

#alimentosdespaña

Análisis del desperdicio extradoméstico Informe anual 2021



GOBIERNO
DE ESPAÑA

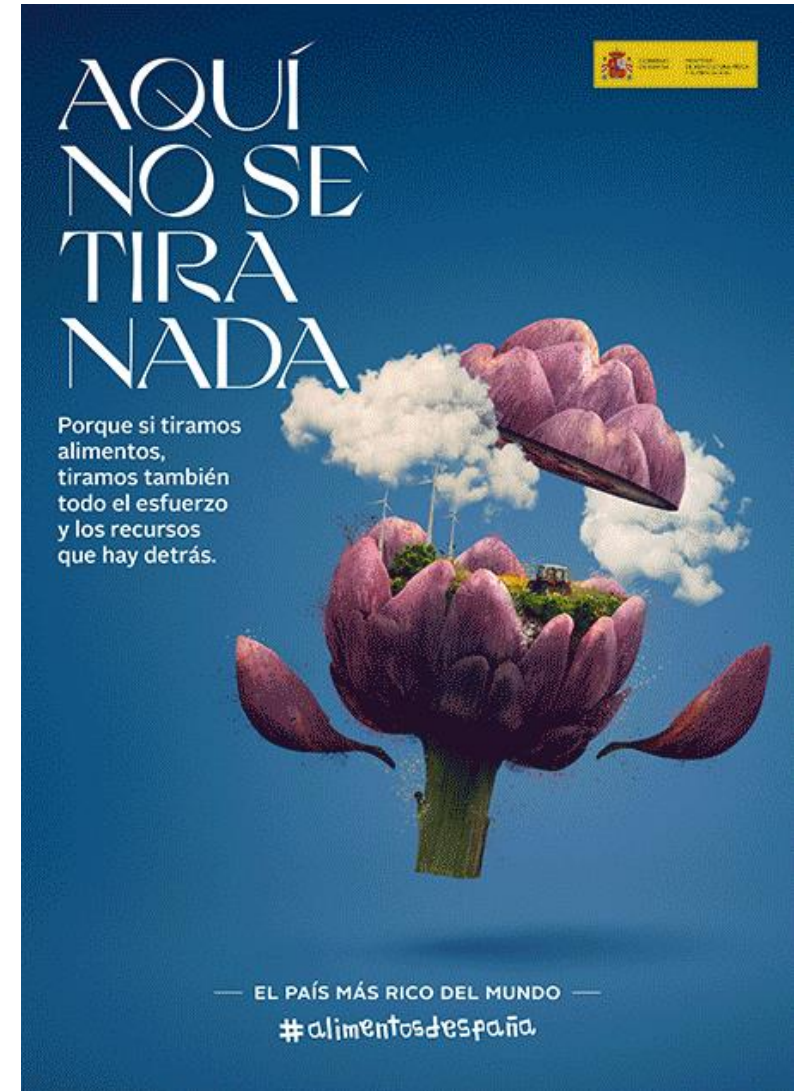
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

El impacto de la vuelta a la normalidad en materia de desperdicio

Informe anual 2021

Objetivo

Identificar el efecto de un mayor consumo extradoméstico y el impacto que tiene en el desperdicio para promover una mejor gestión de los alimentos y bebidas



AGENDA



01 Logramos reducir la tasa de desperdicio extradoméstico a pesar del mayor consumo fuera de casa respecto de 2020

02 El momento “comida” aquél donde se hace necesario prestar mayor atención, con foco en mariscos y bebidas frías

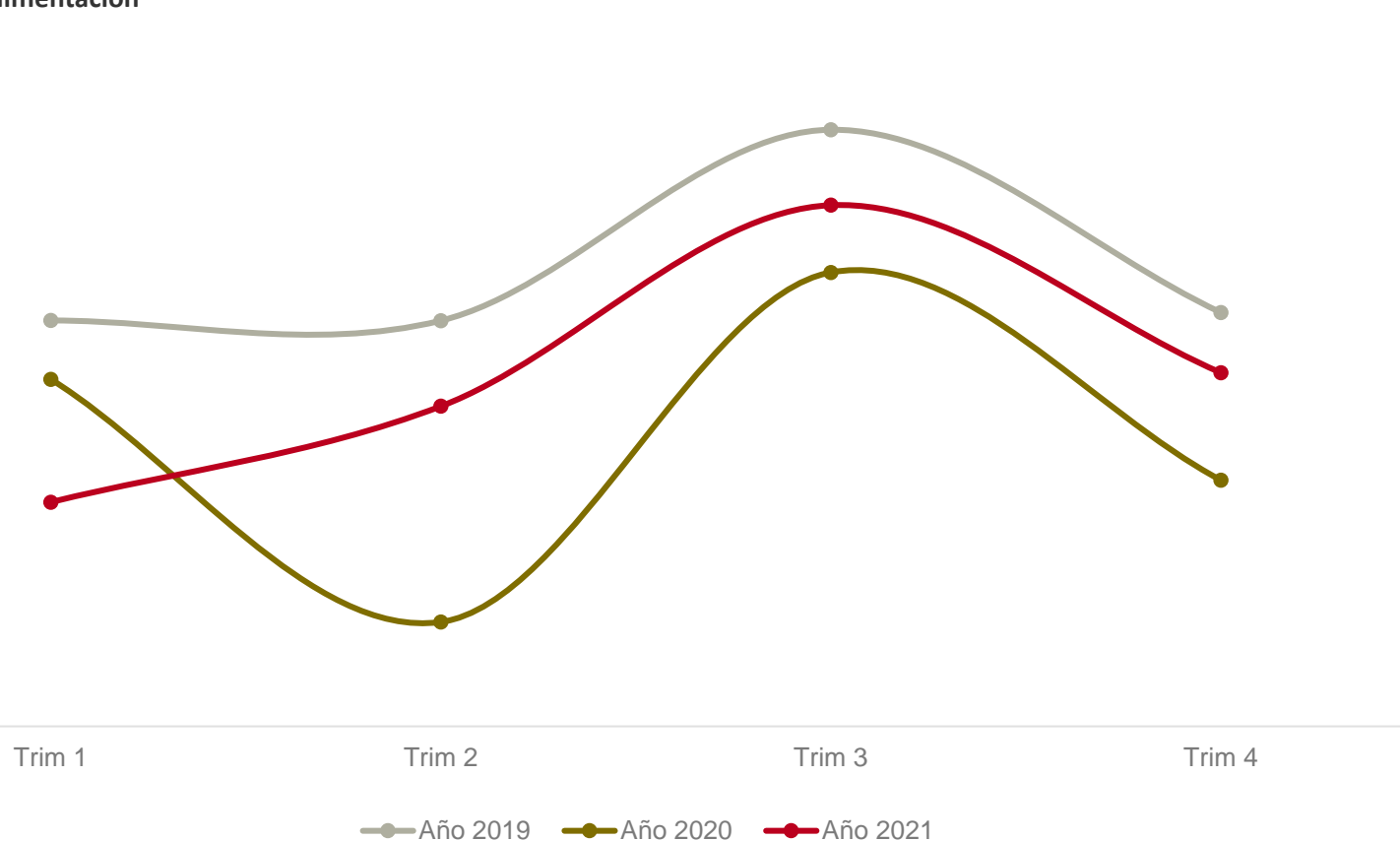
AGENDA


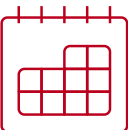



01 Logramos reducir la tasa de desperdicio extradoméstico a pesar del mayor consumo fuera de casa respecto de 2020

El consumo extracomunitario se recupera durante 2021 aunque no logra niveles de 2019, la frecuencia es la asignatura pendiente a pesar de que el gasto por acto es mayor

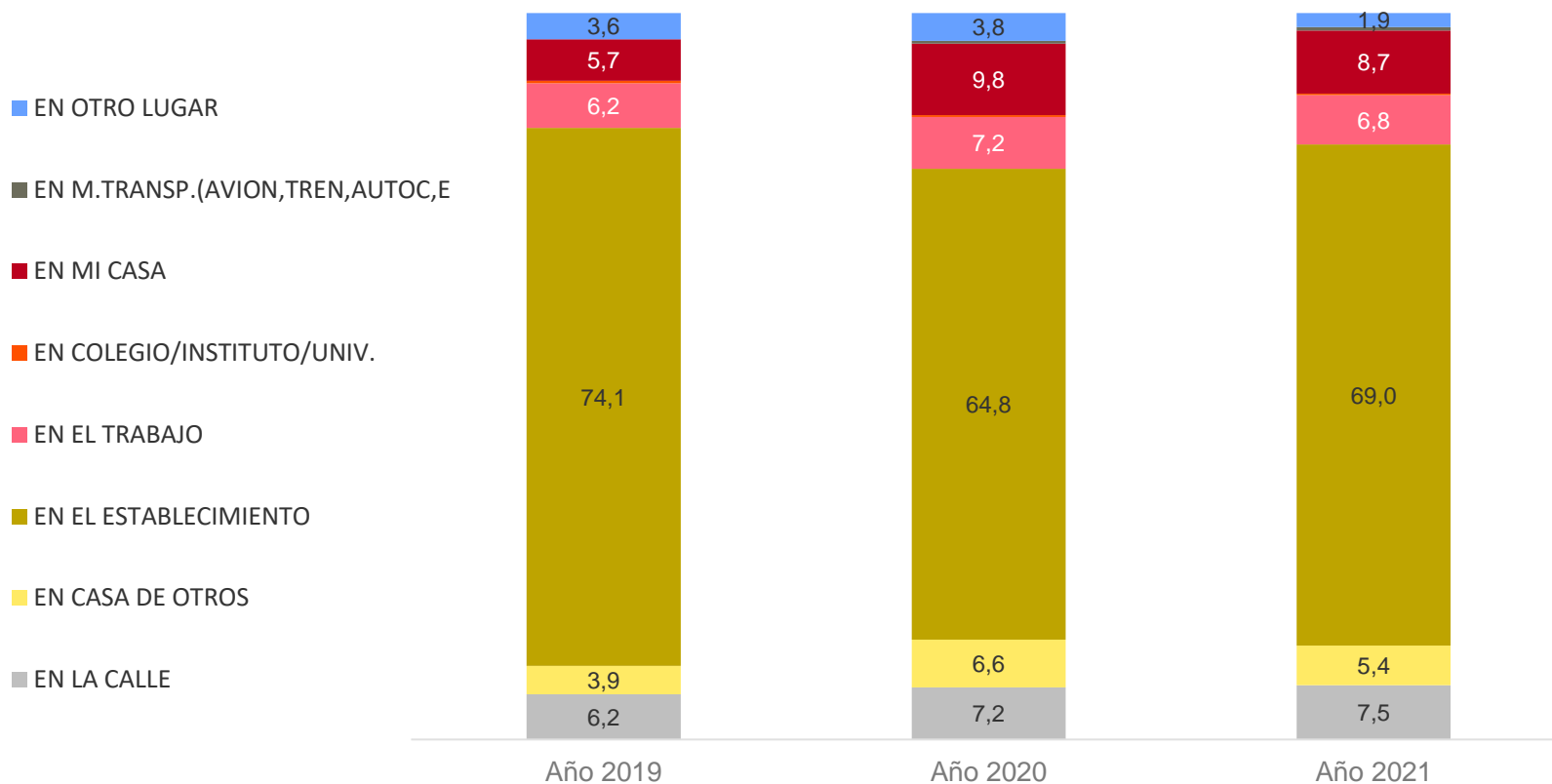
Valor T. Alimentación



	Año 2019	Año 2021
 Penetración %	99,5%	95,9%
 Frecuencia	146,9	106,0
 Gasto por acto	7,25€	8,02€

Es el consumo en el establecimiento quien lidera la recuperación, con el consumo “a domicilio” perdiendo cuota según avanza la recuperación

% Cuota Volumen Lugar de consumo



% Evolución Volumen **+10,4 %**

+17,5 % Establecimiento

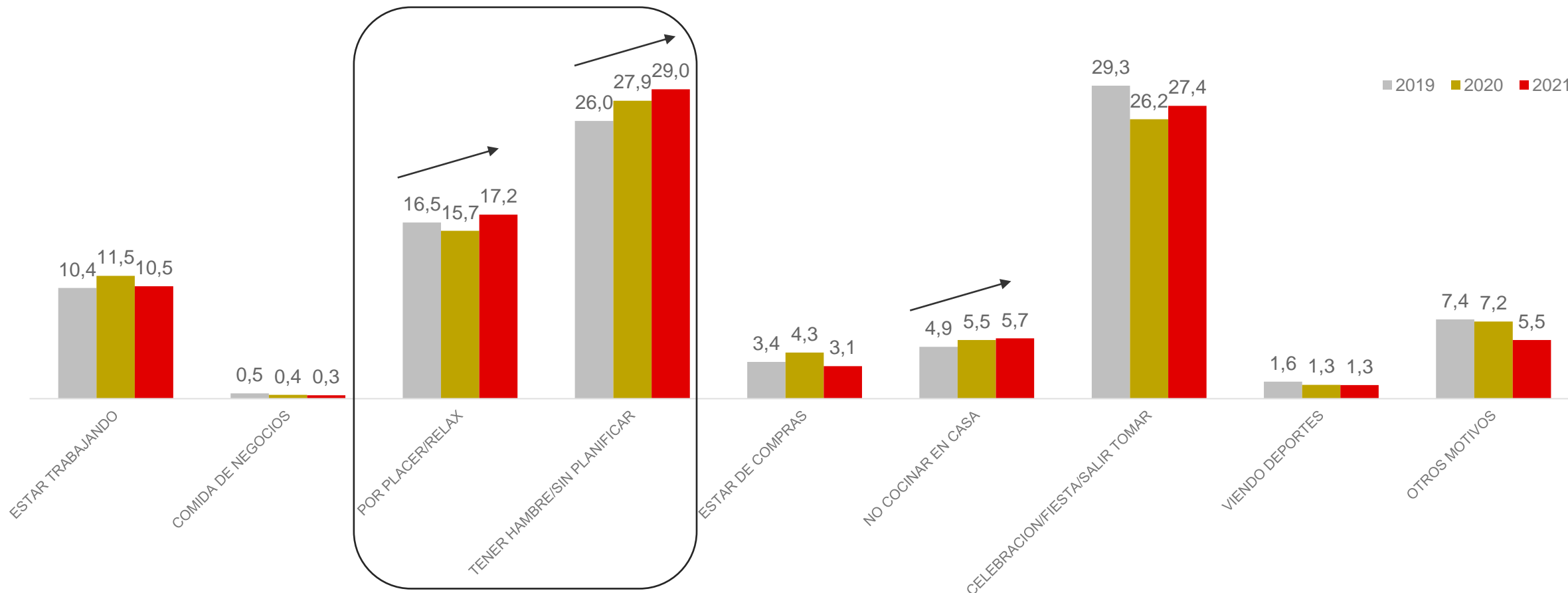
-8,7 % En casa de otros

-2,6 % En mi casa



Explicado por un consumo por impulso y de “indulgencia” que sigue en aumento respecto a años anteriores, mientras que las celebraciones vuelven a cobrar fuerza

% Cuota Volumen Consumo Extradoméstico Total Alimentación (kg-l) por Motivos

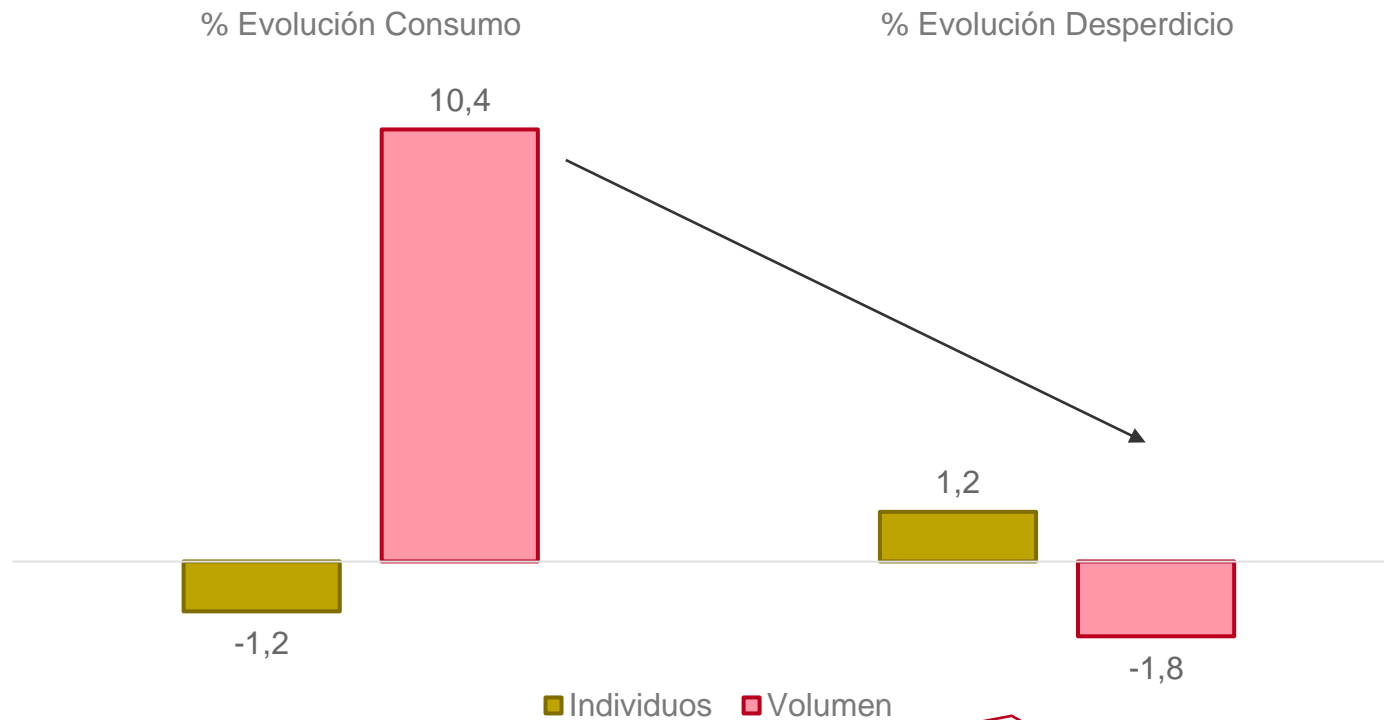


La nota positiva es que se ha reducido en casi medio millón de kg-l el desperdicio respecto a 2020, a pesar de un aumento del consumo en un 10% con la recuperación hostelera



468,3 Miles de kg-l desperdiciados MENOS

Comparativa Evolución Consumo vs Desperdicio 2020 - 2021



Se aprovechan mejor los alimentos y bebidas

El mejor aprovechamiento de lo consumido hace que la tasa de desperdicio se reduzca respecto al año anterior



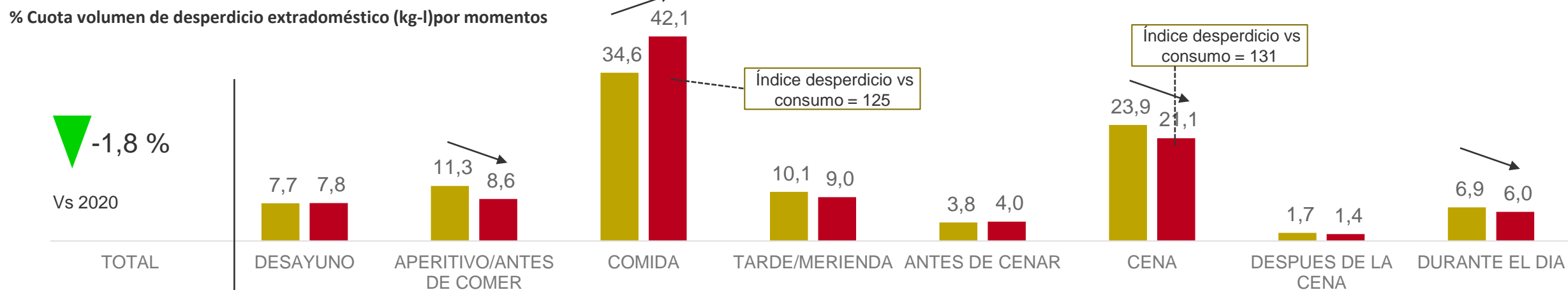
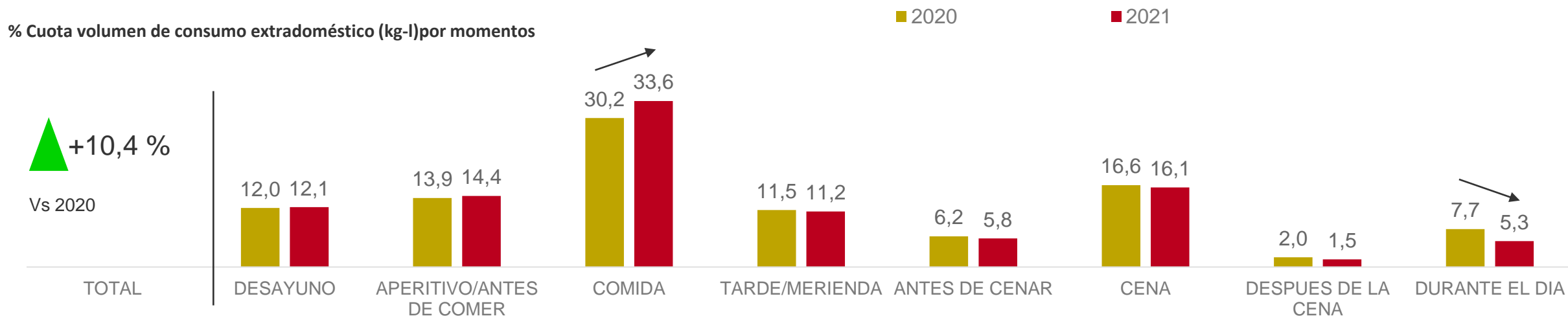
Tasa de desperdicio anual 2021

0,8 %

(0,9 % 2020)

¡ Se desperdicia menos de un 1 % de lo comprado para consumir !

Comida y cena, momentos donde peor se gestiona fuera de casa lo consumido, desayuno y aperitivos/antes de comer donde mejor aprovechamos los alimentos

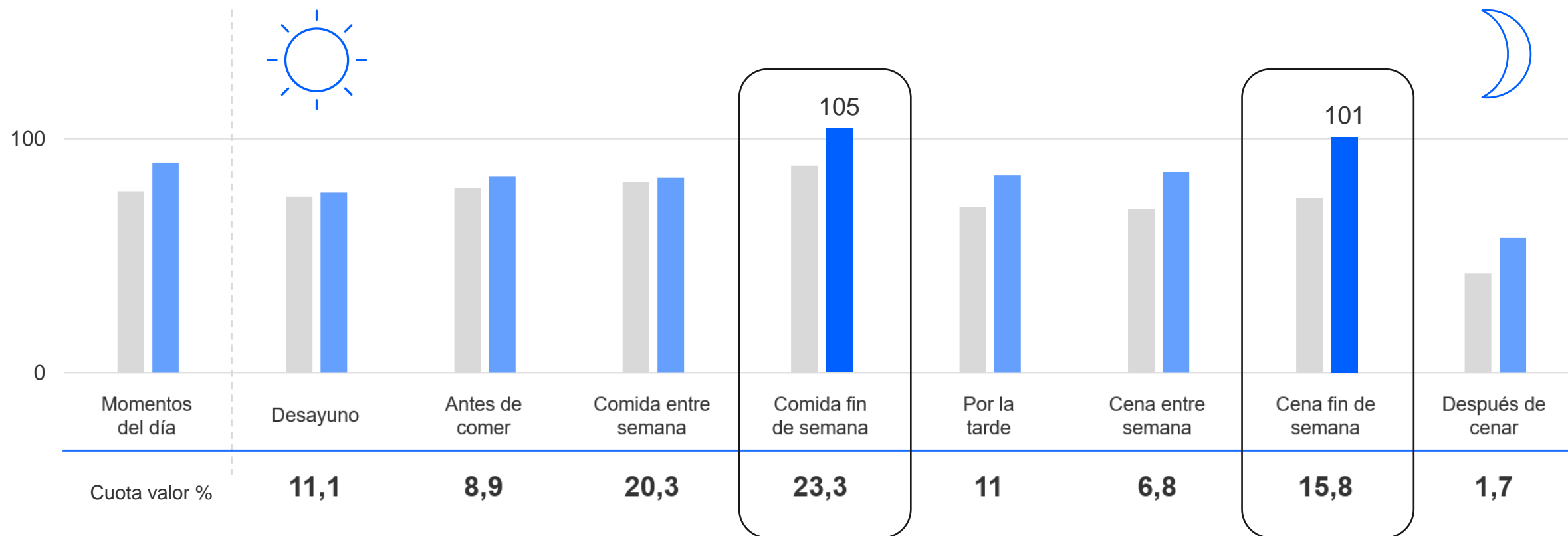


Precisamente, son las comidas y cenas en fin de semana las que mayor recuperación han experimentado, y las que mueven más valor de entre todos los momentos

Índice de recuperación (valor) HORECA

■ Recuperación Año12/2021 vs. AñoD12/2019

■ Recuperación P12/2021 vs. P12/2019



Existen varios factores que podrían explicar estos movimientos

Regreso a la oficina

Más presencialidad laboral conlleva el aumento de desayunos, comidas y momentos después del trabajo



Vuelta al ocio

Apertura y cambio de aforo en restaurantes y bares
Vuelta a la actividad de ocio en restauración del fin de semana



Nuevos hábitos

Las opciones a domicilio se mantienen fuertes y resisten la vuelta al ocio de restauración convencional



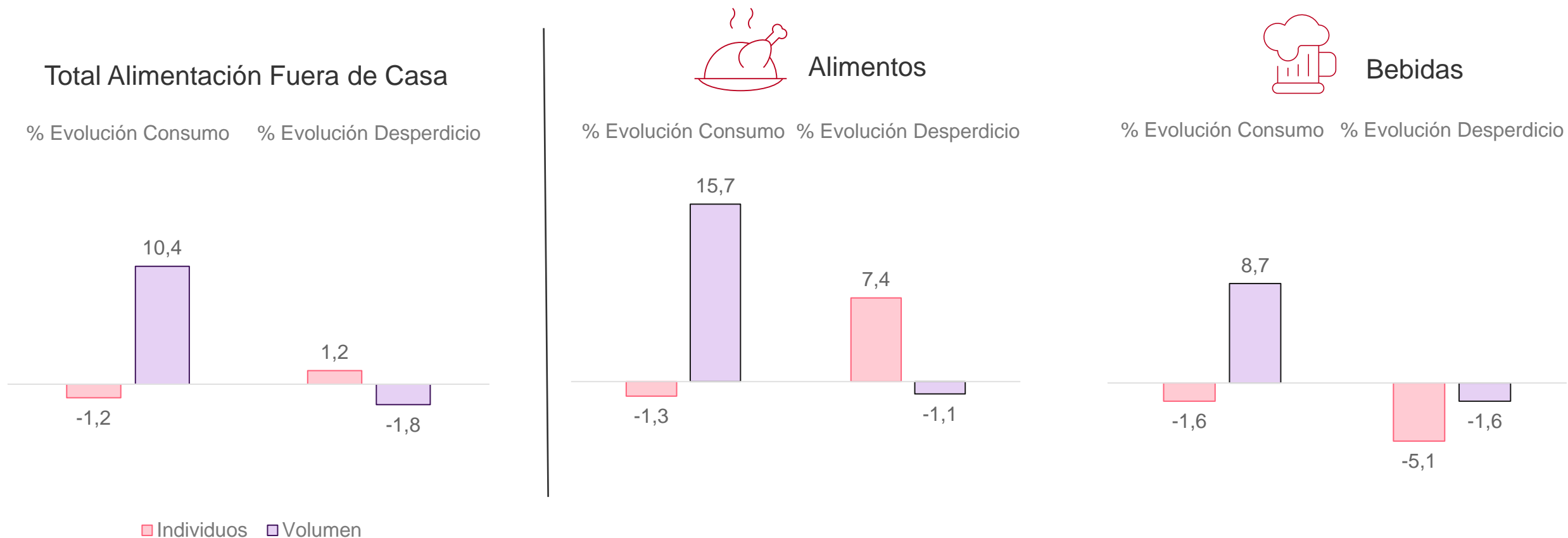
AGENDA



02 El momento “comida” aquél donde se hace necesario prestar mayor atención, con foco en mariscos y bebidas frías

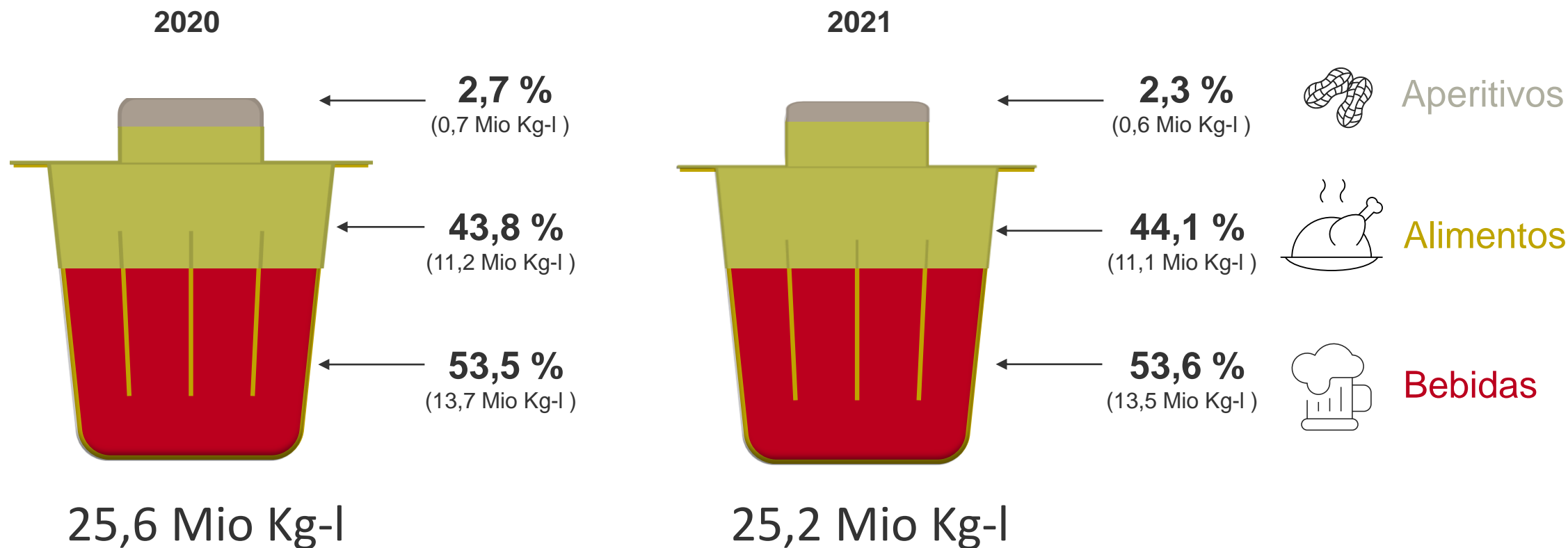
Aunque el desperdicio durante 2021 se redujo de forma transversal entre categorías, son los alimentos los que podrían gestionarse mejor, con mayor concienciación de los individuos

Comparativa Evolución Consumo vs Desperdicio 2020 –2021



Más de 1 de cada 2 litros desperdiciados fuera de casa son bebidas, aunque son los alimentos los que aumentan su cuota ligeramente al tener un peor aprovechamiento relativo

% Cuota volumen sobre el total desperdicios fuera del hogar



Los alimentos tirados logran reducir su tasa de desperdicio en más de la mitad, pero hay un potencial de mejora al seguir su tasa por encima de la del desperdicio total



Alimentos

Volumen (kg-l) Alimentos consumido Volumen (kg-l) Alimentos desperdiciado

965.797 Mio

11.102 Mio

Tasa de desperdicio Alimentos (%)

1,1 %

> 0,8 %

Tasa de desperdicio Total
Alimentación Fuera de Casa (%)

Tasa de desperdicio alimentos año 2020

1,3 %



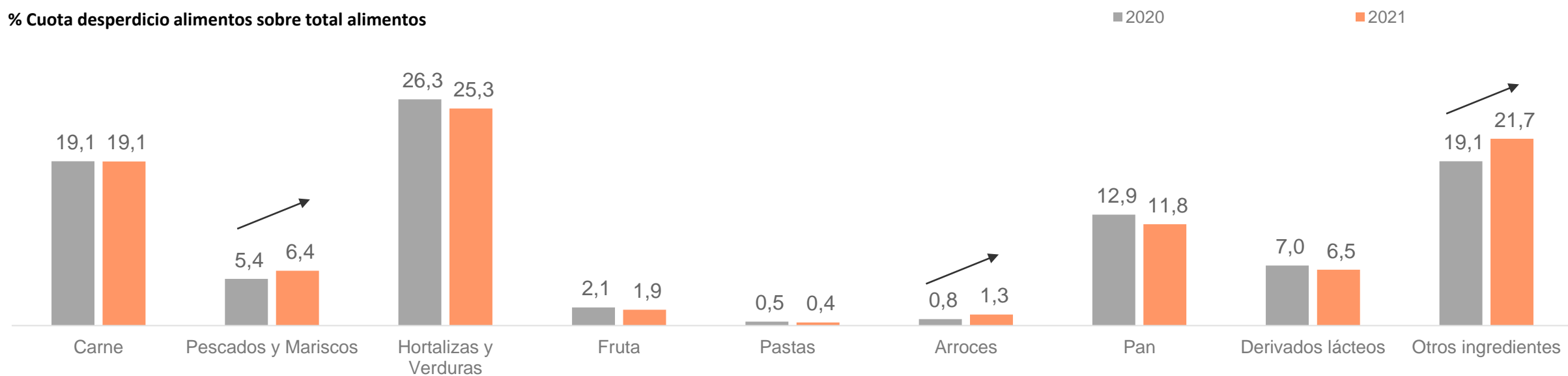
La mitad del desperdicio de alimentos son frescos (carne, pescados, verduras y fruta), aunque solo pesca y marisco aumentan su peso en el cubo, en un contexto de mayor consumo

Variación desperdicio Total Alimentos vs 2020: -1,1 %

% Variación volumen (kg-l) desperdiciado 2021 vs 2020

-1,2 %	+15,9 %	-5,1 %	-23,6 %	-13,4 %	+66,9 %	-9,7 %	-8,0 %	+12,4 %
--------	---------	--------	---------	---------	---------	--------	--------	---------

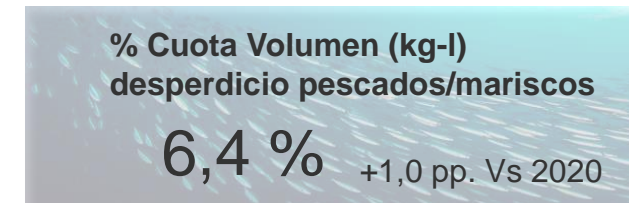
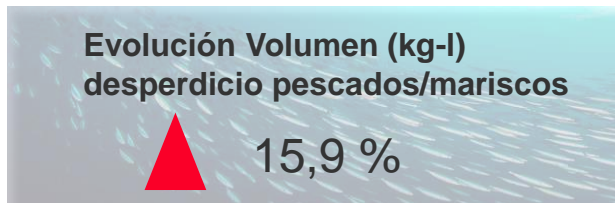
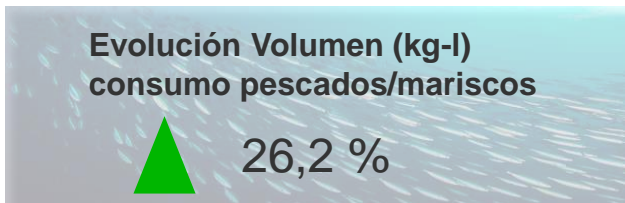
% Cuota desperdicio alimentos sobre total alimentos



% Variación volumen (kg-l) consumo 2021 vs 2020

+16,8 %	+26,2 %	+17,1 %	-0,5 %	+7,8 %	+32,3 %	+10,5 %	+17,2 %	+18,4 %
---------	---------	---------	--------	--------	---------	---------	---------	---------

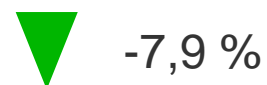
El marisco explica el crecimiento del desperdicio en productos del mar durante las comidas



% Cuota Volumen (kg-l) desperdicio vs total pescados/mariscos



Evolución Volumen (kg-l) desperdicio pescados



Evolución Volumen (kg-l) desperdicio mariscos



El 93 % de los pescados/mariscos se desperdician durante las comidas



Calamares

Evolución Volumen (kg-l) desperdicio



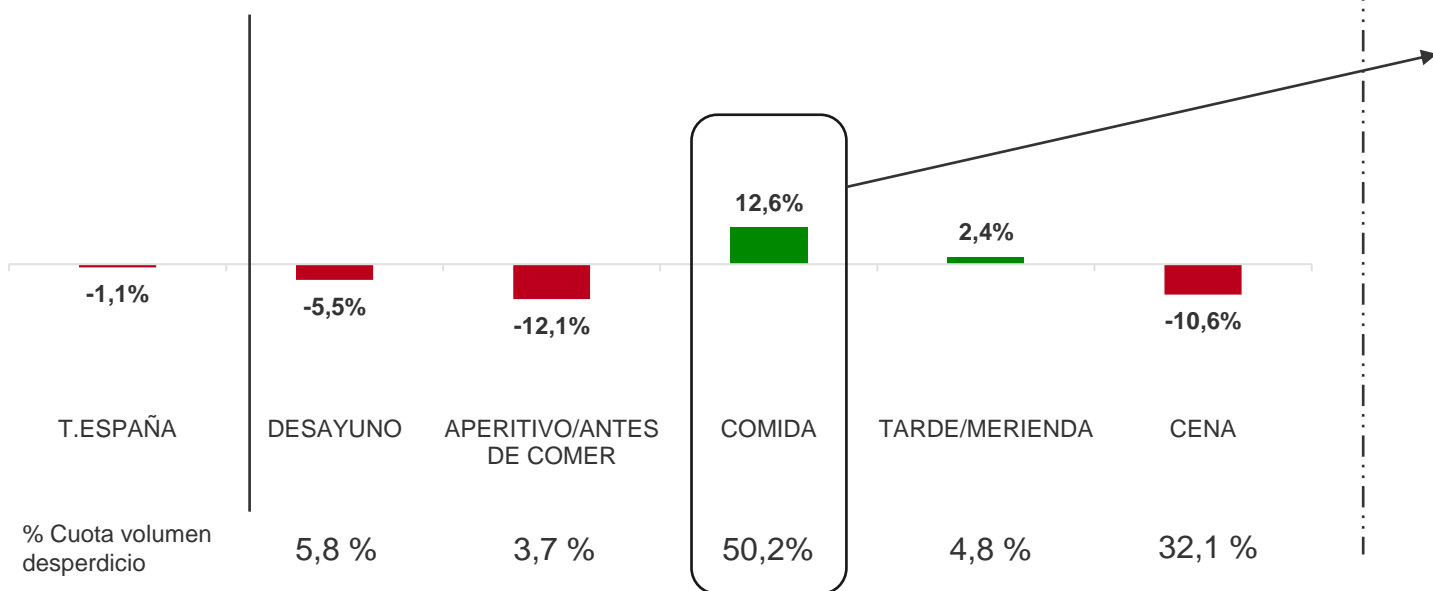
Otros mariscos (excl. gambas y pulpo/sepia)



Evitar el desperdicio en comidas es clave para reducirlo: 50 % es en ese momento y es el que sufre el mayor aumento respecto de 2020 y de manera transversal entre tipos de productos de comida

% Evolución volumen (kg-l) desperdiciado por momentos de consumo 2021

Total alimentos desperdiciados



% Variación volumen de desperdicio extradoméstico (kg-l) momento comida



▲ +28,3 %
Pescados y mariscos



▲ 10,3 %
Total carnes



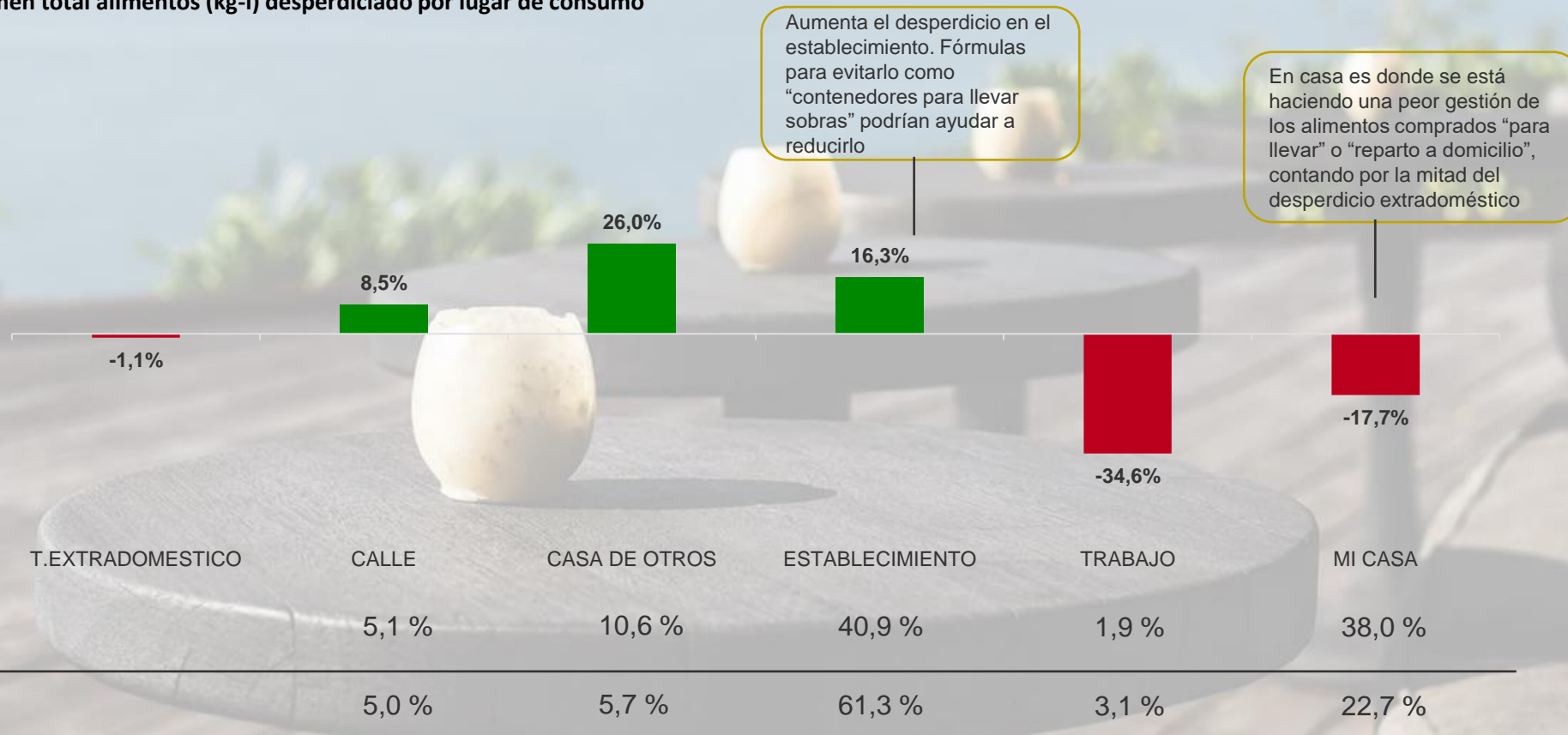
▲ 16,3 %
Otros derivados lácteos



▲ 5,7 %
Verduras y hortalizas

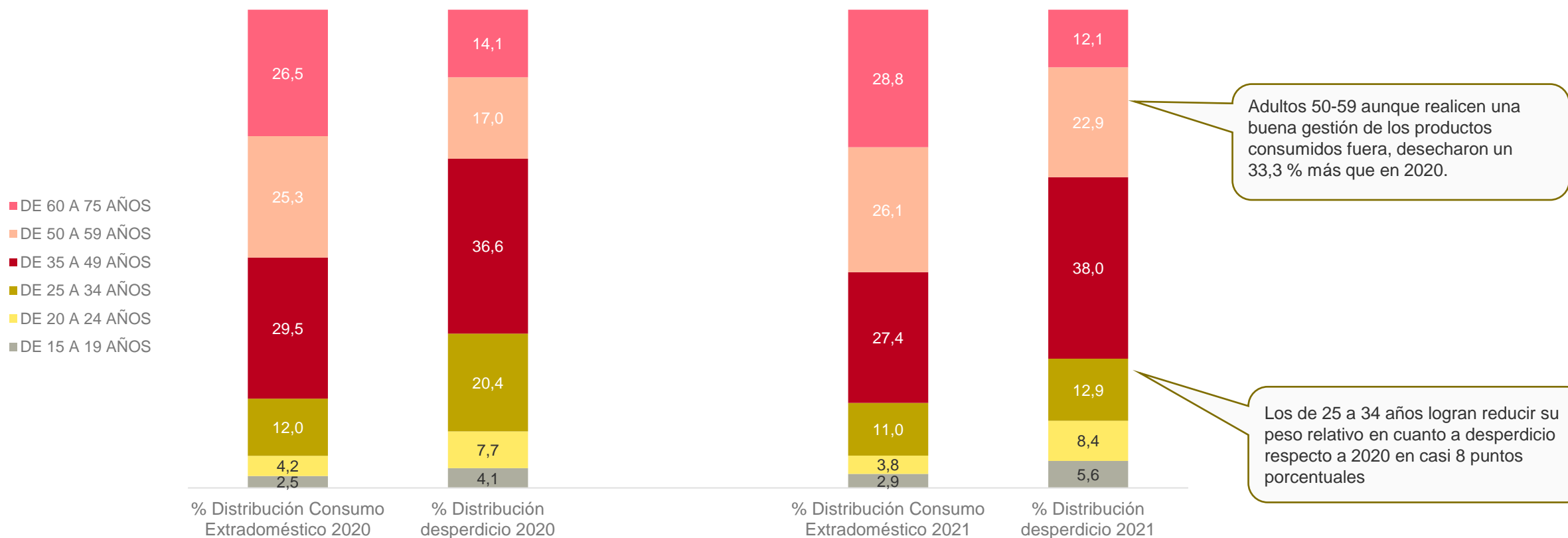
El establecimiento y en casa, lugares donde peor se aprovechan los alimentos: control de raciones y fomentar la reutilización “para llevar”, clave para la lucha contra el desperdicio

% Evolución volumen total alimentos (kg-l) desperdiciado por lugar de consumo



Concienciar a los menores de 49 años es necesario, son los que más desperdician alimentos en relación a lo que consumen fuera de casa

% Cuota volumen consumo y desperdicio ALIMENTOS por edad

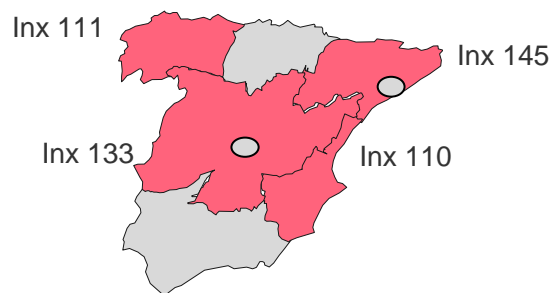


Adultos de 50-59 años, Levante y Centro, los que tienden a desperdiciar más alimentos y de forma transversal entre los diferentes productos

% Cuota volumen alimentos (kg-l) desperdiciados – Criterios que sobre indexan (mayor proporción de desperdicio vs T.Alimentos)



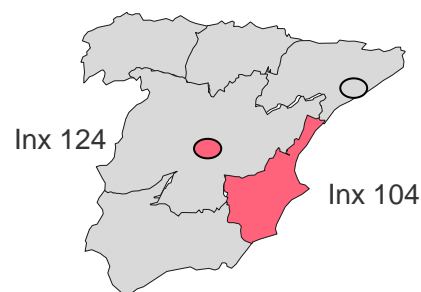
Pescados y mariscos



> 50-59 años Inx 299



Carnes

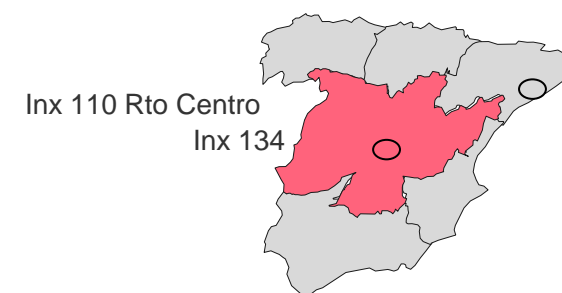


> 25-34 años Inx 115

> 35-49 años Inx 114



Verduras y Hortalizas



> 35-49 años Inx 116

Índice: Desperdicio Categoría vs Desperdicio Producto analizado

Las bebidas se aprovechan mejor, reducen su tasa de desperdicio respecto de 2020, y se sitúan por debajo de la tasa de desperdicio del total extradoméstico



Bebidas

Volumen (kg-l) Bebidas consumido

2.158.088 Mio

Volumen (kg-l) Bebidas desperdiciado

13.489 Mio

Tasa de desperdicio Bebidas (%)

0,6 %

< 0,8 %

Tasa de desperdicio Total Alimentación Fuera de Casa (%)

Tasa de desperdicio bebidas año 2020

0,7 %



Tanto bebidas frías como calientes se gestionan mejor que en 2020



Bebidas calientes

Variación Volumen Consumo
Bebidas Calientes (kg-l) vs 2020 ▲ 16,0 %

Variación Volumen Desperdicio
Bebidas Calientes (kg-l) vs 2020 ▼ -1,4 %



Bebidas frías

Variación Volumen Consumo
Bebidas Frías (kg-l) vs 2020 ▲ 7,8 %

Variación Volumen Desperdicio
Bebidas Frías (kg-l) vs 2020 ▼ -1,7 %

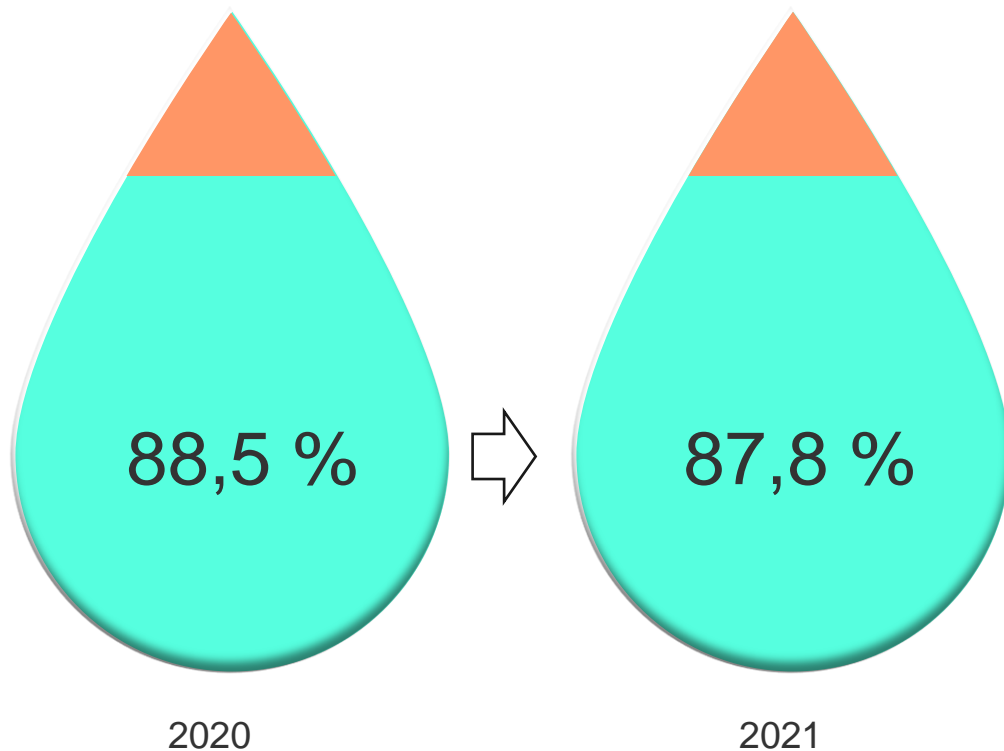
Total Bebidas

Evol. Volumen Consumo (kg-l) +8,7 %

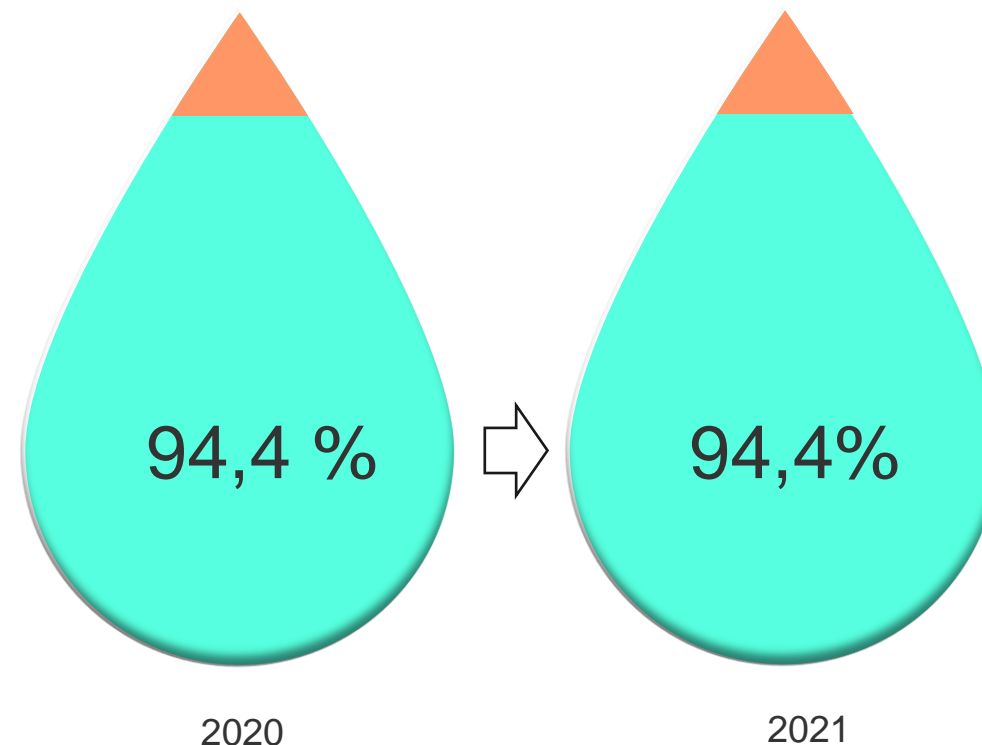
Evol. Volumen Desperdicio (kg-l) -1,6 %

Las bebidas calientes ganan ligera relevancia en consumo, pero las frías siguen siendo las peor gestionadas

% Cuota consumo Bebidas Frías vs Calientes

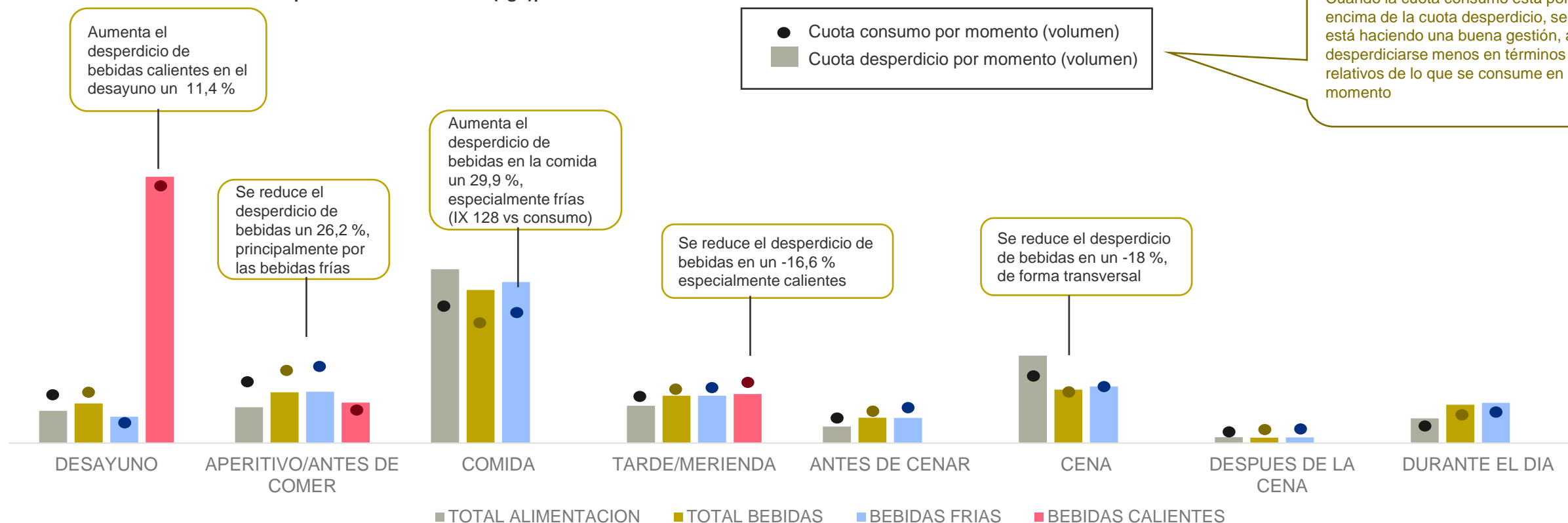


% Cuota desperdicio Bebidas Frías vs Calientes



El momento comida es donde en general se desperdician más bebidas, especialmente frías. En el resto de momentos, la gestión es buena tanto en frías como calientes.

% Cuota volumen de consumo vs desperdicio extracomunitario (kg-l) por momentos



Las bebidas calientes podrían gestionarse mejor en los desayunos, especialmente leche y/o bebidas vegetales, si bien su consumo creció en mayor medida que su desperdicio

Desayunos

Total Bebidas Calientes Desayuno

% Cuota volumen desperdicio

64,4 %

▲ +11,4 % volumen desperdiciado vs 2020

% Cuota volumen consumo

63,2 %

▲ +19,7 % volumen consumido vs 2020

Leche y Bebidas Vegetales Desayuno

% Cuota volumen desperdicio

72,8 %

▲ +5,9 % volumen desperdiciado vs 2020

% Cuota volumen consumo

70,3 %

▲ +21,1 % volumen consumido vs 2020



% Cuotas volumen sobre Total Bebidas Calientes durante el día

Principalmente se desperdicia leche y bebidas vegetales en el establecimiento y por adultos entre 35 y 59 años



35 a 59 años



32,4 % del desperdicio total de bebidas calientes corresponde a **leches y bebidas vegetales** por adultos de 35 a 59 años

En el establecimiento



57 % del desperdicio total de bebidas calientes corresponde a **leches y bebidas vegetales** en el establecimiento

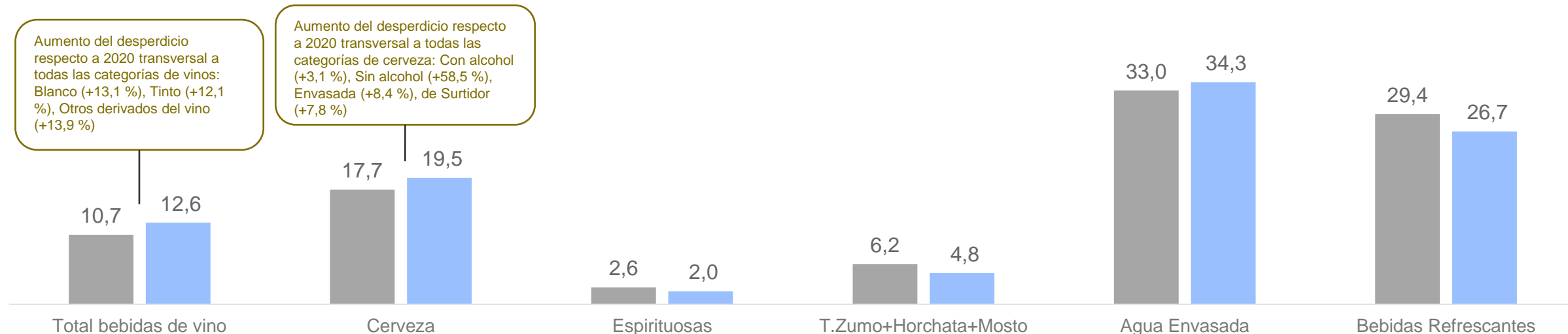
Vino, cerveza y agua son las bebidas frías peor gestionadas fuera de casa, si bien su consumo aumentó en mayor medida que su desperdicio

Variación desperdicio Total Bebidas vs 2020: -1,7 %

% Evolución volumen (kg-l) desperdiciado 2021 vs 2020



% Cuota desperdicio bebidas frías sobre total bebidas frías

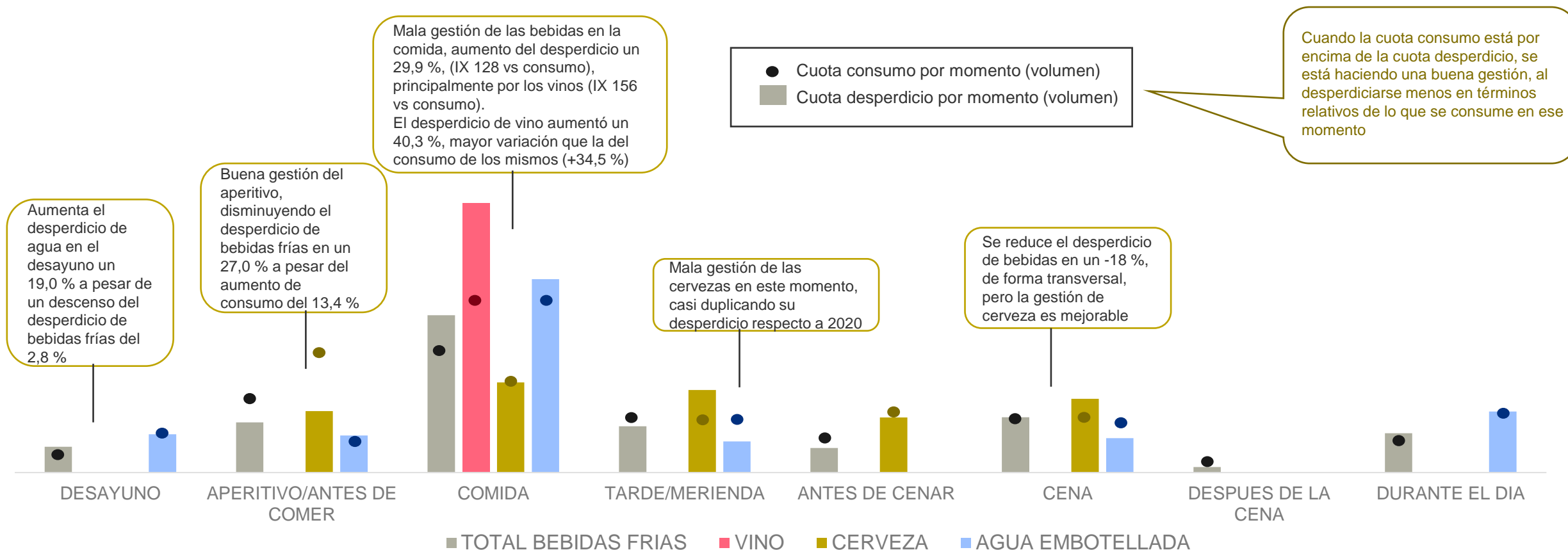


% Evolución volumen (kg-l) consumido 2021 vs 2020



Estas bebidas peor gestionadas son más desperdiciadas en el momento de mayor consumo: la comidas; con el 66 % del desperdicio de vino produciéndose durante este momento

% Cuota volumen de consumo vs desperdicio extracomunitario (kg-l) por momentos



El mayor desperdicio de vino se puede explicar por un mayor número de individuos que lo desperdician respecto del año anterior, y los que peor los gestionan son los más mayores

% Penetración individuos que desperdician
Frecuencia de desperdicio 2021 vs 2020



+8,3 %
Evolución volumen

5,04 % (-0,3 pp)

2,89 Veces (+2,2 % Evo. Frecuencia)

Mayores de 50 años responsables del **63,8 %** de volumen de cerveza desperdiciado a cierre de 2021

+40,1 %
Evolución volumen

% Penetración individuos que desperdician
Frecuencia de desperdicio 2021 vs 2020



+15,9 %
Evolución volumen

5,29 % (+1,17 pp)

2,23 Veces (-4,5 % Evo. Frecuencia)

Mayores de 60-75 años responsables del **42,6 %** de volumen de vino desperdiciado a cierre de 2021

+56,9 %
Evolución volumen

% Penetración individuos que desperdician
Frecuencia de desperdicio 2021 vs 2020



+2,1 %
Evolución volumen

9,35 % (-0,0 pp)

2,31 Veces (+7,2 % Evo. Frecuencia)

Adultos de 35-49 años responsables del **42,4 %** de volumen de agua desechado fuera de casa

+31,5 %
Evolución volumen

CONCLUSIONES



01 2021 ha visto resurgir el consumo fuera de casa, hecho que no afecta al **desperdicio, el cual se reducido respecto de 2020** lo que supone una menor tasa de desperdicio y **un mejor aprovechamiento** de los alimentos fuera de casa. Además, este mejor aprovechamiento es **transversal tanto a alimentos como a bebidas ya sean calientes como frías.**

02 Los **mariscos** especialmente en cuanto a alimentos, y el **vino y cerveza** en cuanto a bebidas, aquellos **peor aprovechados con un incremento del desperdicio principalmente durante las comidas, lógico pues es el momento que lidera el crecimiento en consumo.** Los alimentos, más desperdiciados por los menores de 50 años, mientras que las bebidas, por los mayores de 60

RECOMENDACIONES



Trabajar en la concienciación durante el momento principal del día y que impulsa el crecimiento del sector extradoméstico, “comida”, donde se produce un mayor desperdicio y un peor aprovechamiento.

Inculcar fórmulas de aprovechamiento basadas en “llevátelo a casa”, segunda oportunidad del plato a través del aprovechamiento y mediante una mejor gestión de las raciones

El impacto de la vuelta a la normalidad en materia de desperdicio

Informe anual 2021

#alimentosdespaña

Análisis del desperdicio extradoméstico Informe anual 2021



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN