

Desperdicio de alimentos de los hogares en España

Otoño-Invierno 2020 vs 2019

Mayo, 2020



Objetivo

Cuantificar la cantidad de alimentos que se están desperdiciando en los hogares españoles, en el periodo Otoño-Invierno de 2020



Agenda

1

Información general
sobre el desperdicio en
hogares

2

El desperdicio de
productos sin utilizar

3

El desperdicio
en recetas

1. Información general sobre el desperdicio en hogares

Mejor aprovechamiento de los alimentos y bebidas: hay menos hogares que desperdician y menos volumen de desperdicio generado



En un contexto generalizado de más compra frente al mismo periodo del año anterior

% Evo. Vol T. España Otoño/Invierno 2020 vs Otoño/Invierno 2019 por perfil y ciclos



	%
ALTA Y MEDIA ALTA	+3,1
MEDIA	+3,9
MEDIA BAJA	+3,3
BAJA	+2,0
SIN NIÑOS	+2,9
NIÑOS - 6 AÑOS	+2,0
NIÑOS 6 A 15 AÑOS	+4,8
- 35 AÑOS	-2,6
35 A 49 AÑOS	+2,1
+ 50 AÑOS	+4,7

	%
JOVENES INDEPENDIENTES	+3,8
PAREJ.JOVENES SIN HIJOS	-0,6
PAREJ.CON HIJOS PEQUEÑOS	+2,0
PAREJ.CON HIJOS EDAD MEDIA	+4,6
PAREJ.CON HIJOS MAYORES	+0,3
HOGARES MONOPARENTALES	+0,4
PAREJAS ADULTAS SIN HIJOS	+6,5
ADULTOS INDEPENDIENTES	+3,6
RETIRADOS	+4,2

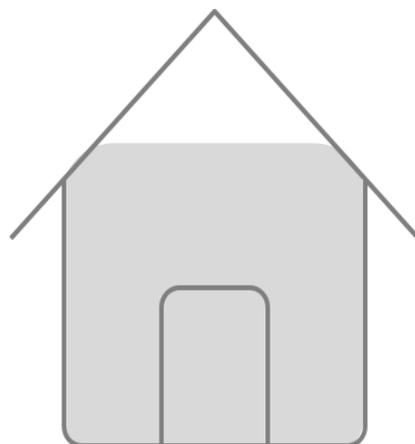
Aumenta el número de hogares que no desperdician alimentos

Pero casi 8 de cada 10 hogares, continúan tirando algún tipo de alimento

Hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura

Otoño-Invierno 2019

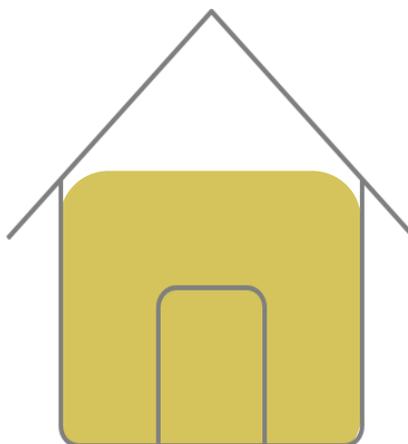
14.353.752 Hhs



El **81,0%** de los hogares desperdician algún alimento

Otoño-Invierno 2020

13.876.832 Hhs



El **77,8%** de los hogares desperdician algún alimento

▼ % Evo Hhs: **-3,3%**
(-476.920 Hhs)

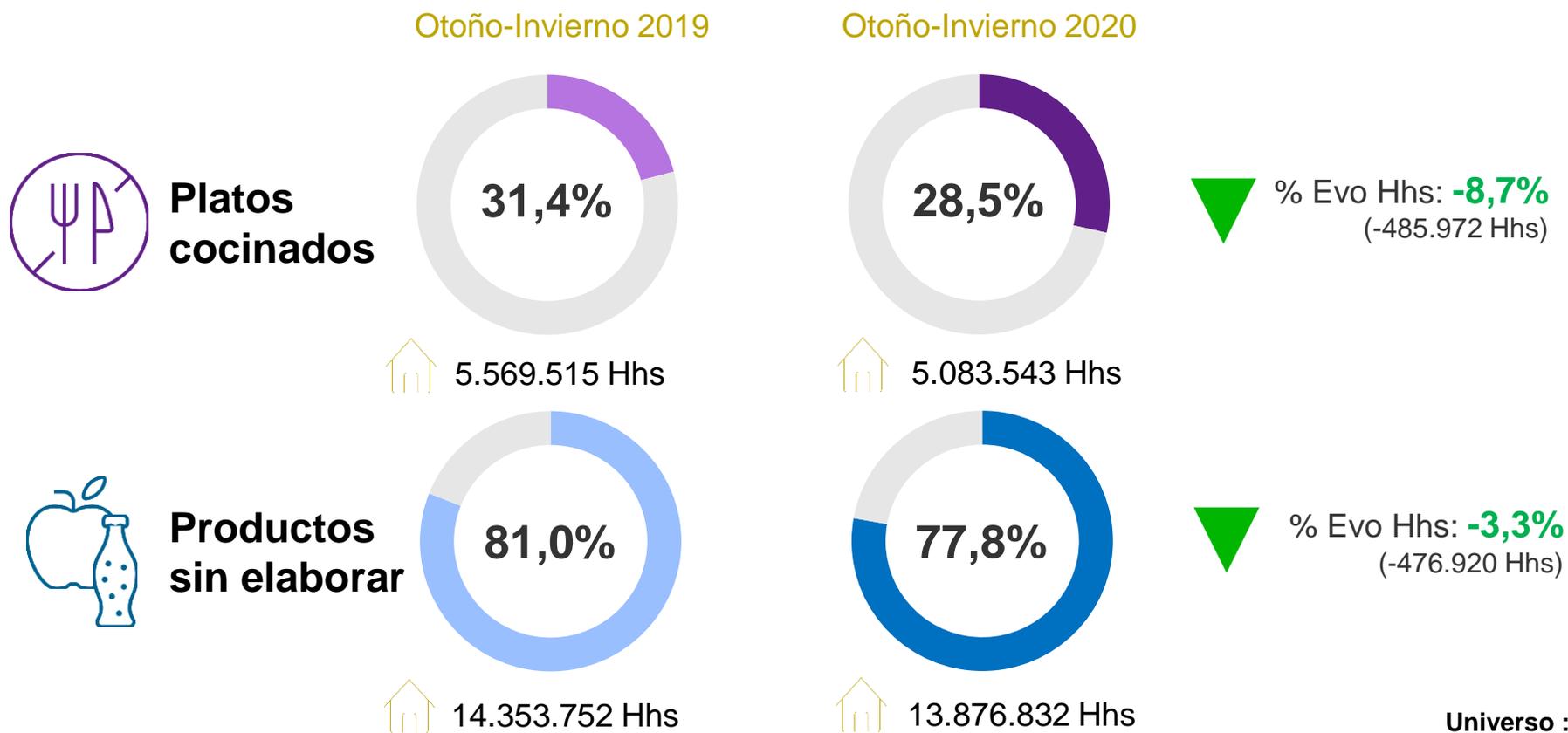
El **22,2%** de los hogares **NO** desperdicia ningún alimento

(19,0% en Otoño-Invierno 2019)

Universo : 17.834.884 hogares

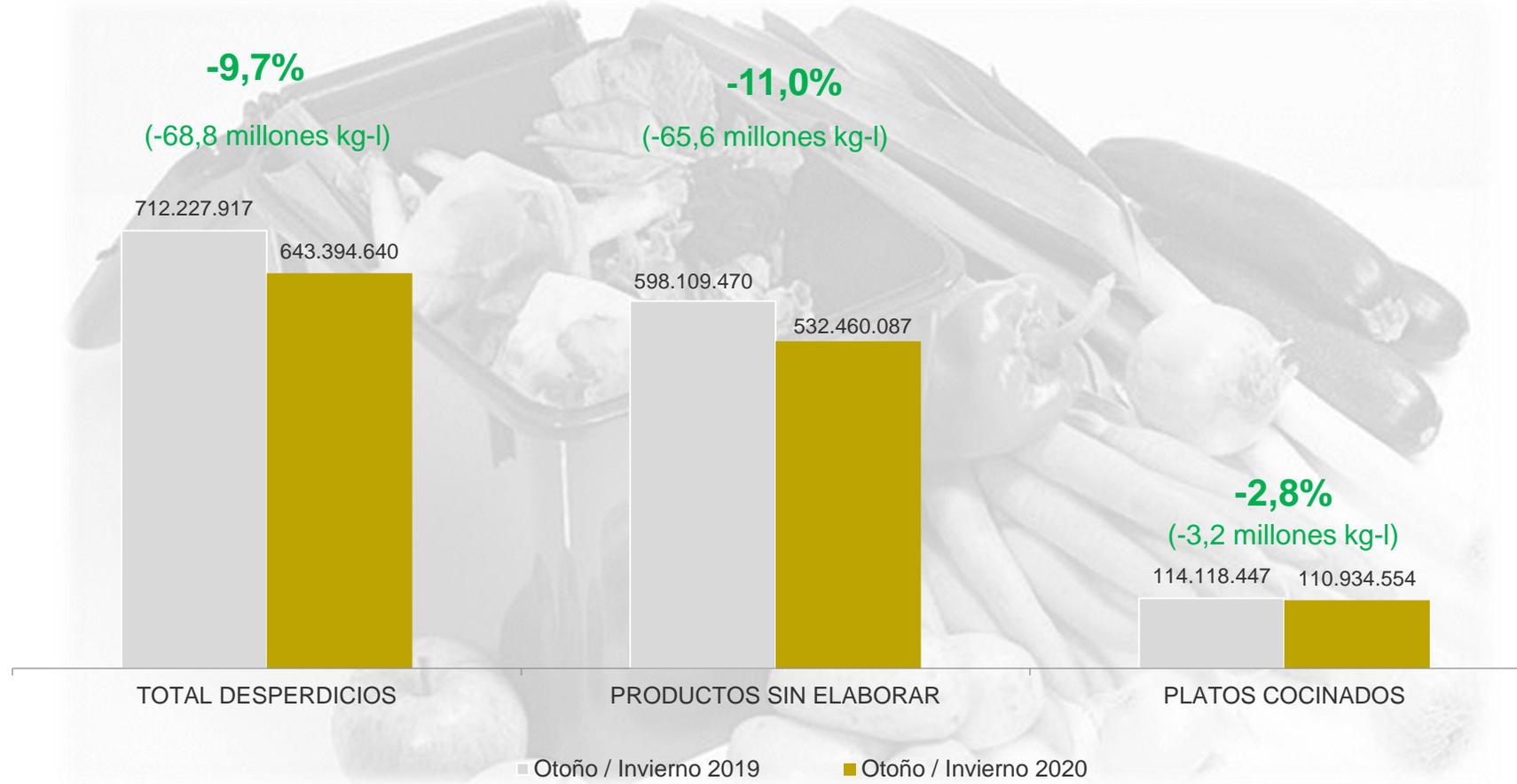
Siendo menor el nº de hogares que desperdician productos sin elaborar y recetas

Hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura



Y menor el volumen de desperdicios de ambos tipos

Volumen (kg-l) y % Evolución de alimentos y bebidas tirado a la basura



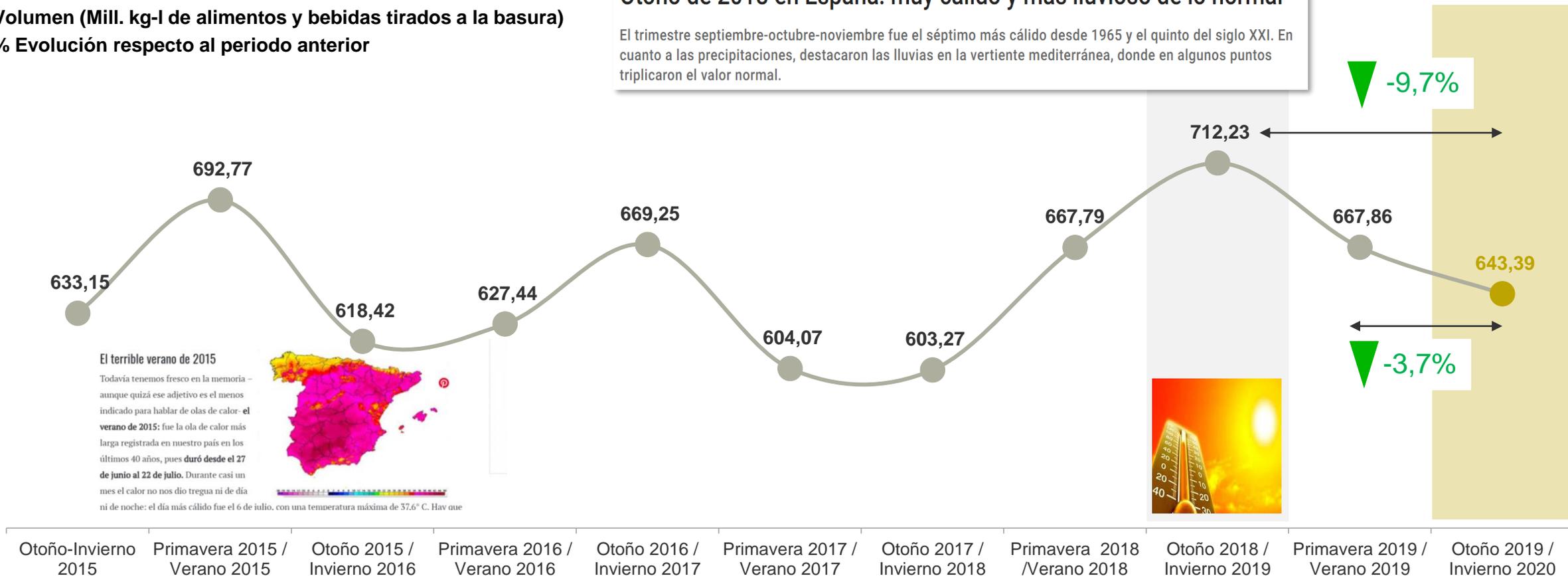
Y que supone un 10% menos de desperdicio que en el mismo periodo del 2019

Reflejando una senda descendente que debe animarnos a seguir concienciando contra el desperdicio

Volumen (Mill. kg-l de alimentos y bebidas tirados a la basura)
% Evolución respecto al periodo anterior

Otoño de 2018 en España: muy cálido y más lluvioso de lo normal

El trimestre septiembre-octubre-noviembre fue el séptimo más cálido desde 1965 y el quinto del siglo XXI. En cuanto a las precipitaciones, destacaron las lluvias en la vertiente mediterránea, donde en algunos puntos triplicaron el valor normal.



El terrible verano de 2015

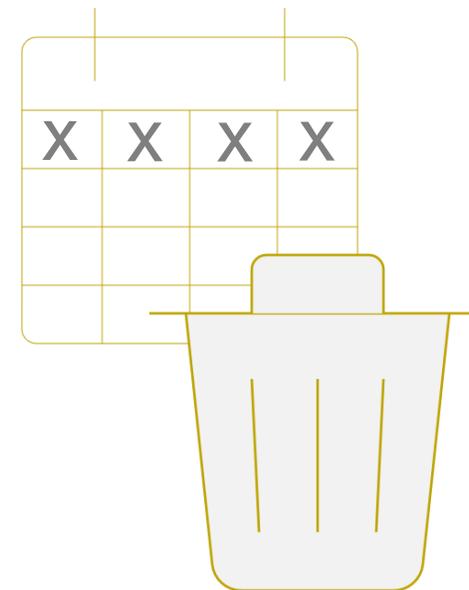
Todavía tenemos fresco en la memoria – aunque quizá ese adjetivo es el menos indicado para hablar de olas de calor – el verano de 2015: fue la ola de calor más larga registrada en nuestro país en los últimos 40 años, pues duró desde el 27 de junio al 22 de julio. Durante casi un mes el calor no nos dio tregua ni de día ni de noche: el día más cálido fue el 6 de julio, con una temperatura máxima de 37,6° C. Hay que



En consecuencia, el desperdicio semanal se reduce en 2,6 Mio Kg-l semanales

LOS HOGARES
ESPAÑOLES HAN
TIRADO A LA BASURA EN
EL OTOÑO-INVIERNO DE
2020

24,7 Mio Kg-l
A LA SEMANA



Otoño-Invierno 2019: 27,4 Mio Kg-l

Volumen (kg-l) de alimentos y bebidas tirado a la basura a la semana

Dejando la media semanal de desperdicio por hogar en 1,39 Kg-l

Es decir, cada hogar ha desperdiciado 148 gramos menos a la semana

Volumen promedio (kg-l) de alimentos y bebidas tirado a la basura a la semana por hogar



Los productos sin utilizar son los responsables en mayor medida del descenso del desperdicio

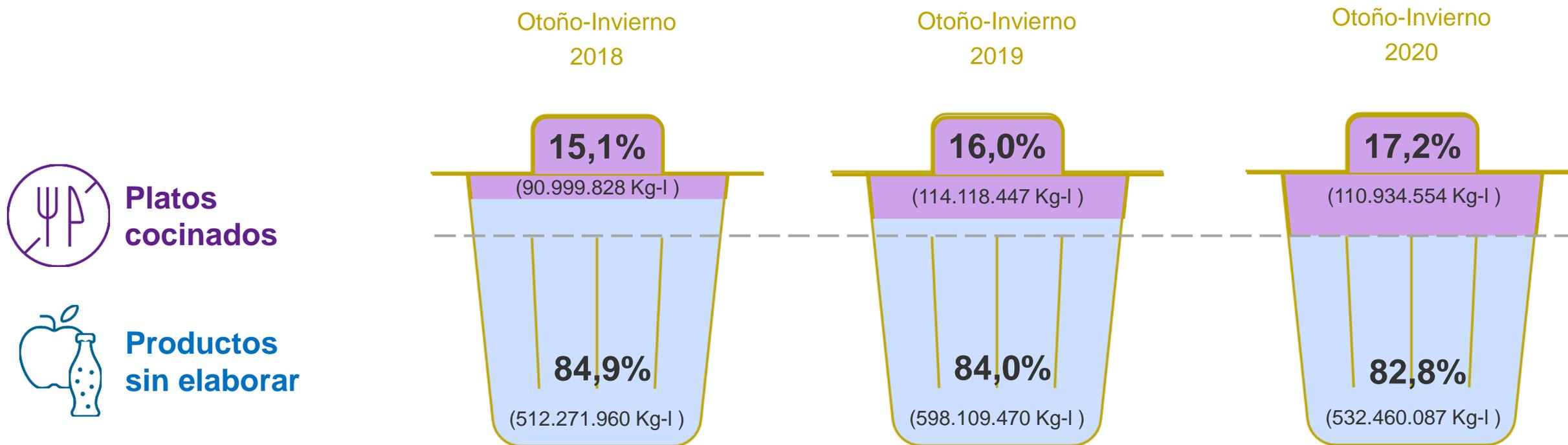
% Aportación al descenso del desperdicio Otoño-Invierno 2020



Pero también continúan siendo el elemento mayoritario en el cubo

No obstante, la presencia de recetas en el cubo, sigue creciendo en los periodos más fríos del año

% Cuota volumen sobre el total desperdicios



2. El desperdicio de productos sin utilizar

A pesar del descenso generalizado en el volumen de desperdicios, Frutas (especialmente por las manzanas) y Verduras y Hortalizas (frescas o congeladas) ganan peso.



¿Cómo son los hogares que desperdician producto sin elaborar?



13,9 Mio hogares

tiran productos sin haberlos utilizado (77,8% Hhs)
generando 532,5 Mio Kg-l de desperdicios

▼ % Evo Hhs: **-3,3%** (-476.920 Hhs)
▼ % Evo Vol: **-11,0%** (-65,6 Mio Kg-l)

Desperdician productos sin utilizar principalmente hogares

- De 35 a 49 años
- Con niños de cualquier edad
- Parejas con hijos
- De Andalucía

El tipo de hogar que explica el descenso en el número de hogares que desperdician productos sin utilizar

- Menores de 35 años
- Sin niños
- Jóvenes independientes
- Hogares monoparentales
- Parejas adultas sin hijos
- De resto Cataluña-Aragón

¿Qué hogares desperdician más productos sin elaborar en Otoño/Invierno de 2020 que hace un año?

% Evolución de volumen desperdiciado de productos sin elaborar



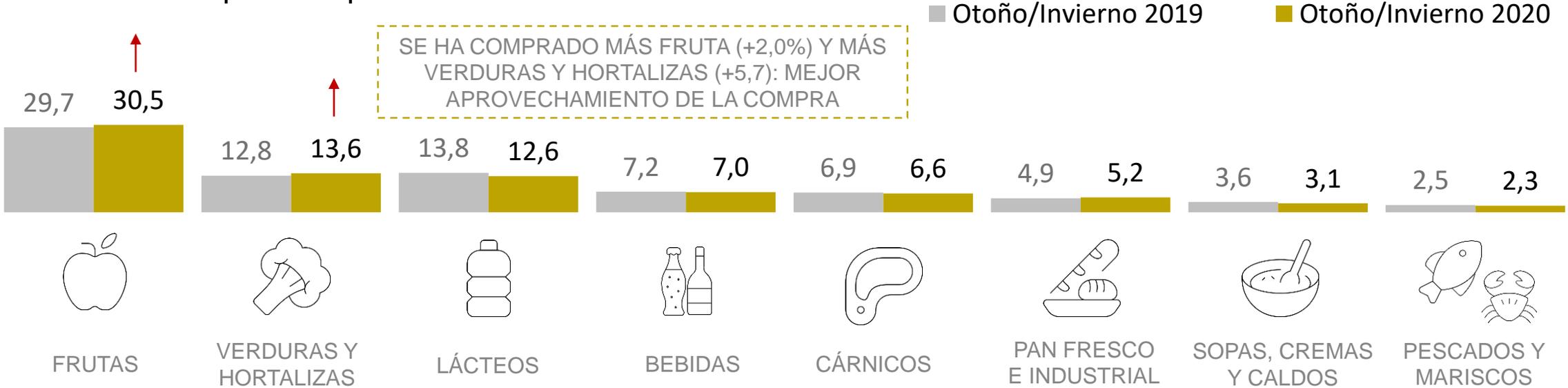
- Parejas jóvenes sin hijos (+14,9%) ← [Han comprado menos]
- Parejas con hijos medianos (+21,3%)
- De resto centro (+7,9%)

[Han comprado más]

Descenso general del volumen de desperdicio por grupos de alimentos

A pesar de ello, frutas, verduras y hortalizas ganan peso en el cubo de la basura y junto a lácteos suponen más del 55% del desperdicio de productos sin elaborar

% Cuota volumen sobre desperdicios de productos sin elaborar



Volumen de desperdicios (Mio Kg-l) y % evolución

177,5	76,6	82,5	43,2	41,5	29,1	21,8	14,8
162,5	72,7	67,2	37,4	35,2	27,5	16,7	12,2
↓ -8,4%	↓ -5,1	↓ -18,5	↓ -13,5	↓ -15,5	↓ -5,5	↓ -23,4	↓ -17,9

*Frutas: Incluye manzanas, naranjas, plátanos, fruta en conserva y otras frutas frescas.

*Verduras y Hortalizas: Incluye Verduras Frescas, Congeladas, en conserva y Patatas Fritas.

*Bebidas: Incluye Bebidas Refrescantes y gaseosas, Zumos y Néctares, Café, Infusiones, Vinos y Espumosos. 17

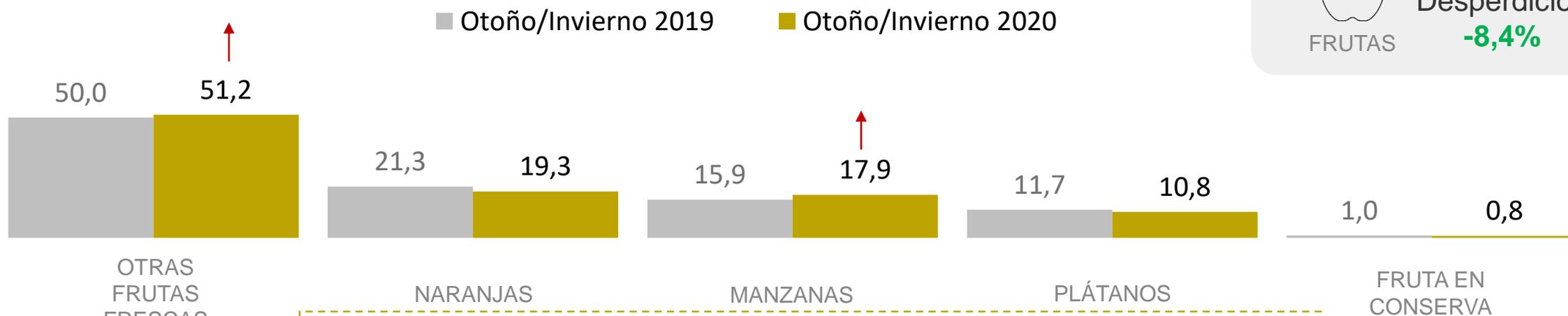
*Cárnicos: Incluye Embutidos, Salchichas, Carnes Frescas y Congeladas.

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

Las manzanas están detrás del aumento de peso de las frutas

Aumento tanto del número de hogares que las desaprovechan (+0,9%) como del volumen desperdiciado (+3,3%) respecto al mismo periodo del año anterior

% Cuota volumen sobre desperdicios de frutas





Evol. Desperdicios
-8,4%

FRUTAS

SE HA COMPRADO MÁS MANZANAS (+2,2%) Y MÁS PLÁTANOS (+8,6%) POR LO QUE ESTAMOS ANTE UN PEOR APROVECHAMIENTO DE LA COMPRA DE MANZANAS, Y MEJOR EN PLÁTANOS. NARANJAS CAEN (-0,6%)

Volumen de desperdicios (Mio Kg-l) y % evolución

88,8	37,9	28,2	20,8	1,8
83,2	31,3	29,1	17,6	1,3
↓ -6,3%	↓ -17,3	↑ +3,3	↓ -15,2	↓ -29,2

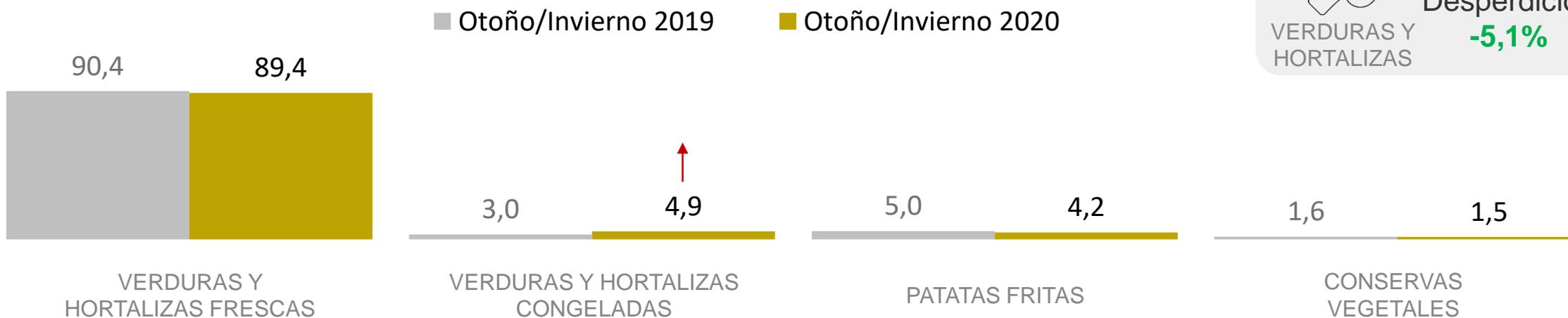
Los hogares más proclives a desperdiciar frutas son:

- Mayores de 50 años [Han comprado un 3,1% más]
- Con niños de cualquier edad [Han comprado en promedio, 4,2% más]
- Parejas con hijos [Han comprado en promedio, 3,6% más]
- De Andalucía y Madrid metropolitano

Verdura y Hortaliza fresca son casi la totalidad del desperdicio de la categoría

Las verduras y hortalizas congeladas ayudan a explicar el mayor peso de la categoría tanto por el aumento de los hogares que las desaprovechan (+19,0%) como del volumen desperdiciado (+56,1%)

% Cuota volumen sobre desperdicios de verduras y hortalizas




 VERDURAS Y HORTALIZAS
 Evol. Desperdicios
-5,1%

TODAS PRESENTAN UN AUMENTO EN EL VOLUMEN DE COMPRA

Volumen de desperdicios (Mio Kg-l) y % evolución

Categoría	Otoño/Invierno 2019 (Mio Kg-l)	Otoño/Invierno 2020 (Mio Kg-l)	% Evolución
VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS	69,2	64,9	↓ -6,2%
VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	2,3	3,5	↑ +56,1
PATATAS FRITAS	3,8	3,1	↓ -19,6
CONSERVAS VEGETALES	1,2	1,1	↓ -11,7

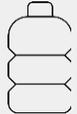
Los hogares más proclives a desperdiciar verduras y hortalizas son:

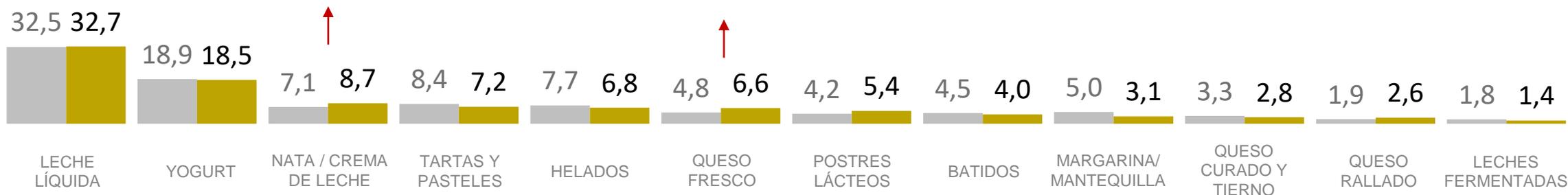
- 
- Mayores de 35 años [Han comprado en promedio, un 6,2% más]
 - Con niños menores de 6 años de edad [Han comprado un 5,7% más]
 - Parejas con hijos pequeños [Han comprado un 5,7% más]
 - Hogares monoparentales [Han comprado un 2% más]
 - De Levante y Madrid metropolitano

Leche y yogurt conforman más de la mitad del desperdicio de lácteos

% Cuota volumen sobre desperdicios de productos lácteos

■ Otoño/Invierno 2019 ■ Otoño/Invierno 2020


 LÁCTEOS
 Evol. Desperdicios
-18,5%



CON UN AUMENTO EN EL VOLUMEN DE COMPRA (+5,9%), QUESO FRESCO ES OTRO EJEMPLO DE MALA GESTIÓN DEL PRODUCTO ADQUIRIDO

Volumen de desperdicios (Mio Kg-l) y % evolución

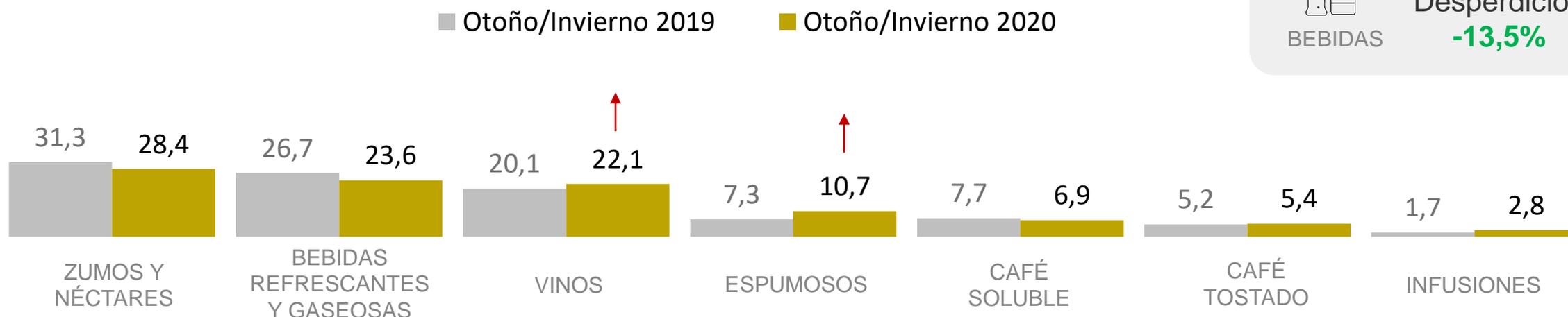
26,8	15,6	5,8	6,9	6,3	4,0	3,5	3,7	4,1	2,8	1,6	1,5
22,0	12,5	5,9	4,9	4,6	4,5	3,6	2,7	2,1	1,9	1,8	1,0
↓ -18,1	↓ -20,1	+0,8	↓ -29,6	↓ -27,3	+12,0	+4,8	-27,0	-48,8	-32,5	+13,4	-35,3

*Queso curado y tierno incluye también semi y otros,

Espumosos y Vinos incrementan su peso en el desperdicio de bebidas

Espumosos por un evidente desaprovechamiento y Vinos porque la reducción en su desperdicio es muy reducida respecto al mismo periodo del año anterior

% Cuota volumen sobre desperdicios de bebidas



BEBIDAS

Evol. Desperdicios **-13,5%**

Volumen de desperdicios (Mio Kg-l) y % evolución

13,5	11,5	8,7	3,2	3,3	2,6	0,7
10,6	8,8	8,3	4,0	2,6	2,0	1,0
↓ -21,4	↓ -23,3	↓ -4,5	↑ +26,3	↓ -22,8	↓ -9,6	↑ +39,3

*Queso curado y tierno incluye también semi y otros,

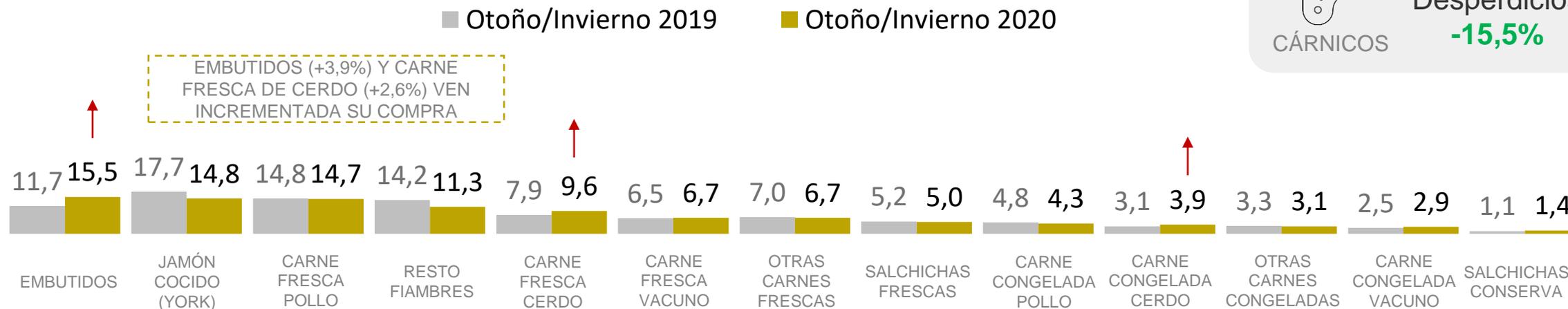
Embutidos y carne de cerdo (fresca o congelada) se tiran más que hace un año

Son los embutidos los que ganan presencia de forma destacada en el desecho de productos cárnicos

% Cuota volumen sobre desperdicios de productos cárnicos

 Evol. Desperdicios **-15,5%**

CÁRNICOS



Volumen de desperdicios (Mio Kg-l) y % evolución

4,9	7,3	6,1	5,9	3,3	2,7	2,9	2,2	2,0	1,3	1,4	1,1	0,5
5,5	5,2	5,2	4,0	3,4	2,4	2,4	1,8	1,5	1,4	1,1	1,0	0,5
↑+12,1	↓-28,8	↓-15,7	↓-32,8	↑+4,1	↓-12,0	↓-18,1	↓-18,9	↓-23,7	↑+7,7	↓-22,2	↓-3,7	↑+6,1

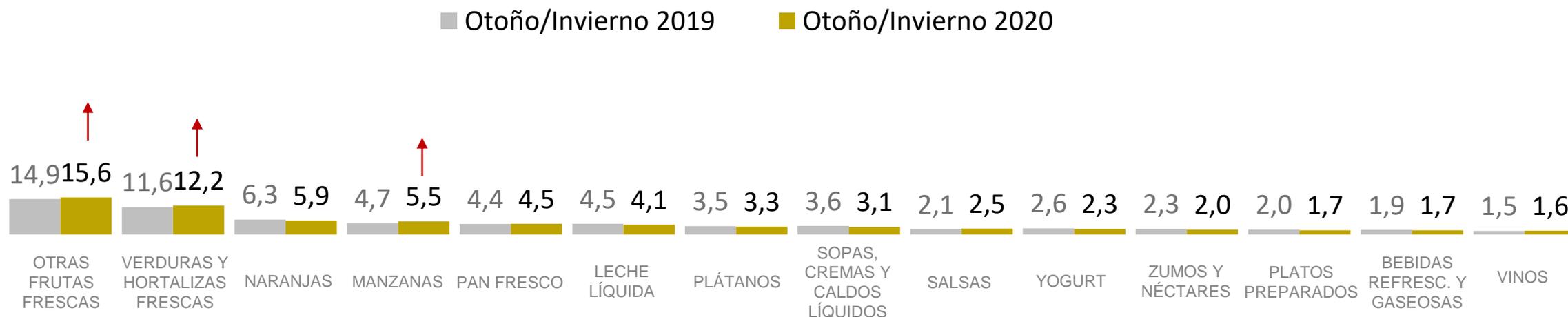
Los hogares más proclives a desperdiciar embutidos son:

- Menores de 50 años [con Hogares entre 35 y 49 años aumentado su compra (+1,7%)
- Con niños de cualquier edad [Han comprado en promedio, un 3,3% más]
- Parejas con hijos de cualquier edad [Han comprado en promedio, un 3,5% más]
- Hogares monoparentales [Han comprado un 3,1% más]
- De Andalucía y Noroeste

Las verduras y hortalizas frescas aumentan su presencia en el conjunto de desperdicios de productos sin utilizar, a pesar de su mejor aprovechamiento

Mientras que las manzanas ganan presencia en el cubo de la basura porque se tira más cantidad

% Cuota volumen sobre total desperdicios de productos sin elaborar



Volumen de desperdicios (Mio Kg-l) y % evolución

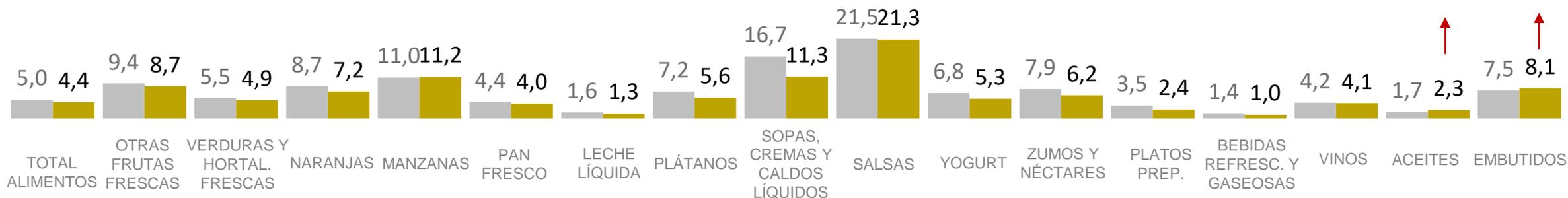
88,8	69,2	37,9	28,2	26,3	26,8	20,8	21,8	12,6	15,6	13,5	12,2	11,5	8,7
83,2	64,9	31,3	29,1	24,2	22,0	17,6	16,7	13,6	12,5	10,6	9,3	8,8	8,3
↓-6,3%	↓-6,2%	↓-17,3	↑+3,3	↓-8,1	↓-18,1	↓-15,2	↓-23,4	↑+7,6	↓-20,1	↓-21,4	↓-24,0	↓-23,3	↓-4,5

En consecuencia, disminuye considerablemente la tasa de desperdicios

Sólo Aceites y embutidos presentan un comportamiento dispar al resto

% Tasa de desperdicio (Volumen desperdicios / Volumen comprado)

■ Otoño/Invierno 2019 ■ Otoño/Invierno 2020



*El dato de Verduras y Hortalizas frescas incluye Patatas,
 *En compra, embutidos recoge Lomo embuchado, Chorizos, Salchicón/Salami, Fuet/Longanizas, Morcillas y Otros productos curados

3. El desperdicio en recetas

De forma generalizada, se da un mejor aprovechamiento de las recetas desde el plato y desde la nevera pero, los platos con base arroz o base carne, ganan relevancia con el pollo como factor común.



¿Cómo son los hogares que desperdician recetas?



5,1 Mio hogares

tiran platos una vez cocinados (28,5% Hhs)
generando 110,9 Mio Kg-l de desperdicios

▼ % Evo Hhs: **-8,7%** (-485.972 Hhs)

▼ % Evo Vol: **-2,8%** (-3,2 Mio Kg-l)

Desperdician recetas principalmente hogares

- Menores de 50 años
- Con niños de cualquier edad
- Parejas con hijos de cualquier edad
- De Andalucía, Madrid metropolitana y Noroeste

El tipo de hogar que explica el descenso en el número de hogares que desperdician recetas

- Menores de 35 años
- Sin niños
- Jóvenes independientes
- Parejas adultas sin hijos y Retirados
- De resto Cataluña-Aragón, resto centro y Noroeste

¿Qué hogares desperdician más recetas en Otoño/Invierno de 2020 que hace un año?

% Evolución de volumen desperdiciado de recetas

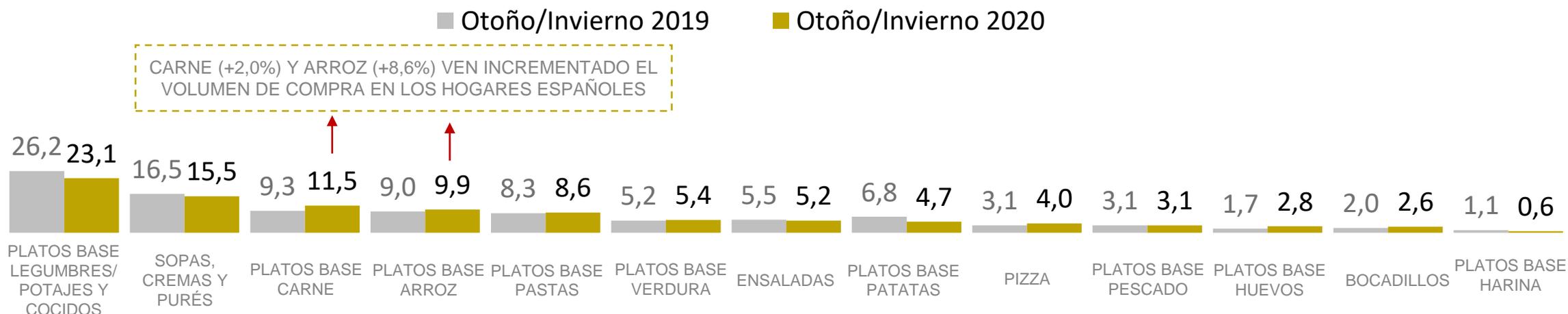


- Menores de 50 años (+9,1%)
- Con niños <6 años (+66,6%)
- Jóvenes independientes (+43,0%)
- Parejas con hijos pequeños (+66,6%)
- Hogares monoparentales (+21,9%)
- Adultos independientes (+21,2%)
- De Levante (+38,1%)
- De Madrid Metropolitana (+21,1%)

Reducen su relevancia los platos base legumbres y sopas, cremas y pures

Mientras que el aumento en el desperdicio de platos base carne o base arroz, les hacen ganar peso

% Cuota volumen sobre desperdicios de platos cocinados



Volumen de desperdicios (Mio Kg-l) y % evolución

29,9	18,8	10,6	10,3	9,5	5,9	6,3	7,8	3,5	3,6	2,0	2,3	1,2
25,6	17,2	12,8	10,9	9,5	6,0	5,8	5,2	4,5	3,4	3,1	2,9	0,7
↓ -14,3	↓ -8,3	↑ +20,1	↑ +6,4	↑ +0,3	↑ +1,6	↓ -8,0	↓ -33,7	↑ +28,7	↓ -4,6	↑ +57,6	↑ +26,7	↓ -43,9

¿Qué ocurre con los potajes y cocidos?

¿Qué hogares son más propensos a su desperdicio?

- Mayores de 50 años
- Con niños mayores de 6 años
- Andalucía
- Madrid metropolitano
- Noroeste
- Clase Alta, Media-Alta
- Clase Media-Baja

¿Qué hogares están tirando más que hace un año?

- De 35 a 49 (+14,1%)
- Con niños de cualquier edad (+24,7%)
- Madrid metropolitano (+16,1%)
- Clase Alta, Media-Alta (+15,9%)

¿Dónde aumentan los hogares que desperdician?

- Madrid metropolitano (+19,8%)
- Clase Alta, Media-Alta (+13,3%)

(% Evolución Volumen)

(% Evolución Hogares)

¿Qué ocurre con los platos base arroz?

¿Qué hogares son más propensos a su desperdicio?

- Menores de 35 años
- Con niños menores de 6 años
- Barcelona metropolitano
- Levante
- Noroeste
- Clase Media-Baja
- Clase Baja

¿Qué hogares están tirando más que hace un año?

- Menores de 50 años **(+29,4%)**
[Han comprado en promedio, un 8,4% más de arroz]
- Con niños de cualquier edad **(+59,5%)**
[Han comprado en promedio, un 12,3% más de arroz]
- Barcelona metropolitano **(+2,9%)**
- Resto Centro **(+25,8%)**
- Clase Media **(+19,2%)**
- Clase Media-Baja **(+41,1%)**

¿Dónde aumentan los hogares que desperdician?

- Con niños menores de 6 años **(+10,2%)**
[Han comprado un 17,2% más de arroz]
- Levante **(+4,8%)**
- Resto Centro **(+26,4%)**
- Clase Media-Baja **(+20,1%)**

(% Evolución Volumen)

(% Evolución Hogares)

¿Qué ocurre con los platos base carne?

¿Qué hogares son más propensos a su desperdicio?

- Mayores de 50 años
- Con niños menores de 6 años
- Madrid metropolitano
- Norte-Centro
- Clase Alta, Media-Alta
- Clase Baja

¿Qué hogares están tirando más que hace un año?

- Mayores de 50 años **(+64,0%)**
- Sin niños **(+21,7%)**
- Con niños de cualquier edad **(+17,2%)**
[Han comprado en promedio, un 5,7% más de carne]
- Andalucía **(+35,4%)**
- Madrid metropolitano **(+102,7%)**
- Resto Centro **(+5,1%)**
- Norte-Centro **(+199,0%)**
- Clase Alta, Media-Alta **(+114,8%)**

¿Dónde aumentan los hogares que desperdician?

- Mayores de 50 años **(+47,5%)**
[Han comprado un 2,5% más de carne]
- Sin niños **(+12,4%)**
- Con niños menores de 6 años **(+25,4%)**
[Han comprado un 6,2% más de carne]
- Resto Cataluña-Aragón **(+2,1%)**
- Andalucía **(+14,2%)**
- Madrid metropolitano **(+34,3%)**
- Norte-Centro **(+140,6%)**
- Clase Alta, Media-Alta **(+50,2%)**

(% Evolución Volumen)

(% Evolución Hogares)

¿Qué ocurre con los platos base pasta?

¿Qué hogares son más propensos a su desperdicio?

- Menores de 35 años
- Con niños menores de 6 años
- Resto Cataluña-Aragón
- Levante
- Madrid metropolitano
- Noroeste

- Clase Media-Baja
- Clase Baja

¿Qué hogares están tirando más que hace un año?

- Menores de 35 años **(+44,7%)**
- Con niños menores de 6 años **(+58,8%)**
- Levante **(+60,5%)**
- Andalucía **(+12,1%)**
- Clase Media-Baja **(+70,9%)**

¿Dónde aumentan los hogares que desperdician?

- Con niños menores de 6 años **(+11,8%)**
- Levante **(+40,5%)**
- Madrid metropolitano **(+60,4%)**
- Clase Media-Baja **(+38,0%)**

(% Evolución Volumen)

(% Evolución Hogares)

¿Qué ocurre con sopas, cremas y purés?

¿Qué hogares son más propensos a su desperdicio?

- Entre 35 y 49 años
- Con niños mayores de 6 años
- Madrid metropolitano
- Noroeste
- Clase Media-Baja

¿Qué hogares están tirando más que hace un año?

- Entre 35 y 49 años (+26,0%)
- Con niños menores de 6 años (+82,1%)
- Levante (+176,0%)
- Madrid metropolitano (+10,3%)
- Clase Media (+20,2%)

¿Dónde aumentan los hogares que desperdician?

- Levante (+11,4%)
- Madrid metropolitano (+39,6%)
- Noroeste (+9,1%)
- Clase Media-Baja (+52,6%)

(% Evolución Volumen)

(% Evolución Hogares)

¿Qué ocurre con los platos base verdura?

¿Qué hogares son más propensos a su desperdicio?

- Mayores de 50 años
- Sin niños
- Madrid metropolitano
- Resto Centro
- Clase Alta, Media-Alta
- Clase Media

¿Qué hogares están tirando más que hace un año?

- Mayores de 35 años (+10,6%)
- Sin niños (+9,3%)
- Madrid metropolitano (+100,7%)
- Clase Alta, Media-Alta (+37,1%)
- Clase Media (+3,8%)

¿Dónde aumentan los hogares que desperdician?

- Mayores de 35 años (+16,9%)
- Sin niños (+10,8%) o con niños de cualquier edad (+19,1%)
- Levante (+8,3%)
- Madrid metropolitano (+122,9%)
- Resto Centro (+11,7%)
- Clase Alta, Media-Alta (+39,9%)
- Clase Media (+36,6%)

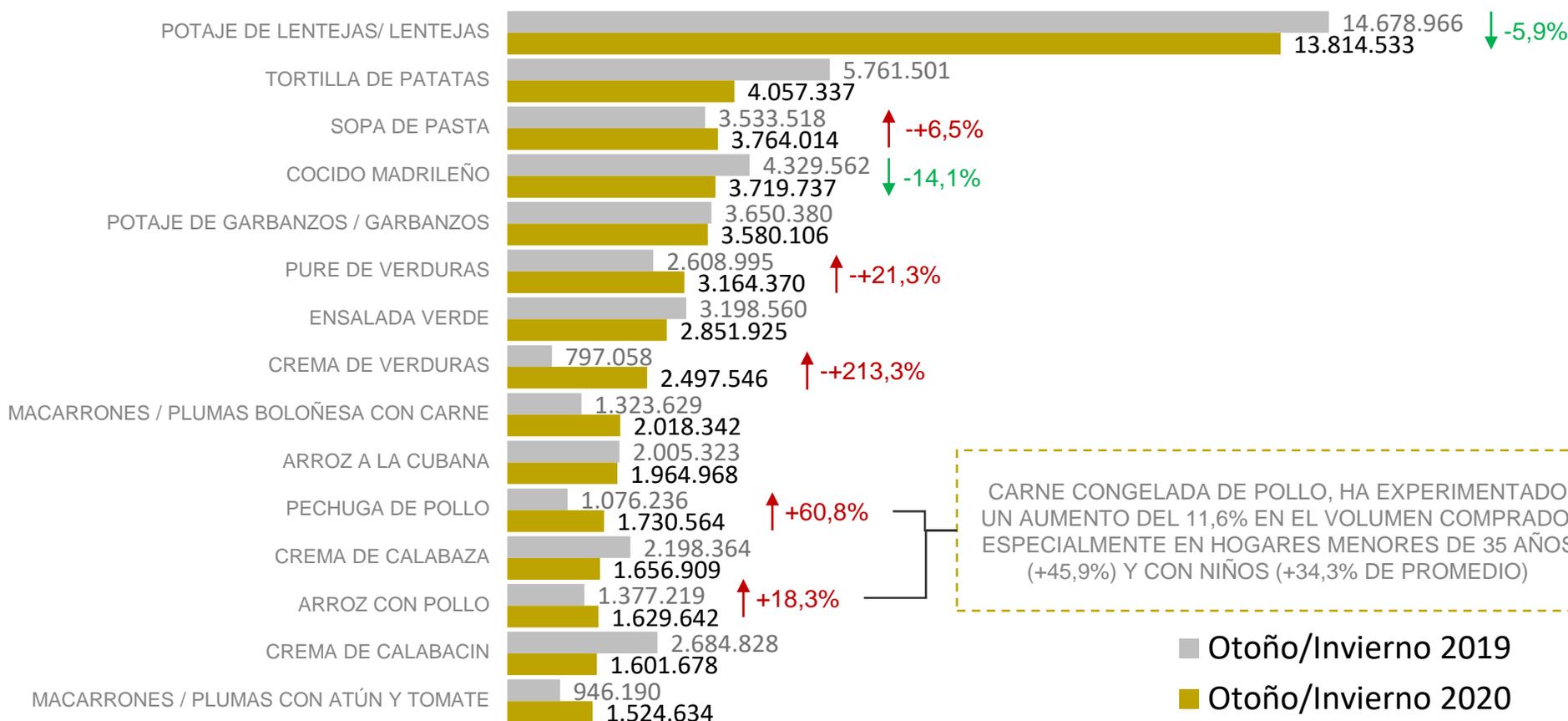
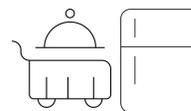
(% Evolución Volumen)

(% Evolución Hogares)

Lentejas/Potaje de lentejas es la receta con mayor volumen desperdiciado

Con 15 recetas se abarca +44% del volumen de desperdicio de platos cocinados

Volumen de desperdicio (Kg o Ltrs) y % evolución de platos cocinados tirados desde el plato o la nevera



CARNE CONGELADA DE POLLO, HA EXPERIMENTADO UN AUMENTO DEL 11,6% EN EL VOLUMEN COMPRADO, ESPECIALMENTE EN HOGARES MENORES DE 35 AÑOS (+45,9%) Y CON NIÑOS (+34,3% DE PROMEDIO)

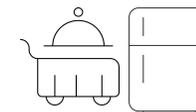
PLATOS BASE LEGUMBRE CAEN PRINCIPALMENTE PORQUE SE DESPERDICIAN MENOS POTAJES DE LENTEJAS/LENTEJAS Y COCIDOS MADRILEÑOS

SOPAS, CREAMAS Y PURÉS CAEN A PESAR DEL AUMENTO DE DESPERDICIÓN DE SOPA DE PASTA, PURÉ DE VERDURA Y ESPECIALMENTE DE CREMA DE VERDURA

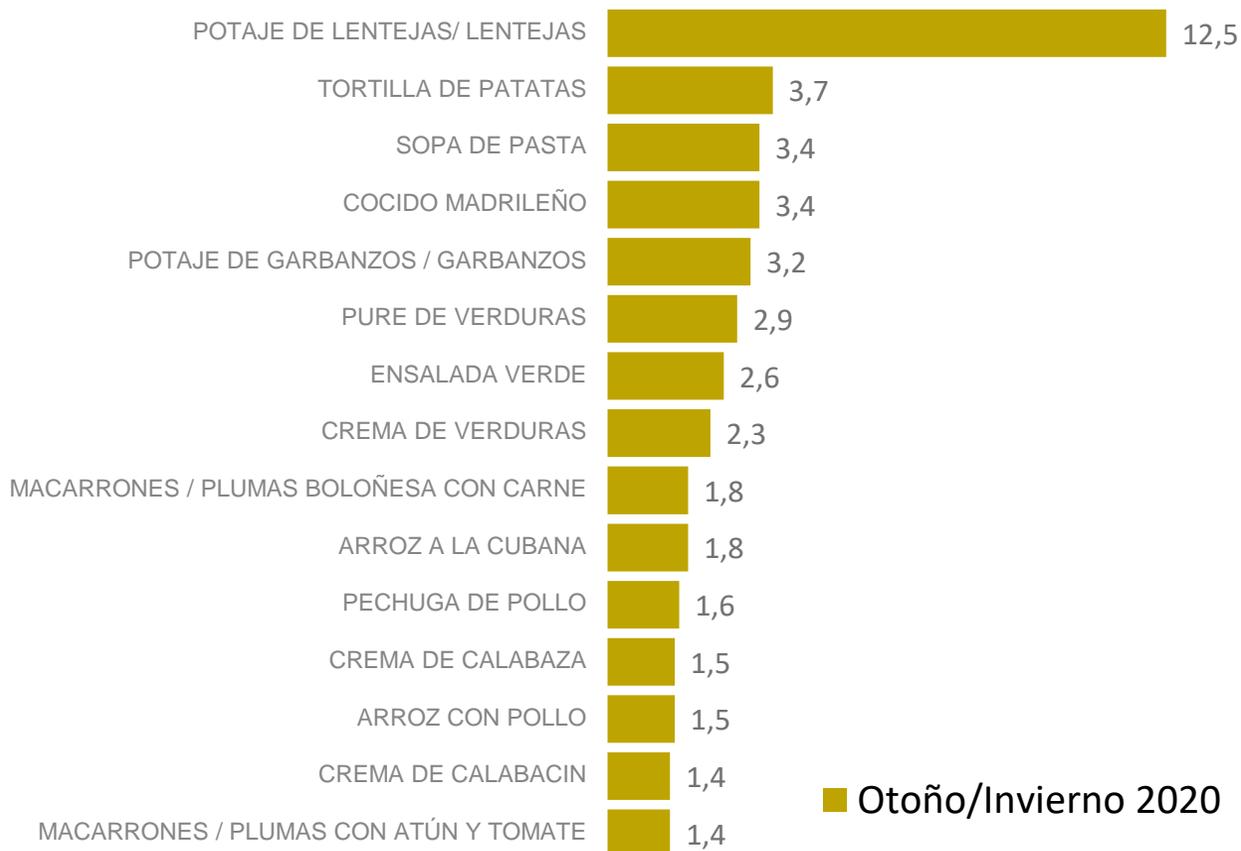
PLATOS BASE CARNE AUMENTAN SU RELEVANCIA CON LOS PLATOS DE PECHUGA DE POLLO UNO DE LOS FACTORES EXPLICATIVOS

PLATOS BASE ARROZ AUMENTAN SU RELEVANCIA SIENDO EL ARROZ CON POLLO UNA DE LAS RECETAS QUE LO EXPLICARÍA

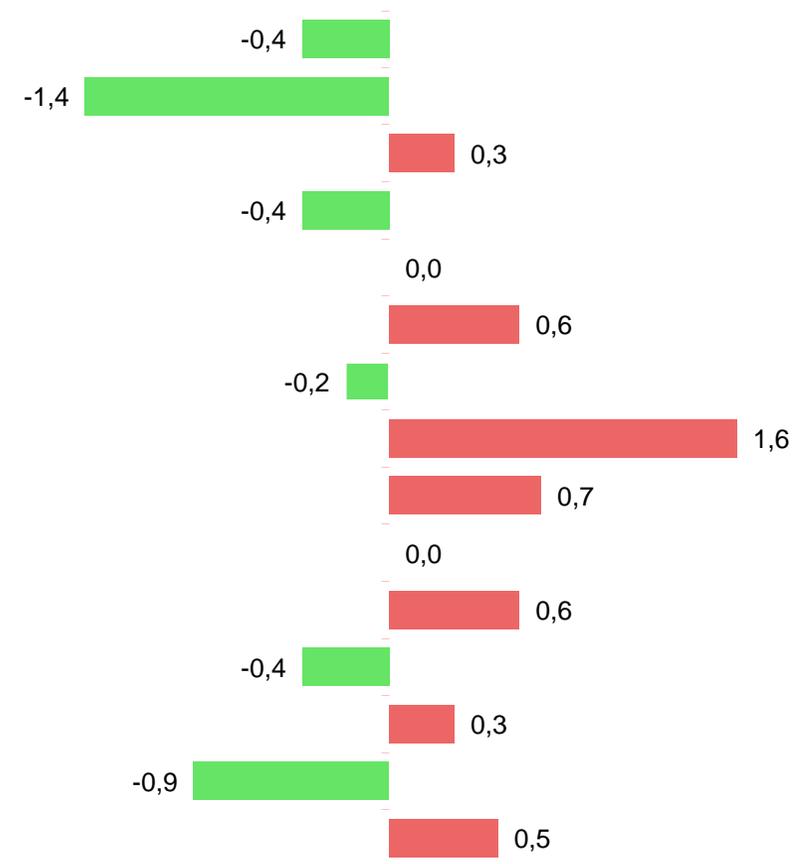
Pero logra reducir su cuota de desperdicio junto a la tortilla de patata



% Cuota volumen sobre desperdicios de platos cocinados



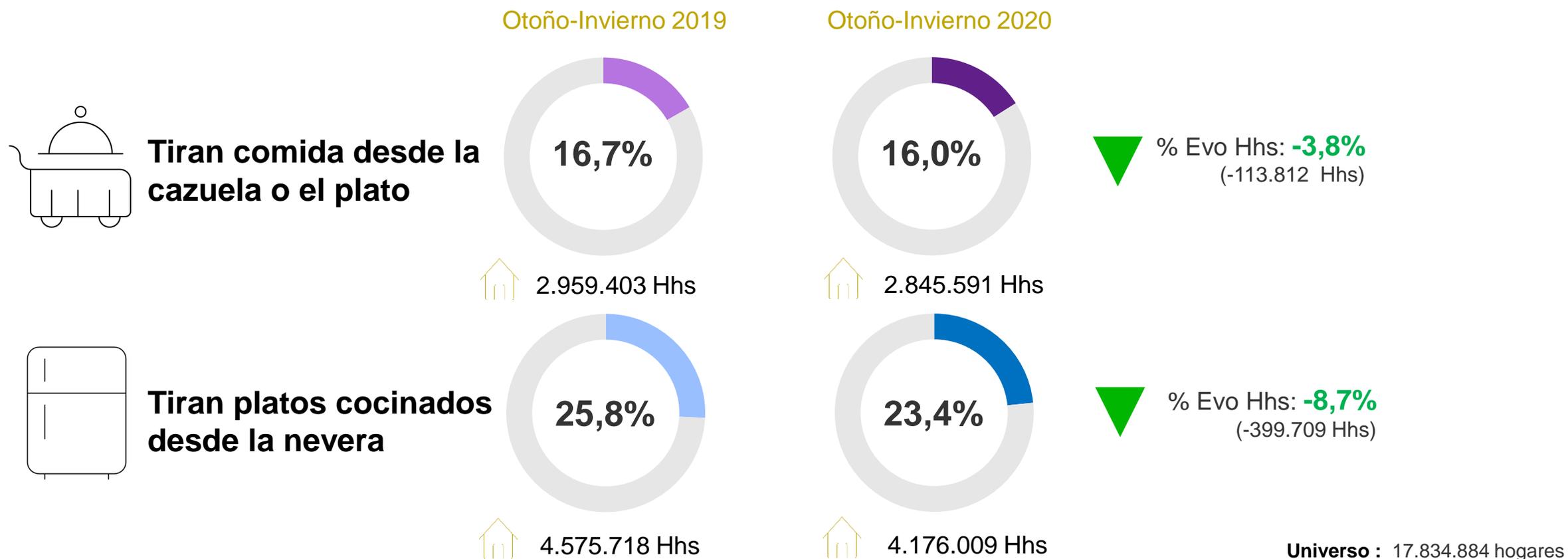
Diferencia de cuotas de volumen de desperdicios de platos cocinados



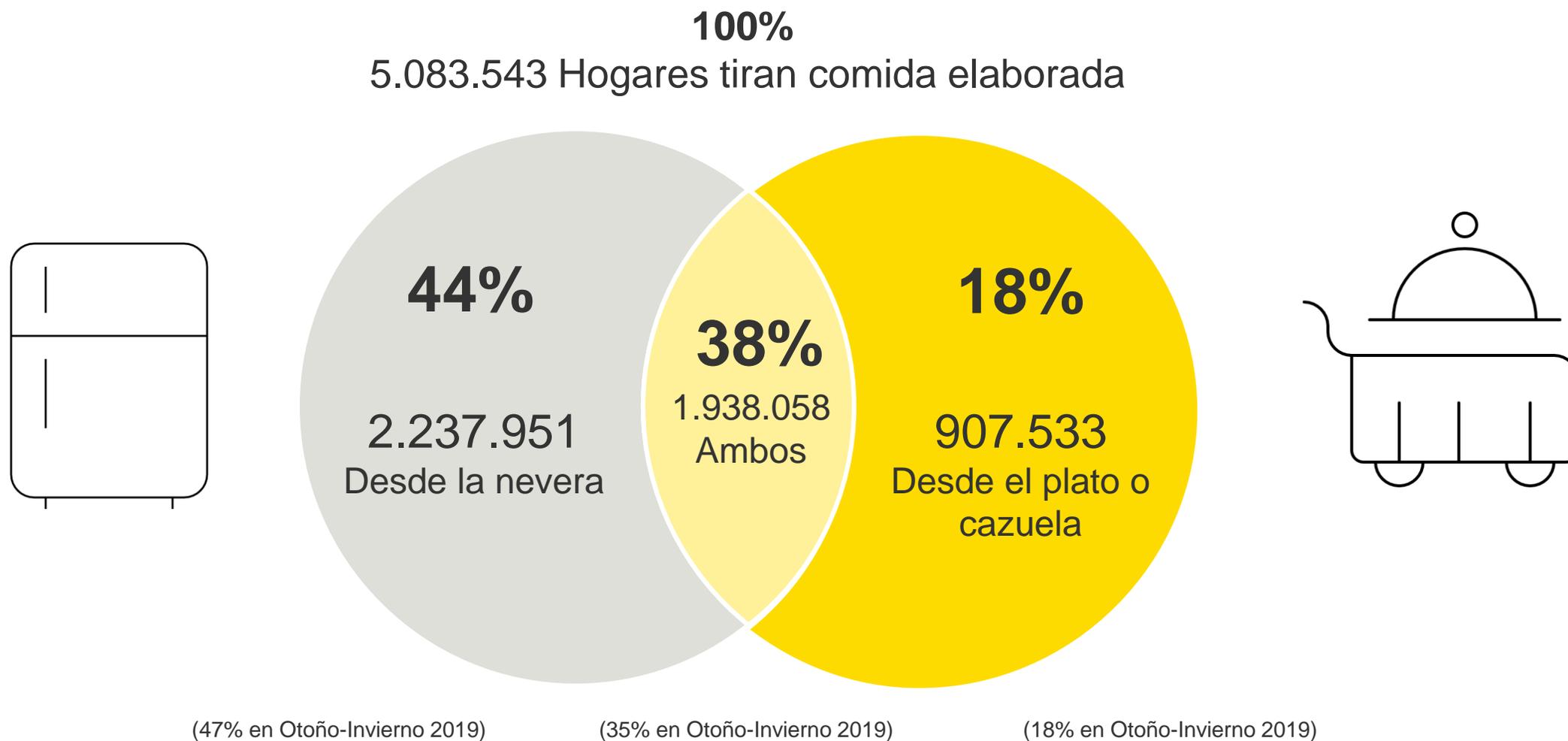
Lectura: Descenso de desperdicio de tortilla de patatas, -1,4, se desperdicia menos 39

La reducción de hogares que desperdician recetas se da tanto desde el plato como desde la nevera: mejor aprovechamiento de lo cocinado y conservado

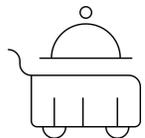
Hogares que desperdician de platos cocinados 2019 vs. 2018



Tenemos intención de consumir alimentos cocinados una vez guardados, pero finalmente acaban desperdiciados

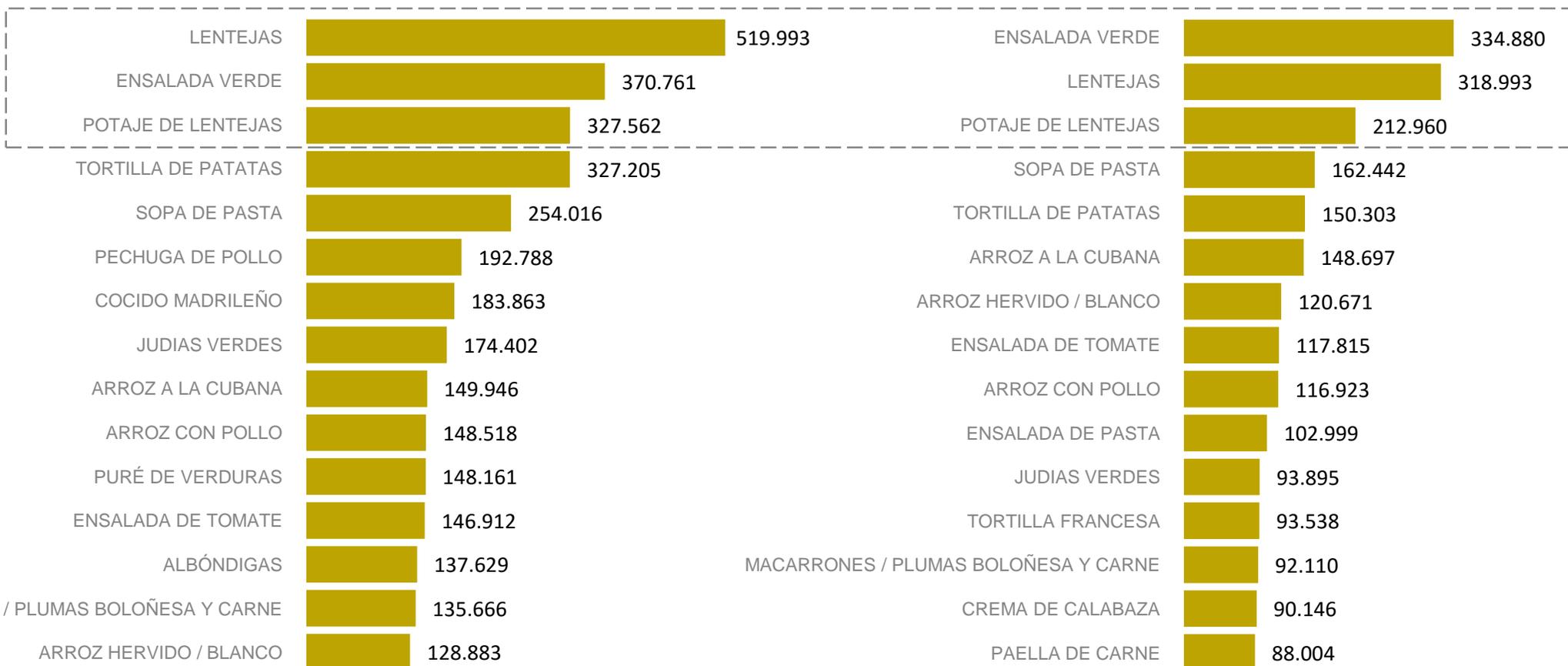
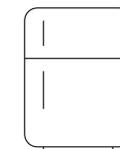


Lentejas, ensalada verde y potaje de lentejas las recetas más desperdiciadas tanto desde el plato como desde la nevera



Nº de hogares que tiran platos cocinados desde el plato o cazuela

Nº de hogares que tiran platos cocinados desde la nevera



Otoño-Invierno 2020

Conclusiones

- El Otoño / Invierno de 2020 trae consigo un mejor aprovechamiento de los alimentos y bebidas tanto en el número hogares que desperdician (77,8% vs 81,0%) como en el volumen de desperdicio generado (-9,7%) con independencia de que hablemos de productos sin utilizar como de recetas/platos cocinados
- Y todo ello en un contexto temporal donde se ha comprado más que en el mismo periodod de año anterior (+3,2%), Como resultado, **disminuye la tasa del desperdicio** “volumen desperdiciado/volumen comprado” (4,4% vs 5,0%), debido a la mejor utilización de los alimentos que **lleva a tirar menor cantidad de los mismos.**
- Como viene siendo habitual, **el producto sin utilizar es el rey del cubo** (82,8% del volumen desperdiciado) y aunque existe descenso generalizado en el volumen de desperdicios (-11,0%), Frutas (especialmente por las manzanas) y Verduras y Hortalizas (frescas o congeladas) ganan relevancia. **Son las parejas sin hijos o con hijos medianos los que lejos de reducir su desperdicio, lo aumentan** frente al año anterior (+14,9% y +21,3% respectivamente)
- El **mejor aprovechamiento de las recetas** (cae el volumen desperdiciado un -2,8%) **se produce tanto desde el plato como desde la nevera** donde se reducen los hogares que desperdician (-3,8% y -8,7% respectivamente). A pesar de ello, los hogares menores de 50 años (+9,1%) y con niños menores de 6 años (+66,6%) de Levante (+38,1%) y Madrid Metropolitano (+21,1%) presentan un comportamiento díscolo A nivel platos, los de base arroz o base carne que ganan relevancia con el pollo como factor común.

Desperdicio de alimentos de los hogares en España

Otoño-Invierno 2020 vs 2019

Mayo, 2020

