



EL DESPERDICIO ALIMENTARIO GENERADO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES 2019



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Catálogo de Publicaciones de la Administración General
del Estado:
<https://cpage.mpr.gob.es>

Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41
Fax: 91 347 57 22

Tienda virtual: www.mapa.es
centropublicaciones@mapa.es

NIPO: 003201167 (En línea)

EL DESPERDICIO ALIMENTARIO GENERADO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES

5.1 INTRODUCCIÓN

En el marco de la **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”** para la reducción del desperdicio de alimentos, el Ministerio puso en marcha en 2014 el **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares**. El panel proporciona información detallada de las cantidades de alimentos desperdiciados en casa de los españoles.

La información se desglosa en dos grupos:

- Desperdicio de alimentos sin utilizar: alimentos desechados tal cual se compraron, sin haber sufrido ninguna elaboración en el hogar.
- Desperdicio de recetas: alimentos desechados después de haber sido cocinados o utilizados en algún tipo de elaboración.

Para ambos grupos se proporciona información, desglosada por producto, sobre cantidades, número de hogares que desperdician alimentos y tasa de desperdicio (porcentaje de desperdicio sobre el total comprado).

En este informe se presentan los principales resultados del último año, y se puede consultar la información completa del panel en la web de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”. (www.menosdesperdicio.es)

5.2 RESULTADOS TOTALES DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN HOGARES

En 2019 los hogares españoles tiraron a la basura 1.352 millones de kg-l de alimentos y bebidas.

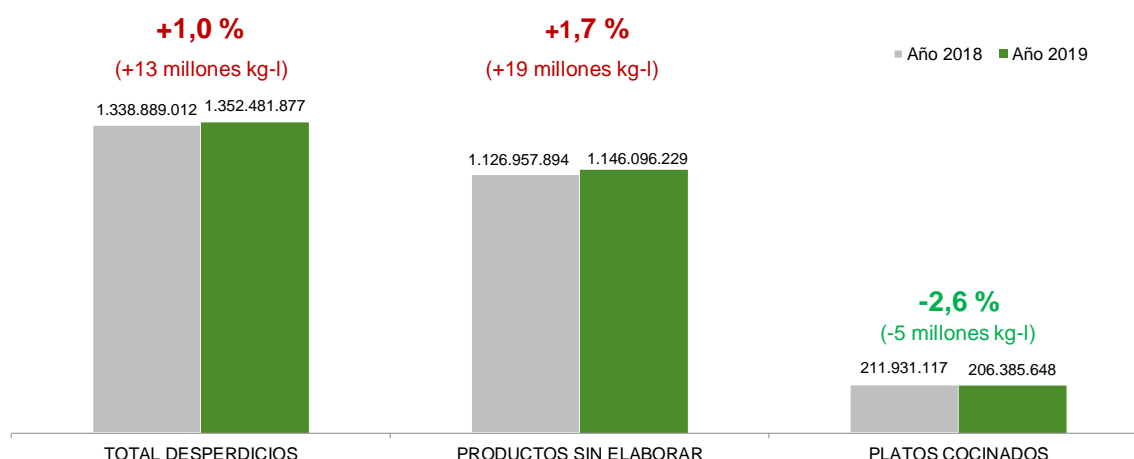
Estos datos muestran una cierta estabilidad en el volumen de alimentos desperdiciados en el último año ya que sólo aumenta un 1,0%, lo que equivale a 13 millones de Kg-l más arrojados a la basura, que en el ejercicio anterior. Esto significa que los hogares españoles continúan sin gestionar de forma adecuada la compra y el uso de los alimentos, pero también que sí ha habido mayor concienciación respecto a la lucha contra el desperdicio alimentario y se frena el aumento que veíamos el año anterior.

Esta cierta estabilidad en el volumen de desperdicio alimentario en los hogares se traduce en que hay menos hogares que desperdician alimentos y bebidas que hace 1 año, pero también que se tiran más productos sin utilizar y menos recetas que hace un año.



De hecho, los hogares españoles han desperdiciado cerca de 19 millones de kg-l más de producto sin utilizar (es decir desechados tal cual se compraron) y por el contrario, han desperdiciado este año cerca de 5 millones de Kg-l menos de alimentos procedentes de recetas (es decir a los alimentos ya cocinados o procesados en el hogar).

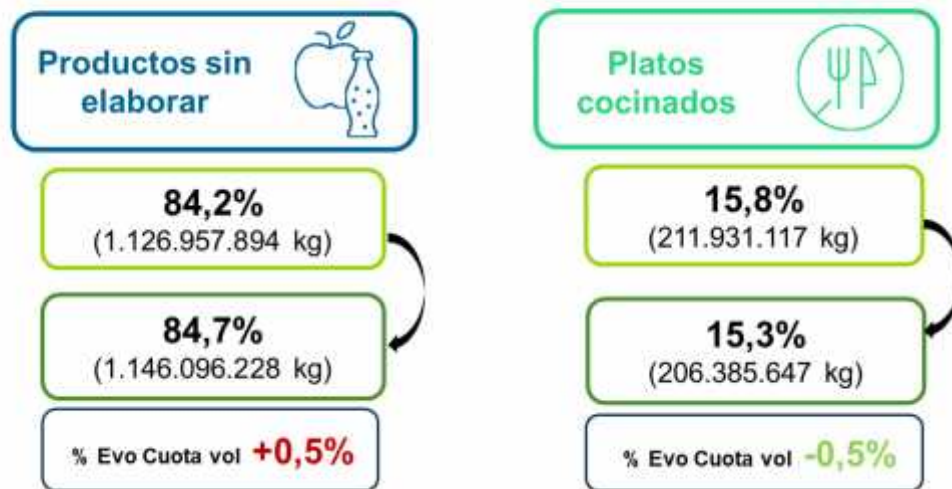
Volumen (kg-l) y % Evolución de alimentos y bebidas tirado a la basura 2019 vs. 2018



Trasladado a números absolutos, del volumen total de alimentos y bebidas desperdiciados, 1.146 millones correspondieron a productos sin utilizar y 206 millones a alimentos ya cocinados o procesados, es decir, a desperdicio de recetas.

Como se puede observar la parte de recetas representan poco en el cubo de la basura (el 15,3% del volumen del desperdicio) y un poco menos en 2019, con relación a lo que suponen los productos sin elaborar (el 84,7% del volumen del desperdicio), que ganan presencia, aunque no de forma significativa.

% Cuota volumen sobre el total desperdicios 2019 vs. 2018



En cualquier caso, la realidad supone que a cierre de año 2019, 8 de cada 10 hogares españoles tira alimentos y bebidas a la basura. Y más concretamente que el 79,1% de los hogares tira productos tal y como los compraron, sin haber sufrido ningún tipo de elaboración por parte del hogar.

Quienes desperdician productos sin utilizar son principalmente hogares familiares de hasta 49 años, con niños tanto menores como mayores de 6 años o parejas con hijos. Regiones como Levante o el área metropolitana de Madrid.

¿Quiénes desperdician productos sin utilizar?



14.023.964
Hogares
Tiran productos
sin haberlos utilizado
(79,1% Hhs)

Desperdician productos sin utilizar principalmente hogares

- Familiares de hasta 49 años
- Con niños tanto menores como mayores de 6 años
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos
- De las regiones de Levante o Madrid Área Metropolitana

Son los productos frescos, como, por ejemplo, las frutas y las hortalizas y verduras los alimentos más desperdiciados. De hecho, entre ambas categorías se supera el 44% del volumen del producto sin utilizar, aunque en el último año, los hogares españoles han reducido su desperdicio habiendo comprado más. El tercer puesto lo ocupan los derivados lácteos, con una proporción del volumen del 12,6%.

Teniendo presente los 8 principales productos sin elaborar que ocupan el cubo de la basura, junto a los anteriormente citado, el pan es otro de los productos mejor gestionado que hace un año.

% Cuota volumen sobre desperdicios de productos sin elaborar y volumen de desperdicios (kg-l)



Ahora bien, si tenemos en cuenta el ranking de los productos por hogares, el paradigma cambia.

El pan es desperdiciado por casi la mitad de los hogares españoles, le sigue el jamón cocido a gran distancia y después frutas como naranjas, plátanos o manzanas.

Ranking productos sin elaborar (cuota sobre hogares que desperdician y hogares en absoluto)



Si tenemos en cuenta los hogares que tiran comida una vez los alimentos han sido preparados en el hogar, la realidad de los datos arroja, lo siguiente; cerca 3 de cada 10 hogares tira parte de los platos que prepara, es decir lo que consideramos recetas.



Son los hogares de hasta 49 años, con niños, quienes desperdician recetas en mayor medida. Áreas geográficas como Andalucía, Levante o el noroeste quienes más recetas desperdician.

¿Quiénes desperdician recetas?



5.118.627
Hogares

Tiran comida cocinada
De plato o nevera
(28,9% Hhs)

Desperdician recetas principalmente hogares

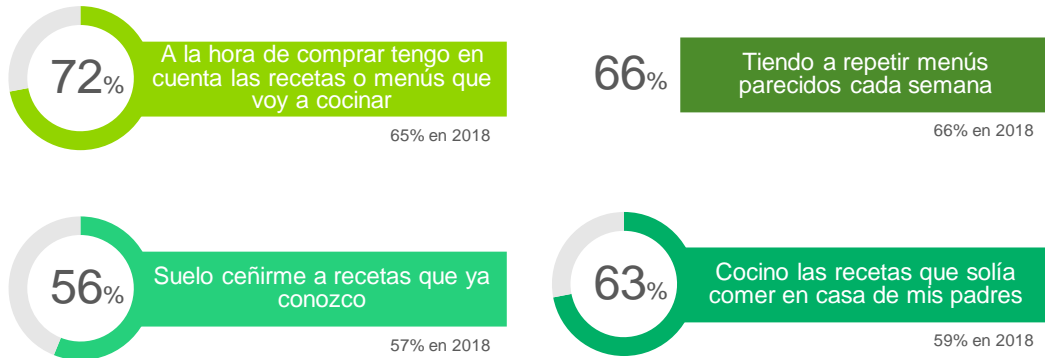
- De hasta 49 años
- Con niños
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos pequeños o medianos o parejas jóvenes sin niños
- De las regiones de Noroeste, Andalucía o Levante

Pero respecto al año anterior, se reduce en un 0,9% el número de hogares que desperdician platos elaborados que bien pueden explicarse por la unión de varias tendencias. Por un lado, el aumento de las ocasiones de consumo del momento cogido de casa para comer fuera con un decrecimiento del 3,6% respecto del año 2018.



Además, los mayores de 50 años, según sus declaraciones, son menos propensos a tirar comida que no está estropeada totalmente, exprimiendo al máximo lo cocinado.

Y por último, aumentan los hogares que tienen en cuenta lo que quieren cocinar a la hora de comprar, respecto a hace un año



Dato Kantar; Fuente Lifestyles: % de hogares que declaran Totalmente de acuerdo+ Bastante de acuerdo a la afirmación

Con todo ello, si tenemos en cuenta que los platos de cuchara y las recetas con huevo ganan presencia en el menú de los españoles y que las ensaladas verdes ocupan el primer lugar en el ranking de recetas consumidas, nada debe hacernos extrañar que los tres primeros platos que más desperdician los hogares españoles sean las lentejas, la ensalada verde y la tortilla de patatas.

Además, existen otros aspectos a considerar. Uno de ellos y que siguen llamando la atención también este año 2019 es que continúa existiendo una diferencia muy grande entre el número de hogares que tiran estas tres recetas y las que van a continuación. Y otro, que el número de hogares que desperdician en estos platos se ha reducido con respecto al año anterior.



La tasa total de desperdicio, es decir, la ratio resultante de dividir el total de alimentos desechados entre el total de alimentos comprados se sitúa en 4,7%, lo que supone un ligero aumento del +0,1% respecto a 2018, cuando se situaba en 4,6%.

Si consideramos aquellos alimentos sin elaborar en los que el volumen desperdiciado este año ha aumentado significativamente sobre el registrado el año anterior, aceite, naranjas, carnes de cerdo o vacuno (fresca o congelada) y verduras y hortalizas congeladas están detrás de este ligero aumento en la tasa.

Si bien, aquellos productos que mayor tasa de desperdicio registran son salsas, sopas, cremas y caldos líquidos y aquí influyen las opciones disponibles de compra.

% Tasa de desperdicio (Volumen desperdicios / Volumen comprado)

