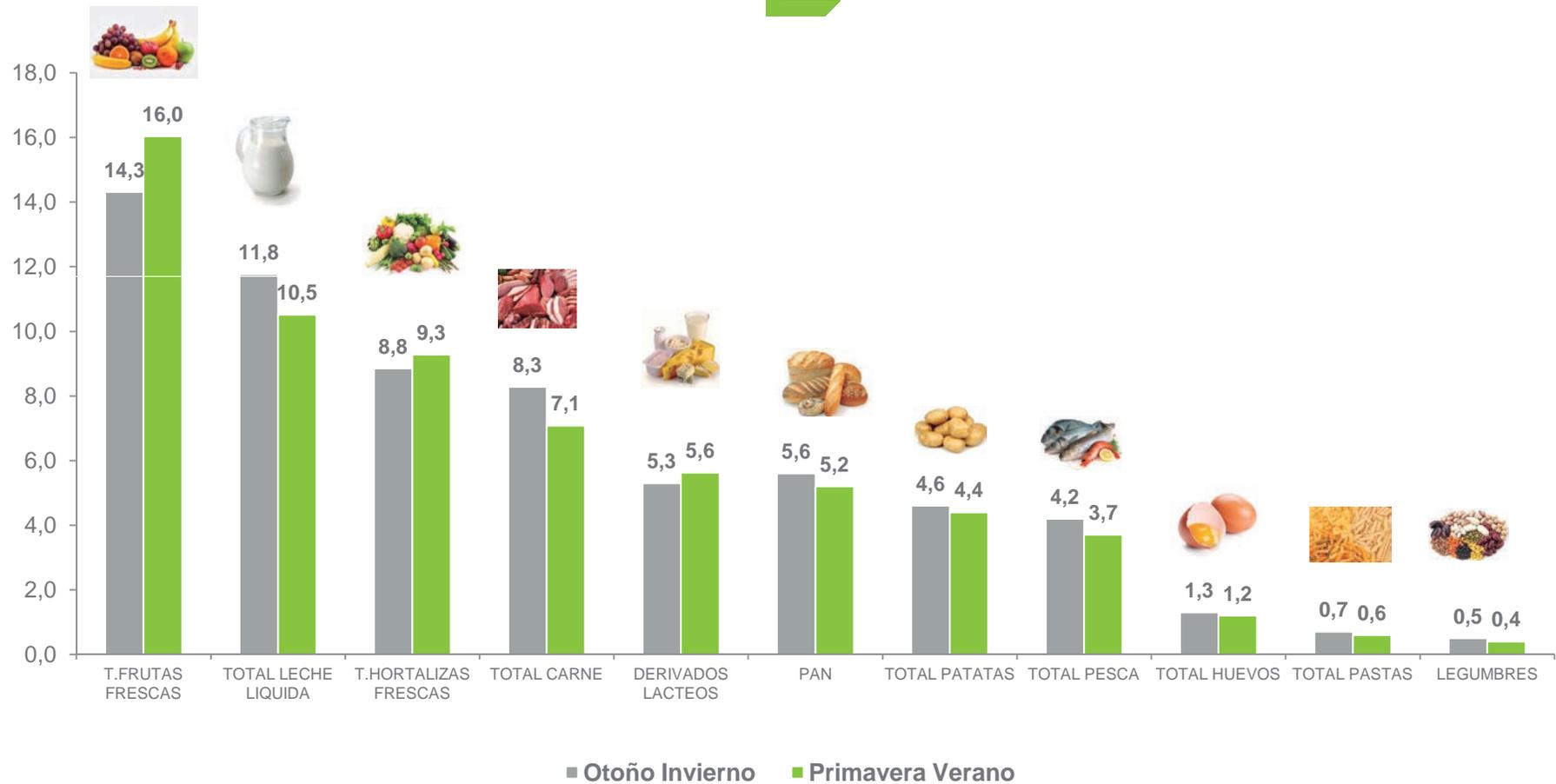


CON LOS MISMOS PRODUCTOS EN LA CESTA, PROPORCIÓN POR ESTACION DIFERENTE

¿Qué compramos?

2 DE CADA 10 KILOS SON DE LA HUERTA
Mayor proporción en Primavera-Verano

%Cuota Volumen Panel de Hogares

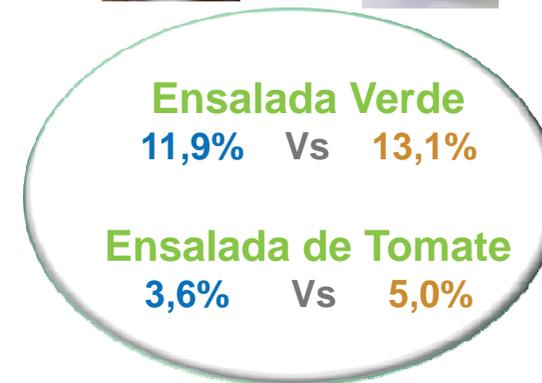
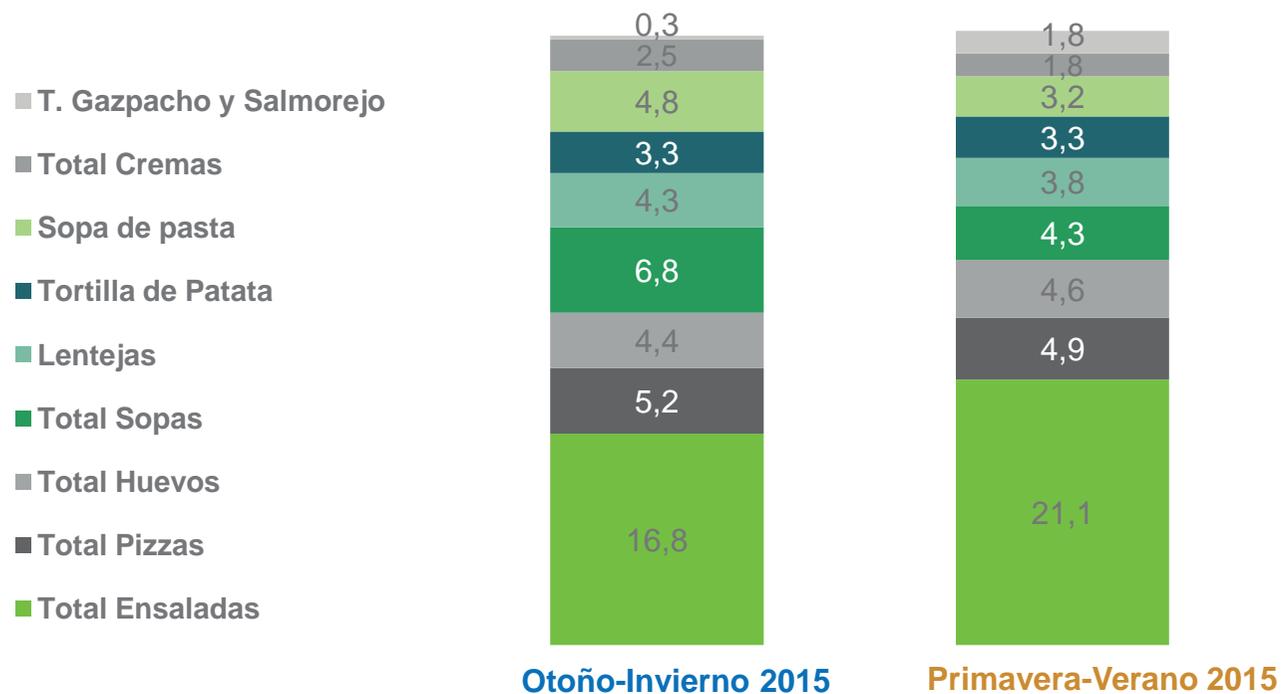


ENSALADAS PLATO CON MAYOR PESO INDEPENDIEMENTE DE LA ESTACION

Se agudiza su consumo en periodo estival

¿Cómo Cocinamos?

% Cuota de Ocasiones Platos Preparados



LA IMPORTANCIA DE LOS PLATOS CAMBIA DE IGUAL FORMA QUE EL TIEMPO

Cuchara en Invierno, platos fríos y rápidos en verano

% Cuota de Ocasiones Platos Preparados **Panel de Uso**



Platos Legumbres

8,3% Vs 6,8%



Sopas

6,8% Vs 4,3%



Cremas

2,5% Vs 1,8%



Consomé

1,4% Vs 0,9%



Platos Base Patata

2,7% Vs 3,6%



Gazpacho

0,2% Vs 1,3%



Ensaladilla Rusa

0,7% Vs 1,3%

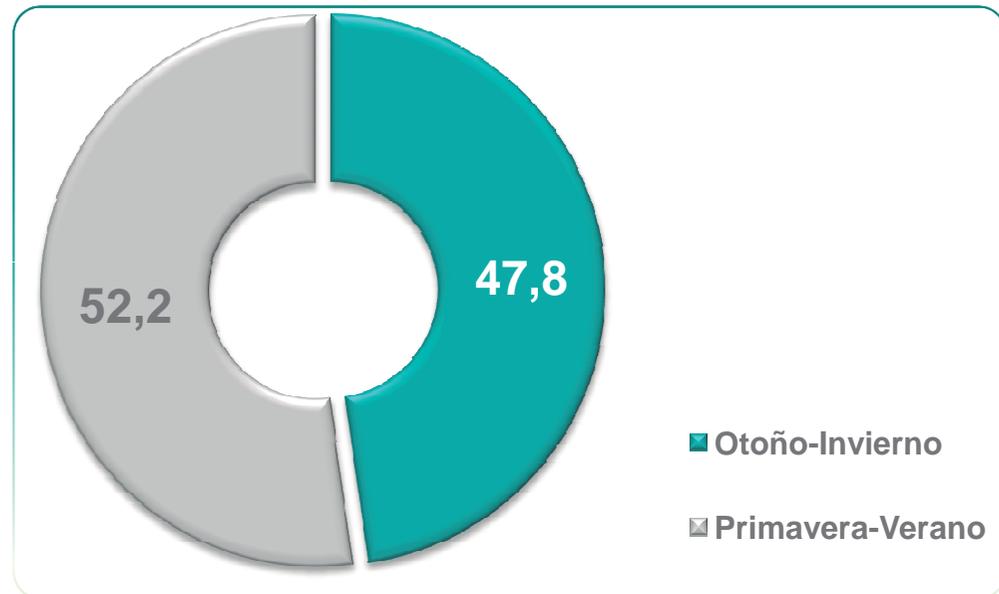


Charcutería y Embutidos

1,5% Vs 1,8%

TIRAMOS 1.325,9 Millones DE KG DE ALIMENTOS A LA BASURA ANUALMENTE (25,5 Mio Kgs semanales)

¿Cómo Desperdiciamos?



Periodo Otoño-Invierno 2015 y Primavera-Verano 2015

SE DESPERDICIA **4,53%** DE LOS KGS COMPRADOS DEL TOTAL ALIMENTACION AL AÑO

Compra

29.286,2 Millones de KG Anuales

Otoño – Invierno

14.589,8 Millones KG
(49,8%)



Primavera - Verano

14.696,4 Millones KG
(50,2%)

Desperdicio



633,17 Millones KG
4,34% Sobre Volumen
Comprado



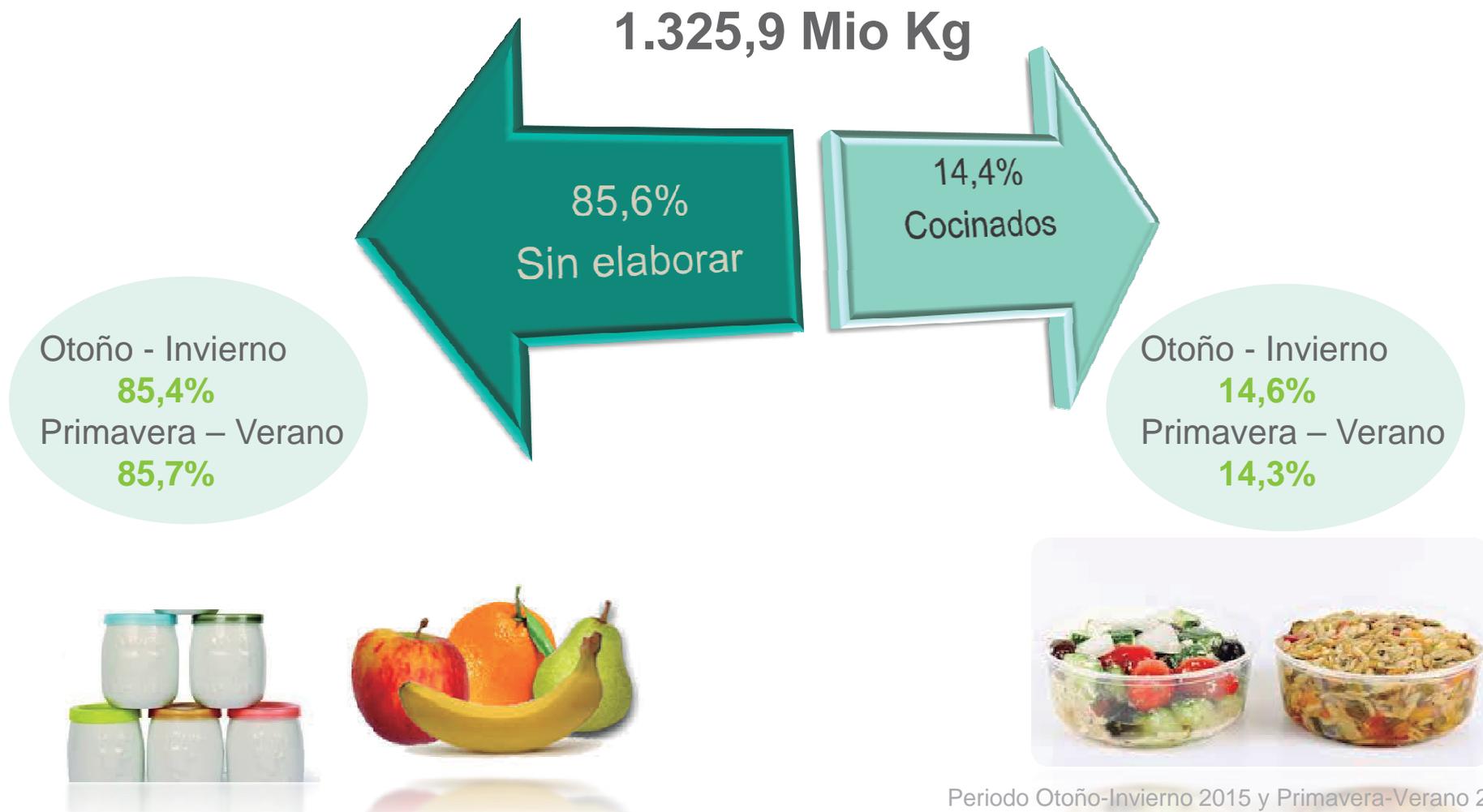
692,77 Millones KG
4,71% Sobre Volumen
Comprado



9,4% más en Primavera Verano

PREDOMINAN EN LA BASURA PRODUCTOS DE NEVERA – DESPENSA DESPERDICIADOS TAL Y COMO SE COMPRARON

% Cuota Volumen Kgs Basura



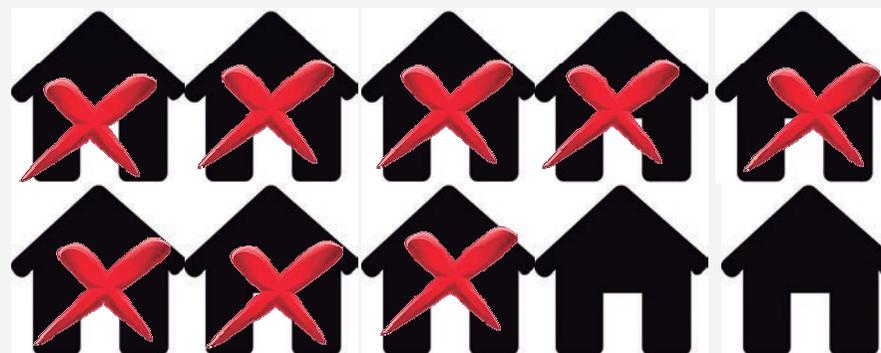
EL Momento “Cubo de la basura”

% De Hogares que tiran alimentos a la basura

14.193.247 Hogares
Anualmente

**8 DE CADA 10 HOGARES TIRAN ALIMENTOS A LA
BASURA**

81,1%
Hogares
Desechan
Alimentos sin
elaborar

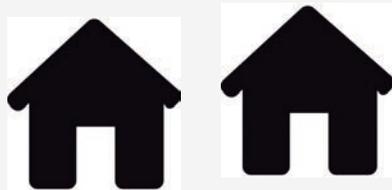


Universo : 17.500.999 hhs

EL Momento "Cubo de la basura"

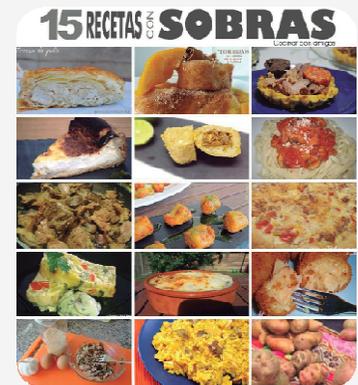
% De Hogares que NO tiran alimentos a la basura

3.307.752 Hogares Anualmente



2 DE CADA 10 UTILIZAN TODO LO QUE COMPRAN

18,9% Hogares



PRIMAVERA - VERANO, CON MAYOR PROPORCIÓN DE VOLUMEN EN KILOS



% Cuota en Volumen



AGENDA

1 Resumen Metodológico



2 Hábitos culinarios de los españoles



3 Qué Alimentos sin preparar tiramos más a la basura



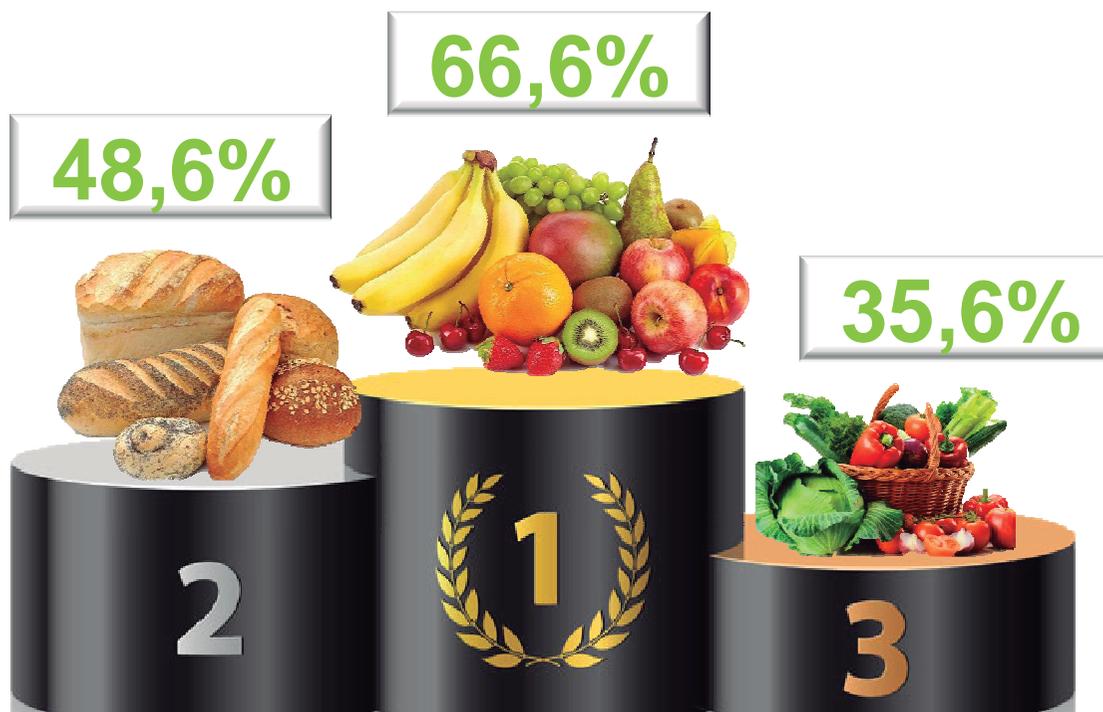
4 Recetas caseras que más se desechan



FRUTAS, PAN FRESCO Y VERDURAS LOS PRODUCTOS QUE MAYOR PROPORCIÓN DE HOGARES DESECHAN

% Hogares Relativos (100% Hogares que tiran alimentos a la basura)

Categorías que se tiran a la basura por considerar que no son aptos para el consumo



PRODUCTOS QUE SE TIRAN A LA BASURA POR CONSIDERAR QUE NO SON APTOS PARA EL CONSUMO

% Hogares Relativos (100% Hogares que tiran alimentos a la basura)



	Jamón Cocido	25,2%
	Resto Fiambres	20,1%
	Yogurt	16,4%
	Huevos	14,6%
	Salsas	13,6%
	Queso Rallado	13,6%
	Pan Industrial	12,3%
	Embutidos	12,1%
	Leche Líquida	11,6%
	Queso Fresco	11,3%
	Carne Fresca Pollo	9,5%
	Sopas Cremas y Caldos Líquidos	9,1%

Periodo Otoño-Invierno 2015 y Primavera-Verano 2015

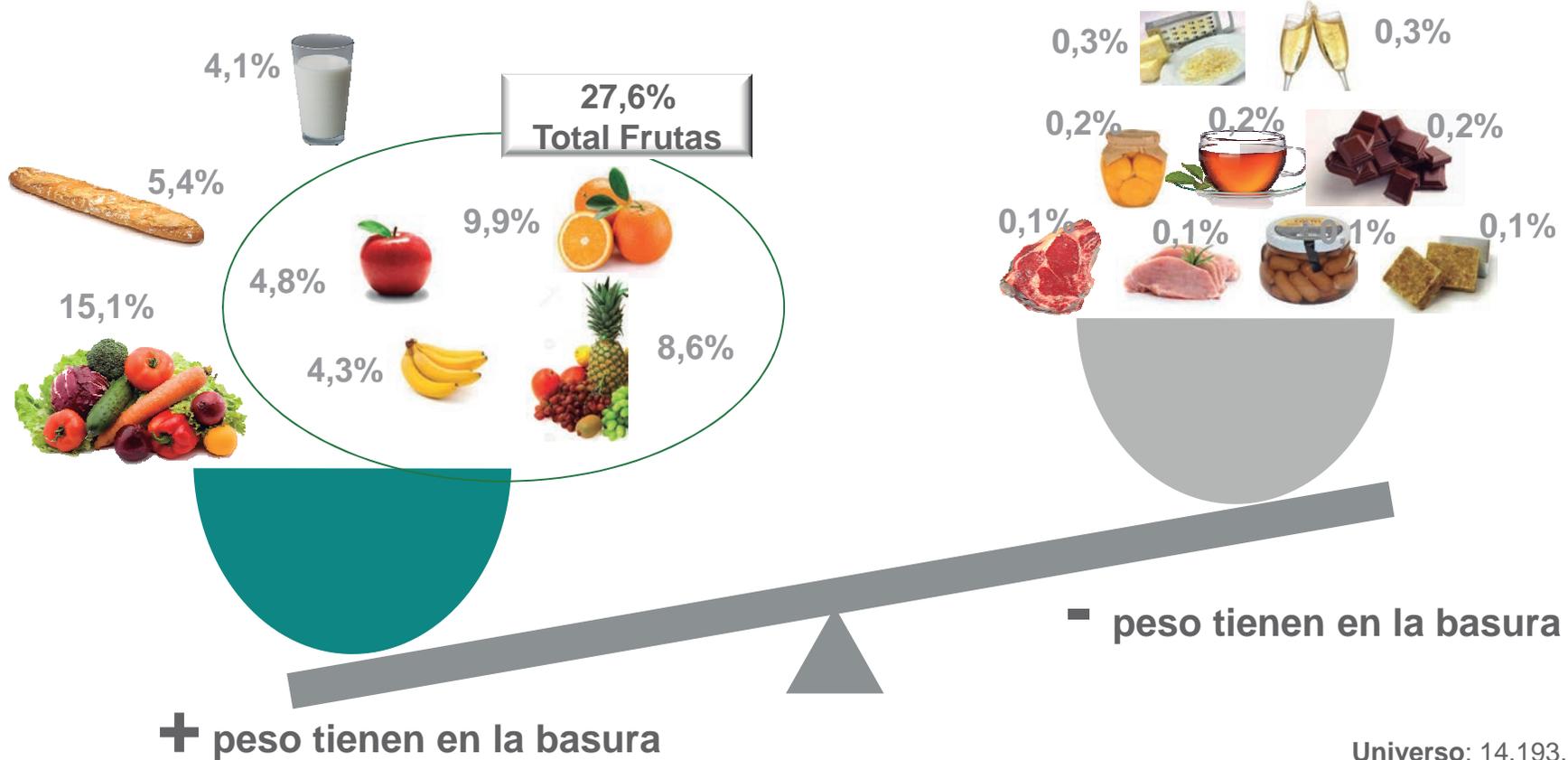
ANUALMENTE, EN VOLUMEN SON FRUTAS , VERDURAS Y PAN FRESCO LO QUE MÁS DESPERDICIAMOS.

Carnes frescas o congeladas y productos envasados lo que menos se tira a la basura.

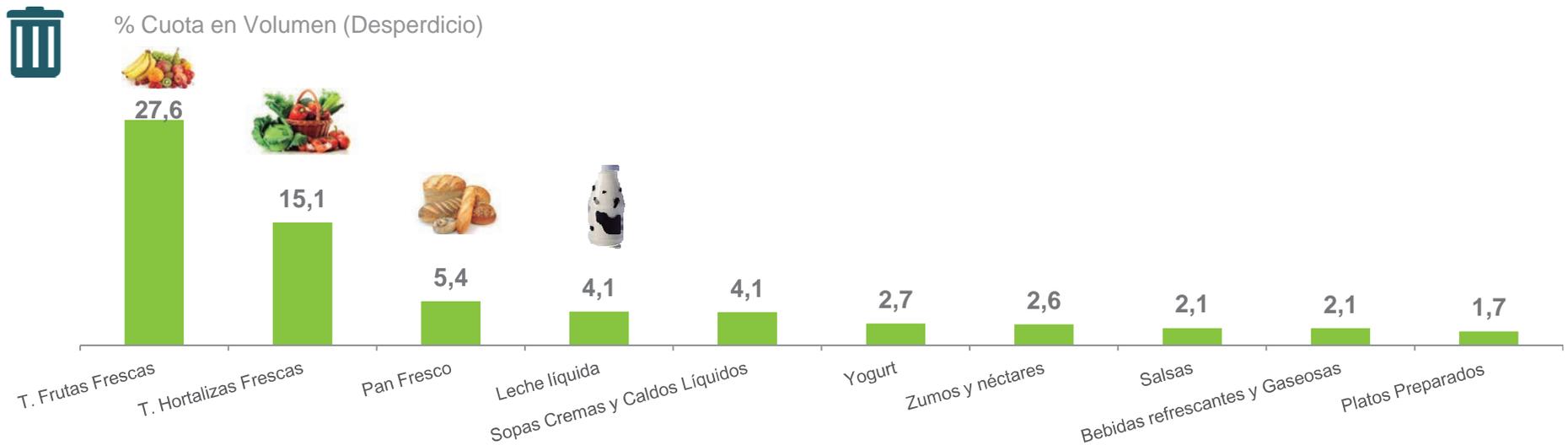
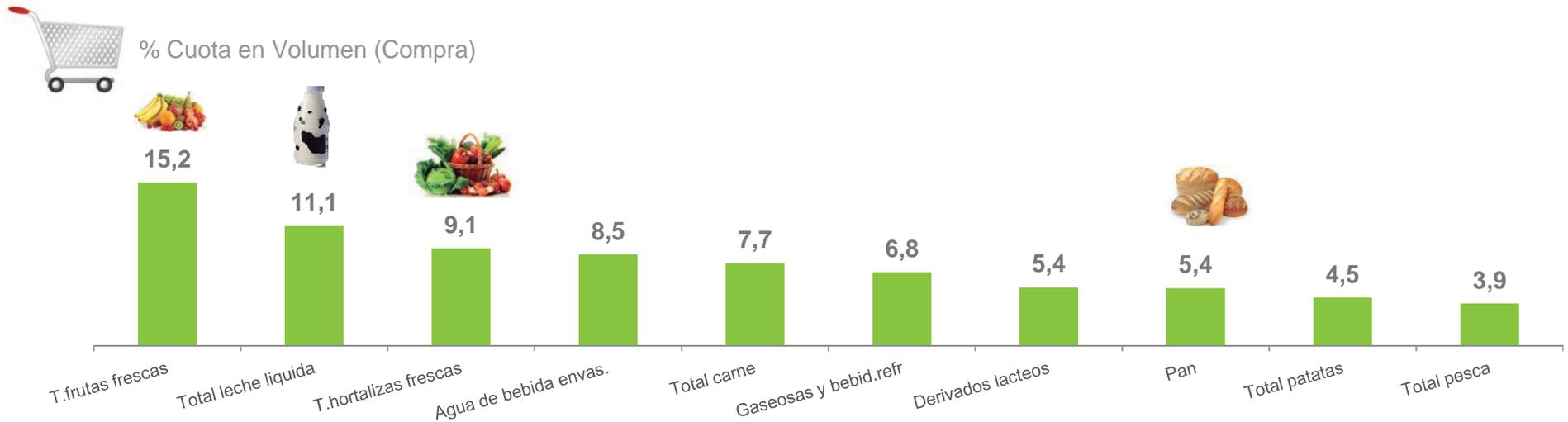
Ranking categorías que se tiran a la basura por considerar que no son aptos para el consumo (en volumen)

% Cuota Volumen (Basura)

+42,7% Productos de la Huerta

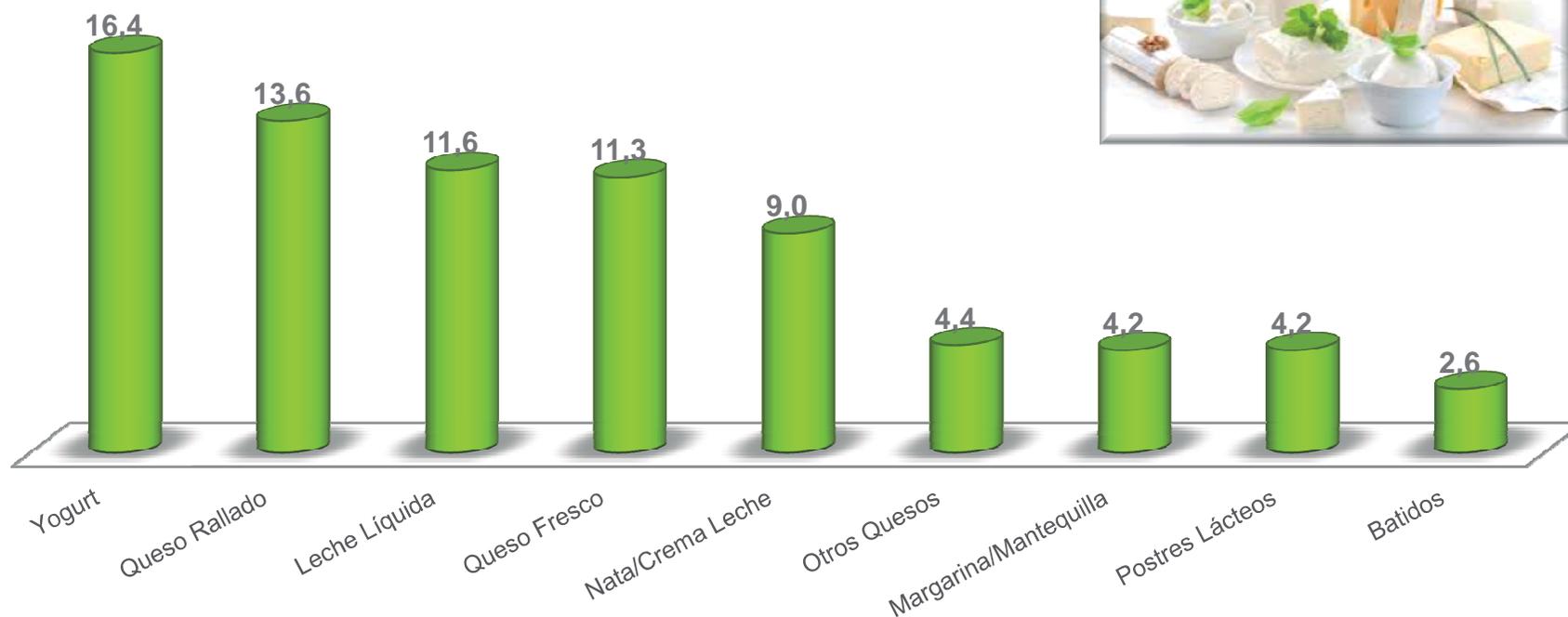


NO SE DESPERDICIA EN LA MISMA PROPORCION LO QUE SE COMPRA



YOGURES, QUESO RALLADO, LECHE Y QUESO FRESCO DESTACAN EN HOGARES QUE DESPERDICIAN LÁCTEOS

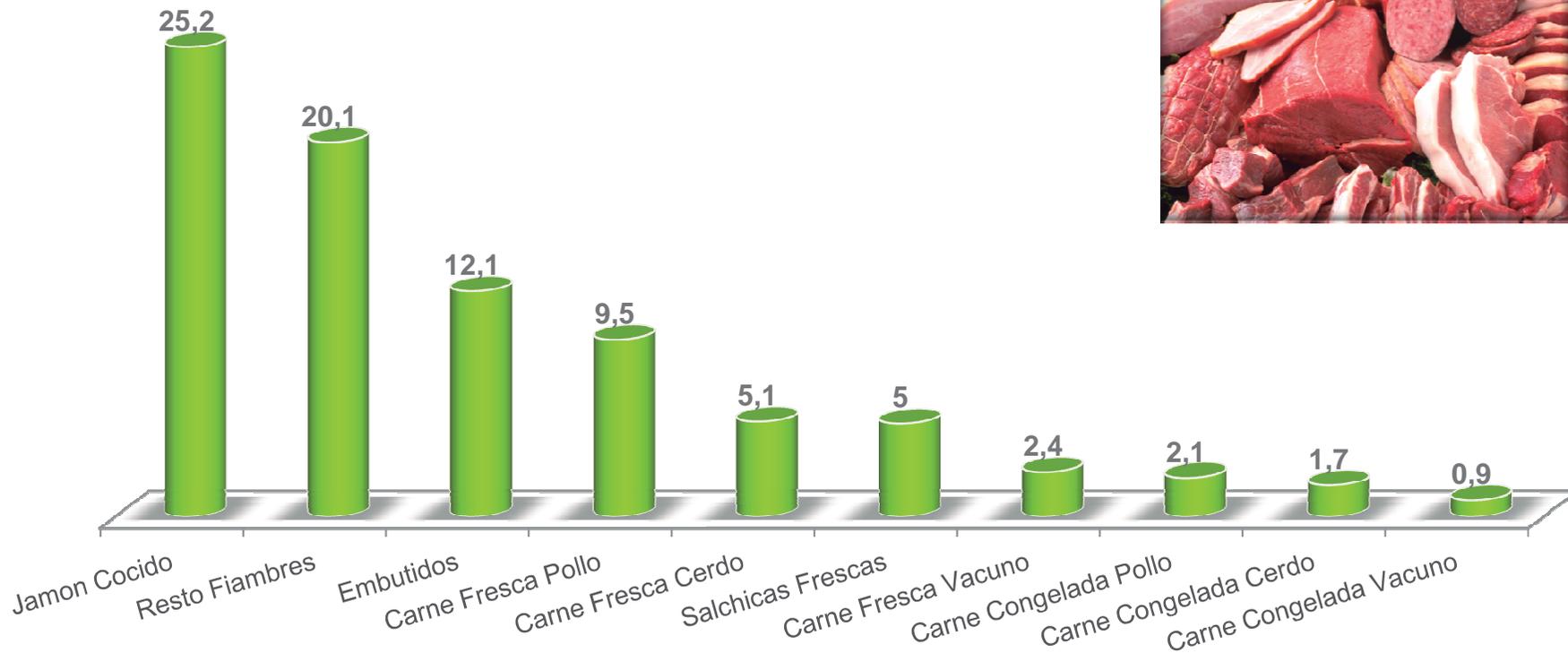
% Hogares ANUALES con DESPERDICIO Sector Lácteo



JAMÓN COCIDO, FIAMBRES Y EMBUTIDOS LOS CARNIOS QUE MAS HOGARES DESPERDICIAN

Carne fresca de pollo y cerdo en mayor proporción que vacuno

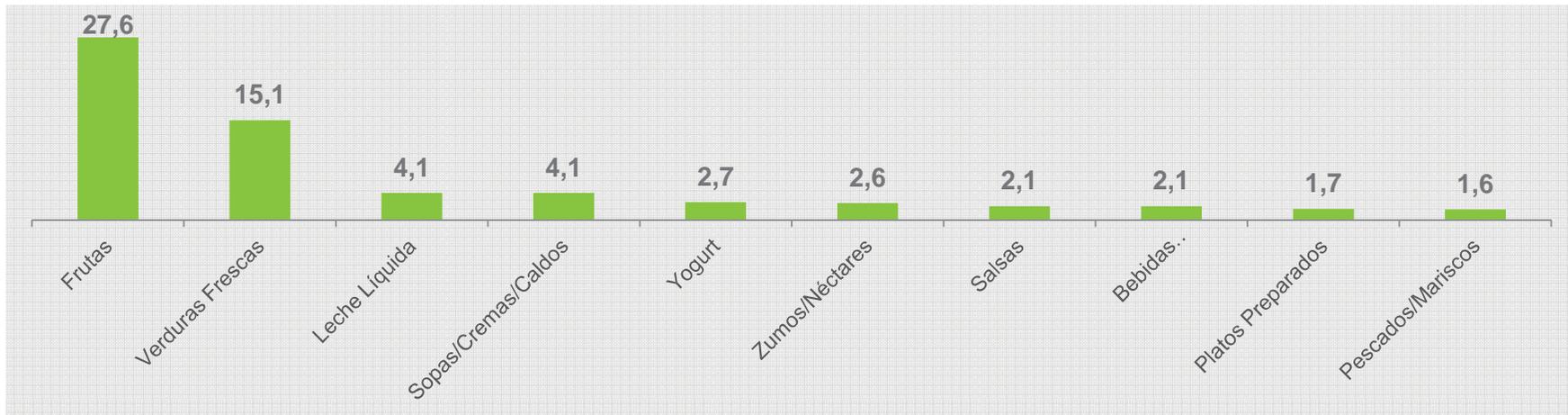
% Hogares ANUALES con DESPERDICIO Sector CÁRNICO



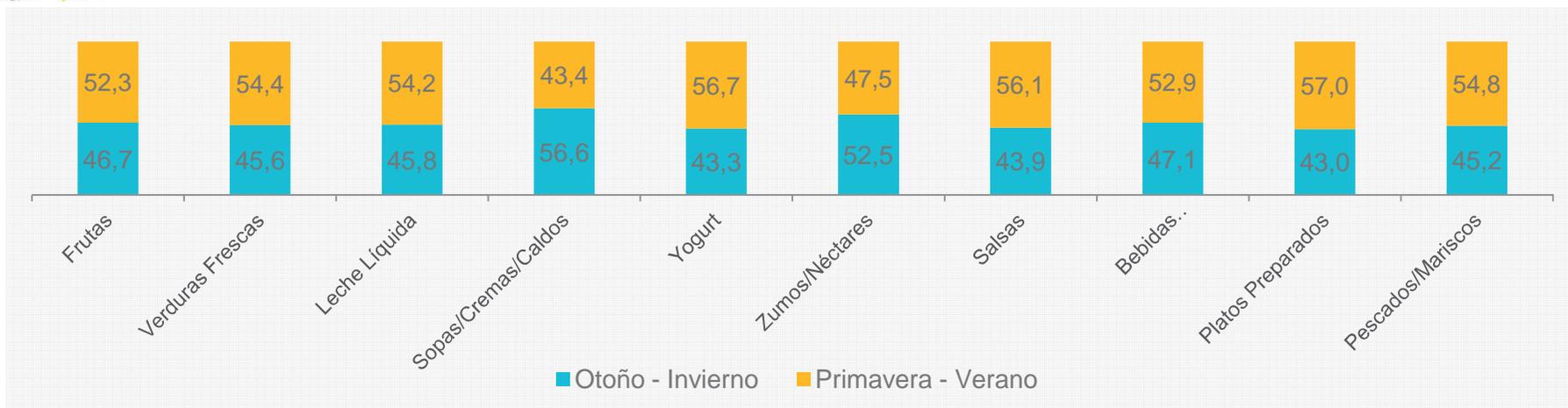
EL DESPERDICIO ES ESTACIONAL EN MUCHAS CATEGORÍAS

En Primavera Verano Verduras, Leche Líquida, Yogurt y Salsas

% Cuota en Volumen Desperdicios Anuales



% Cuota en Volumen Desperdicios según ESTACIONALIDAD



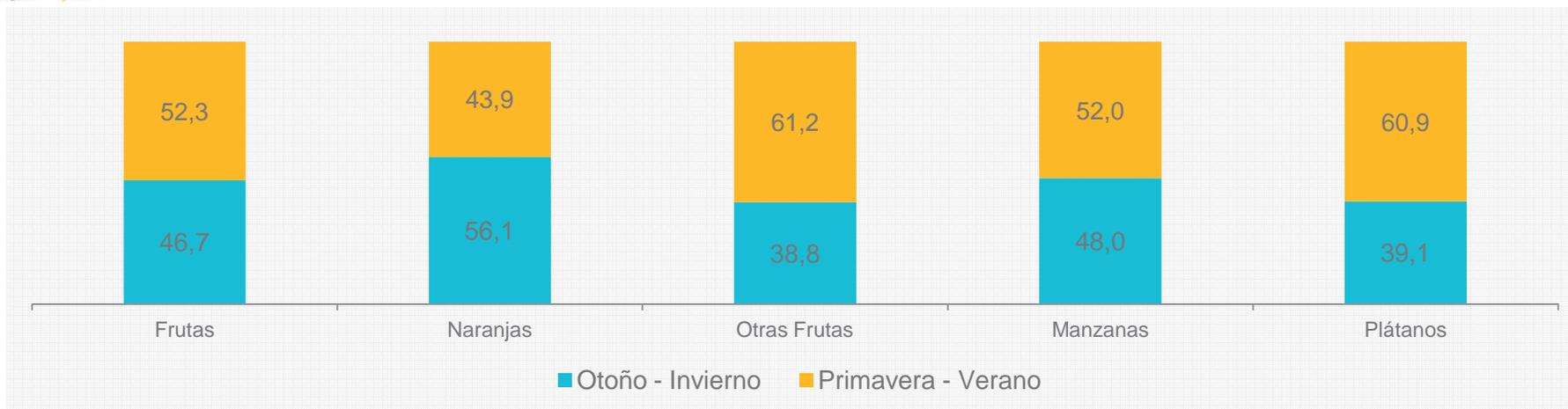
SE DESPERDICIA MÁS FRUTAS EN VERANO

Naranjas en Otoño Invierno mientras que plátanos en Primavera Verano

% Cuota en Volumen Desperdicios Anuales De Frutas



  % Cuota en Volumen Desperdicios según ESTACIONALIDAD por Tipo de Fruta



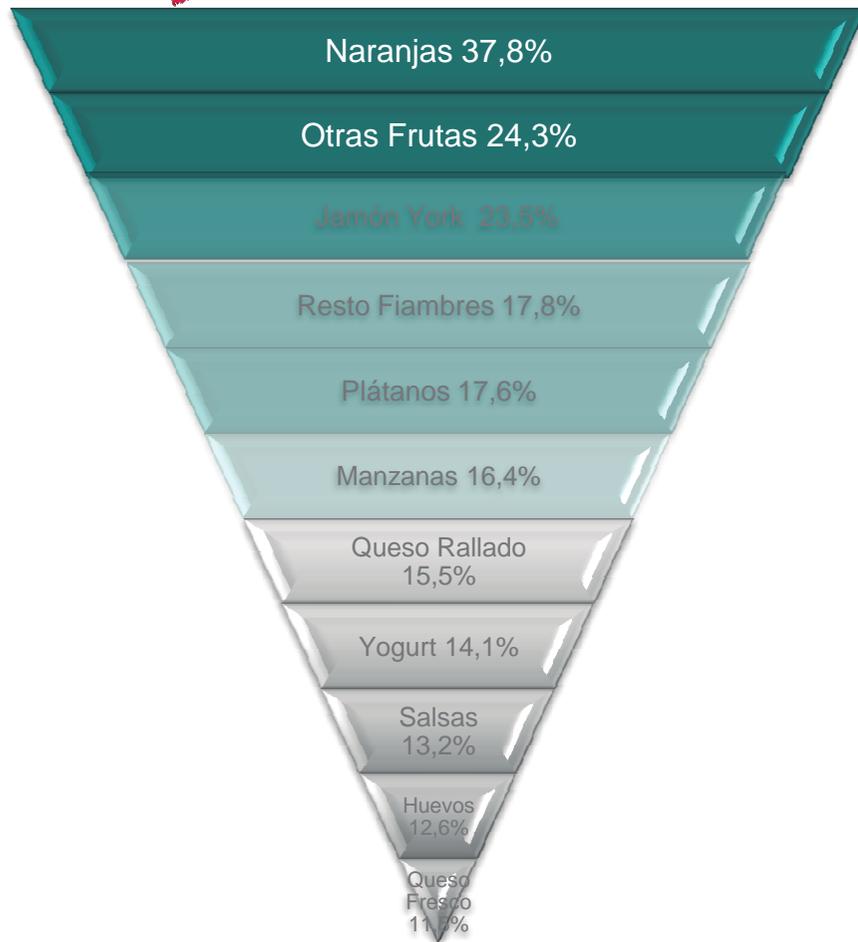
LAS FRUTAS IMPACTAN EN LA BASURA CON DIFERENCIA ESTACIONAL

Categorías que se tiran a la basura por considerar que no son aptos para el consumo

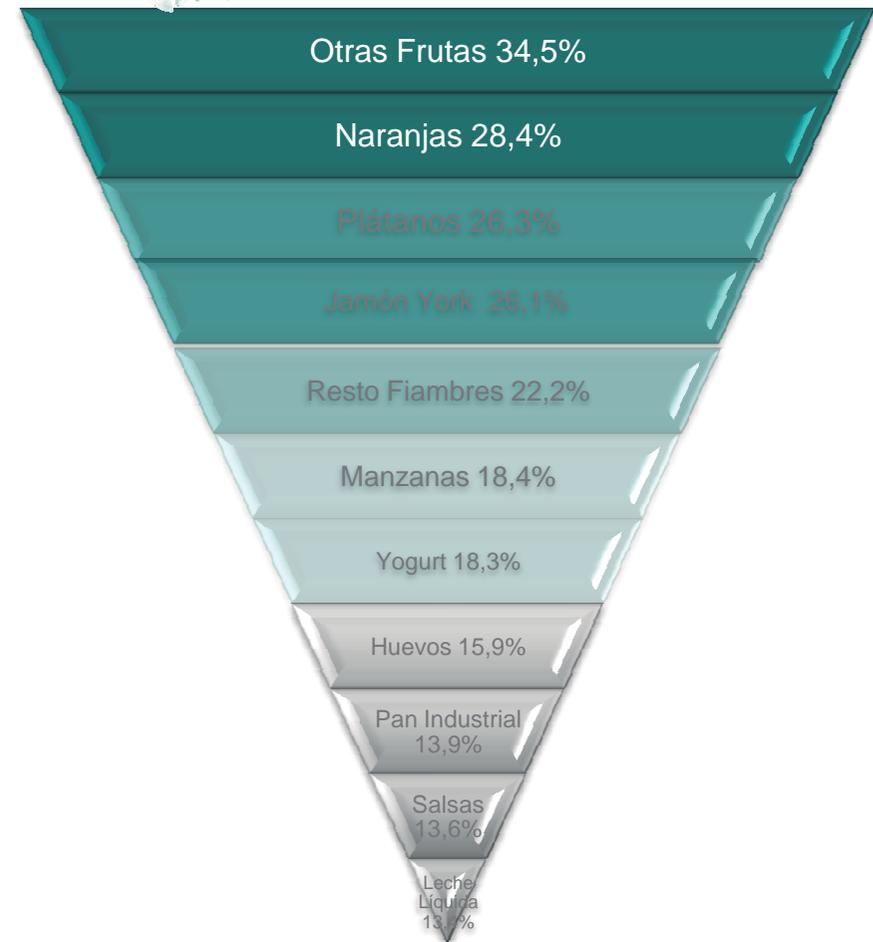
% Hogares Relativos (100% Hogares que tiran alimentos a la basura)



Otoño-Invierno



Primavera-Verano



EN OTOÑO INVIERNO mas hogares tiran a la basura: naranjas, queso rallado sopas-cremas, bollería, frutos secos, cereales



Categorías que se tiran a la basura por considerar que no son aptos para el consumo

% Hogares Relativos (100% Hogares que tiran alimentos a la basura)



38 % Vs 28 %



7,2 % Vs 4,9%



15,5 % Vs 11,2%



6,1 % Vs 5,4%



9,6 % Vs 8,5%



5,4 % Vs 3,6%



8,1 % Vs 6,9%



4,3 % Vs 2,5%

El primer dato corresponde a **Otoño-Invierno** Vs **Primavera-Verano**

EN PRIMAVERA VERANO PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVOS Y CARNES FRESCAS



Categorías que se tiran a la basura por considerar que no son aptos para el consumo

% Hogares Relativos (100% Hogares que tiran alimentos a la basura)



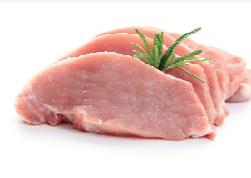
13,4% Vs 9,1%



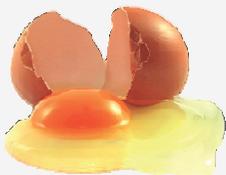
9,7% Vs 9,0%



18,3 % Vs 14,1%



5,5% Vs 4,4%



15,9 % Vs 12,6%



9,4% Vs 8,5%



13,9% Vs 10,6%



7,4% Vs 6,1%

El primer dato corresponde a Primavera-Verano vs Otoño-Invierno

AGENDA

1

Resumen
Metodológico



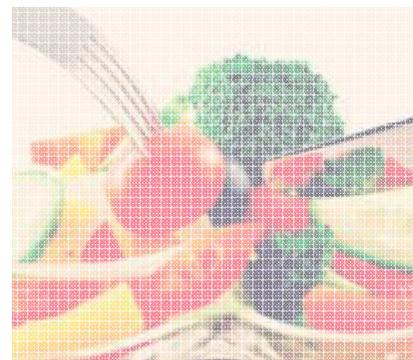
2

Hábitos culinarios de
los españoles



3

Qué Alimentos sin
preparar tiramos
más a la basura

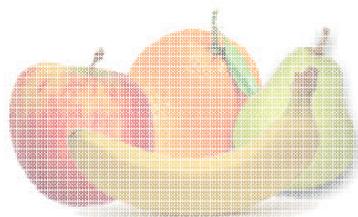
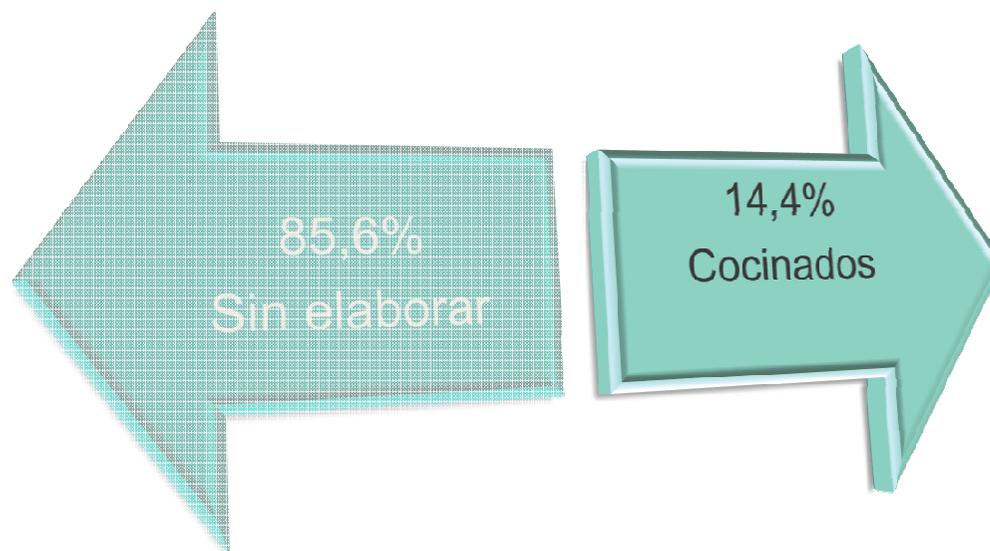


4

Recetas
caseras que más se
desechan



El 14,4% DE DESECHOS (KGS) POR LOS HOGARES SON **COCINADOS**



EL Momento “Cubo de la basura”

% De Hogares que tiran alimentos ya cocinados (recetas) a la basura



3 DE CADA 10 HOGARES TIRAN PARTE DE
LOS PLATOS QUE PREPARAN

Universo : 17.500.999 hhs

31,9%

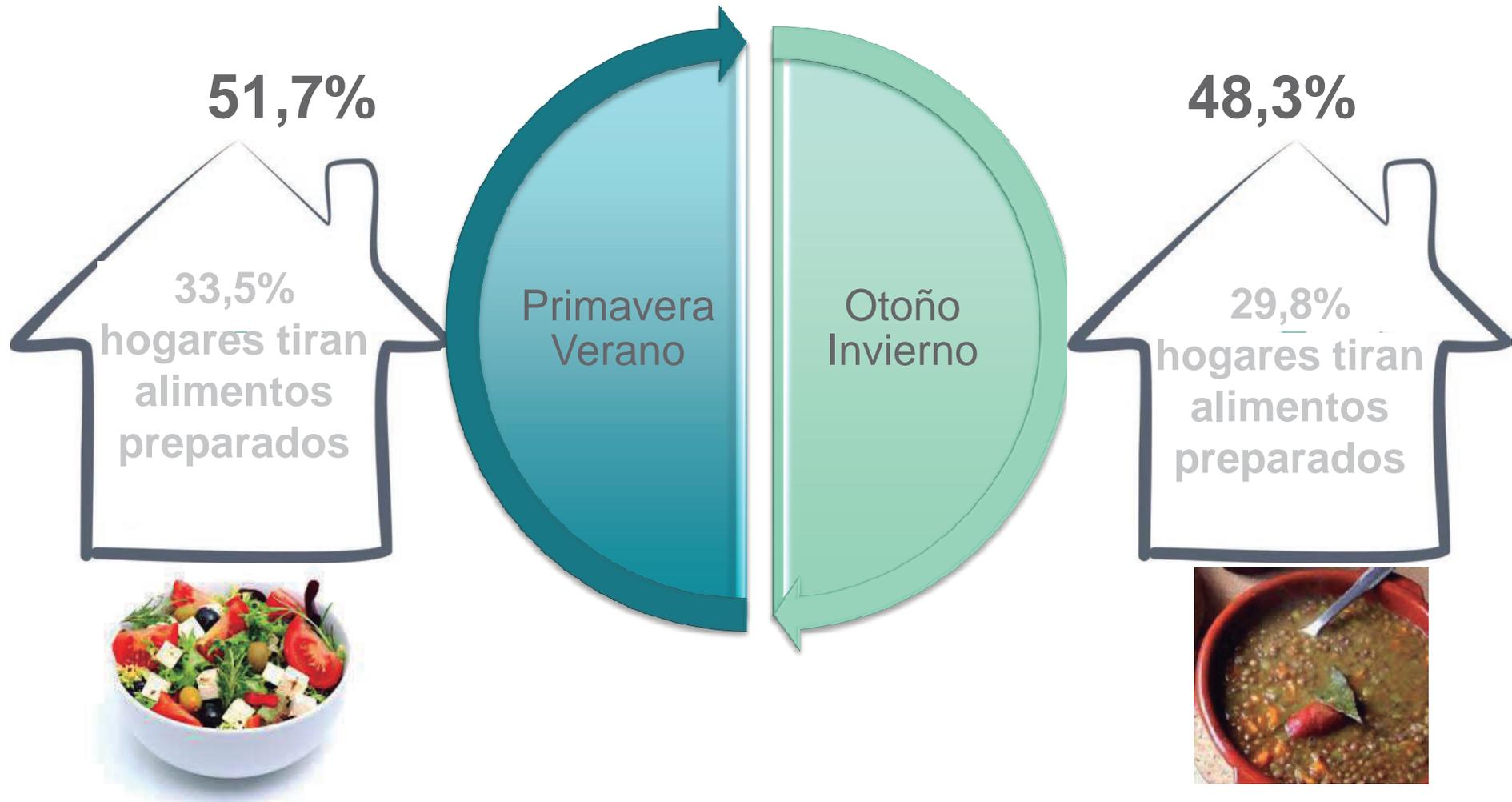


Periodo Otoño-Invierno 2015 y Primavera-Verano 2015

EN VERANO SON MÁS HOGARES Y ADEMÁS MAS VOLUMEN

%Cuota en Volumen Kgs

En verano tiramos más comidas preparadas



HAY MÁS HOGARES QUE TIRAN DESPUÉS DE HABER GUARDADO, Y EN VERANO SE AGUDIZA

% De Hogares que tiran alimentos ya cocinados (recetas) a la basura

Al año son **5.581.372 Hogares**

18,2% Tiran comida desde el plato o cazuela



24,7% Tiran comida desde la nevera



En primavera verano mas hogares desechan comidas elaboradas que se guardaron en la nevera

26,9% vs 22% en otoño invierno

LENTEJAS, ENSALADAS Y TORTILLA SON LAS RECETAS QUE MÁS HOGARES TIRAN.

Platos cocinados o preparados por el hogar que se tiran por no considerarse aptos para el consumo

% Hogares Relativos (100% Hogares que tiran recetas a la basura)



Universo: 5.581.372 hhs

Periodo Otoño-Invierno 2015 y Primavera-Verano 2015

UNA AMPLIA VARIEDAD DE PLATOS

Platos que se tiran a la basura por considerar que no son aptos para el consumo (en número de hogares)

% Hogares Relativos (100% Hogares que tiran alimentos elaborados a la basura)



	Arroz a la cubana	5,4%
	Ensalada de Tomate	5,3%
	Judías Verdes	4,3%
	Paella Mixta	3,9%
	Ensaladilla Rusa	3,7%
	Sopa de Pasta	3,6%
	Arroz hervido/blanco	3,5%
	Pechuga de Pollo	3,5%
	Albóndigas	3,3%
	Ensalada de Pasta	3,3%
	Macarrones/penne/ boloñesa y carne	3,3%
	Cocido Madrileño	2,9%

COMER RECETAS DIFERENTES PROVOCA UN DESPERDICIO DIFERENTE

En invierno, guisos, cremas, legumbres en verano recetas más rápidas y frías

Platos preparados que se tiran por no considerarse aptos para el consumo

% Hogares Relativos (100% Hogares que tiran recetas a la basura)



6,1% Vs 2,3%



6,1% Vs 5,6%



5,0% Vs 2,2%



4,5% Vs 2,7%



4,2% Vs 3,0%



3,6% Vs 0,2%



9,1% Vs 1,7%



7,1% Vs 6,0%



6,4% Vs 2,7%



5,2% Vs 1,2%



4,5% Vs 2,1%



4,0% Vs 0,3%

Universo: 5.581.372 hhs

Otoño-Invierno - Primavera-Verano

EN VOLUMEN SE HACE EVIDENTE LA DIFERENCIA DE PLATOS POR ESTACION

Platos que se tiran a la basura por considerar que no son aptos para el consumo (en volumen)

% Cuota Volumen (Basura)

191,34 Mio Kg

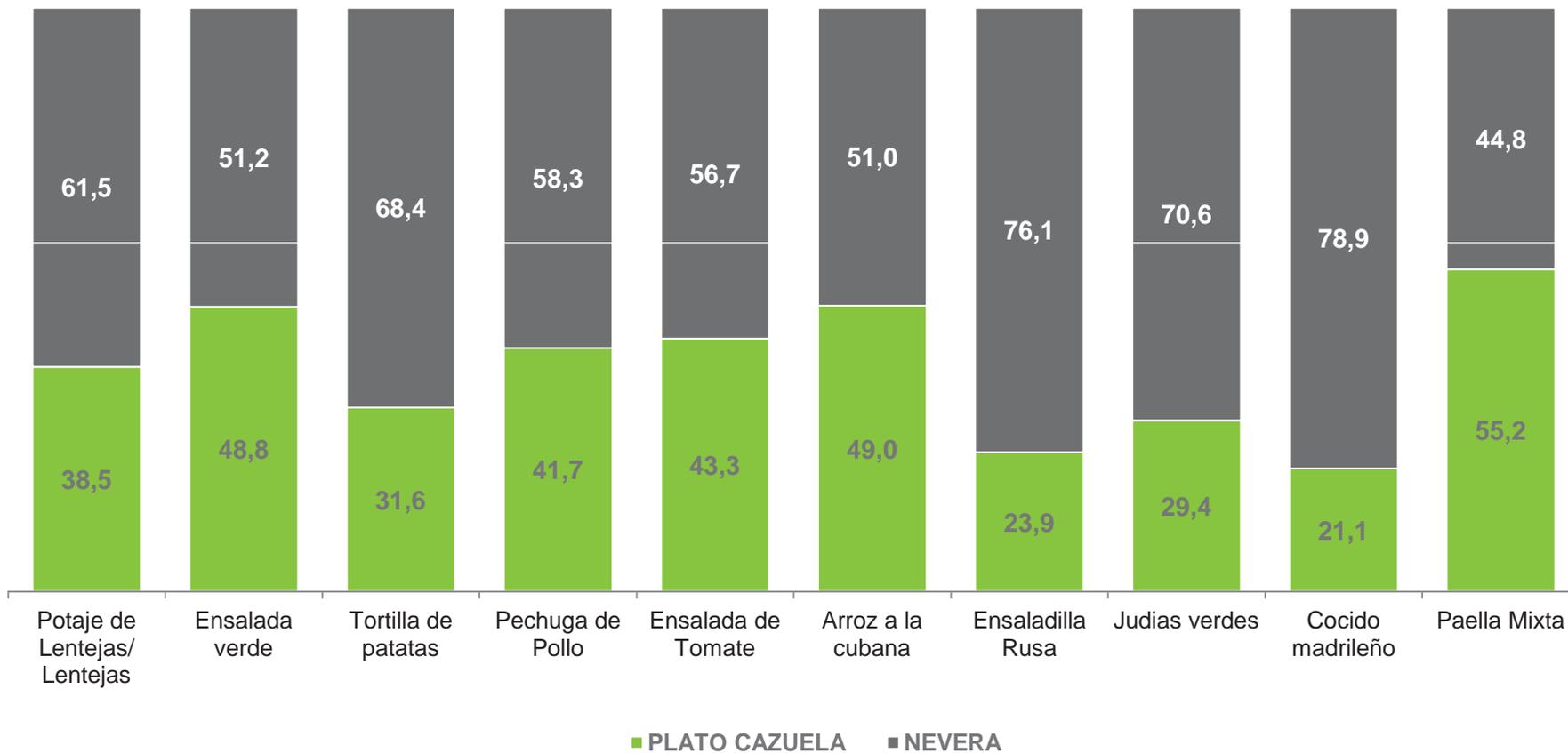
		
8,7% Lentejas		
3,9% Tortilla de Patatas		
3,2% Potaje de Garbanzos		
3,0% Ensalada Verde		
2,9% Cocido Madrileño		
2,8% Potajes alubias/ judías		
2,2% Ensalada de tomate		

Todos estos platos:

Puré de Verdura	
Ensaladilla Rusa	 15,0%
Sopa de Pasta	
Judías Verdes	
Crema de calabacín	 5,2%
Gazpacho	
Paella de Carne	
Crema de calabaza	
Pizza Barbacoa	
Sopa de verduras	 10,7%
Patatas con carne	
Otros cocidos	 1,7%
Croquetas	

PREDOMINA LAS RACIONES TIRADAS DIRECTAMENTE DE LA NEVERA

% Cuota Raciones según procedencia del desperdicio



CONCLUSIONES

La proporción del DESPERDICIO en los hogares españoles es del 4,53% sobre el Total Alimentación comprada por los hogares españoles. No se desperdicia en la misma proporción lo que se compra, diferencias significativas por productos.

8 de cada 10 hogares tiran alimentos a la basura (sin procesar) por no considerarlos en buen estado. Frutas, verduras y pan fresco, los alimentos más desechados, representan el 48,1% del volumen de desperdicios.

Menor desperdicio una vez preparamos el producto. 3 de cada 10 hogares tiran parte de las recetas que preparan a la basura, siendo mayor la cantidad que se desperdicia de la nevera que del plato.

La estacionalidad se hace patente en la basura: tanto en ingredientes sin cocinar, como en platos preparados. En primavera verano se desperdicia un 9,4% mas que en otoño-invierno.



Desperdicio de alimentos de los hogares en España
Otoño-Invierno + Primavera-Verano 2015



GRACIAS