



Desperdicio de alimentos de los hogares en España

Año 2018



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

OBJETIVO



Entender el porqué los hogares españoles aumentaron el desperdicio en los hogares en el año 2018



AGENDA



1. Información general sobre el desperdicio en hogares en 2018



2. Cuantificación de la cantidad tirada a la basura de productos sin utilizar



3. El desperdicio en recetas



AGENDA



1. Información general sobre el desperdicio en hogares en 2018



2. Cuantificación de la cantidad tirada a la basura de productos sin utilizar



3. El desperdicio en recetas



¿Qué piensan los españoles sobre el fondo de despensa?

.....Me gusta mantener la despensa bien equipada



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

Hogares de clase baja, cuyo responsable de la compra tiene una edad entre los 50-64 años y adultos independientes, parejas adultos sin hijos o monoparental, aumentan su compra

% Evo. Vol T. España año 2018 vs 2017 por perfil y ciclos

ALTA Y MEDIA ALTA	-1,4
MEDIA	-0,6
MEDIA BAJA	-0,8
BAJA	1,9
SIN NIÑOS	-0,1
NIÑOS - 6 AÑOS	-1,0
NIÑOS 6 A 15 AÑOS	-0,1
- 35 AÑOS	-6,9
35 A 49 AÑOS	-1,2
+ 50 AÑOS	1,6
50 A 64 AÑOS	2,6
65 Y MAS AÑOS	0,5

% Evo. Vol T. España año 2018 vs 2017

JOVENES INDEPENDIENTES	-0,5
PAREJ.JOVENES SIN HIJOS	-0,9
PAREJ.CON HIJOS PEQUEÑOS	-1,0
PAREJ.CON HIJOS EDAD MEDIA	-1,2
PAREJ.CON HIJOS MAYORES	0,3
HOGARES MONOPARENTALES	2,8
PAREJAS ADULTAS SIN HIJOS	0,4
ADULTOS INDEPENDIENTES	6,2
RETIRADOS	-1,6

-0,2%

¿Qué cantidad de los alimentos comprados se desperdician?

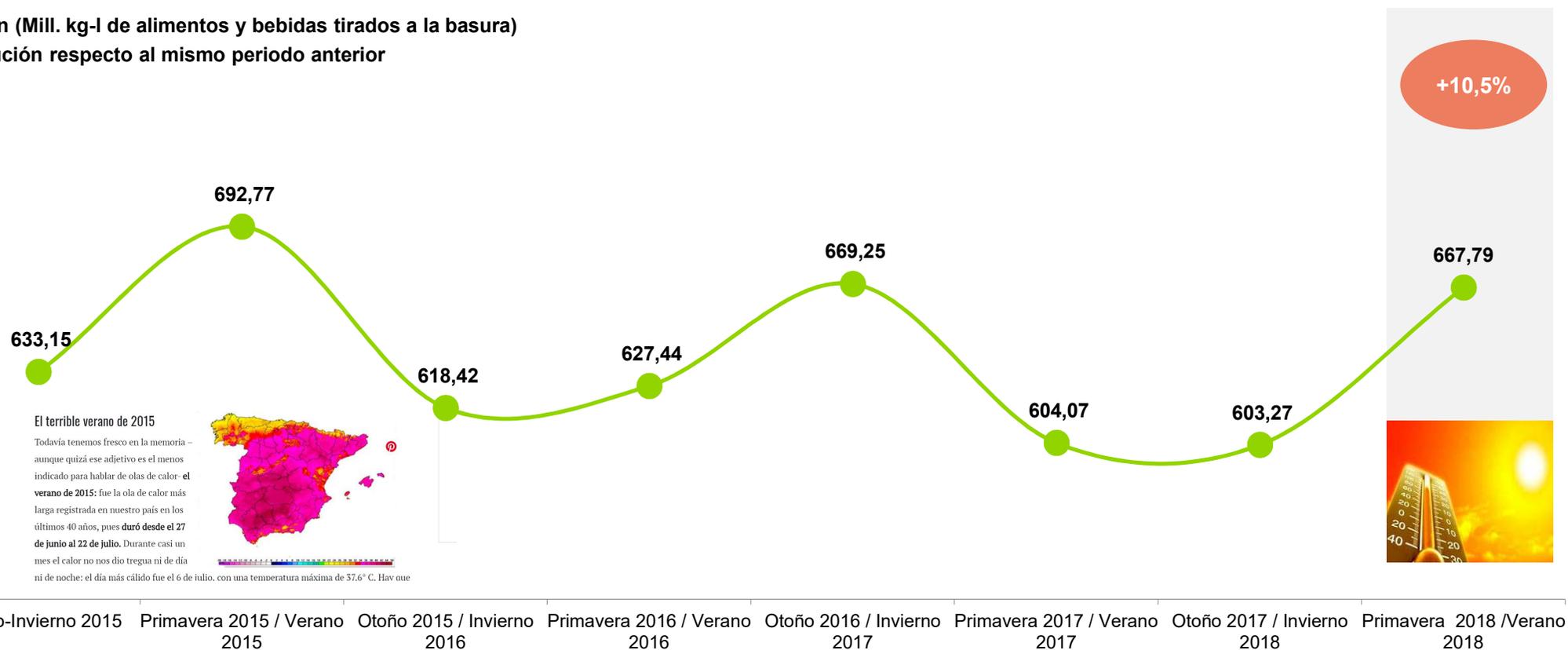
26 Mio Kg

A LA SEMANA
TIRAMOS A LA
BASURA LOS
HOGARES
ESPAÑOLES



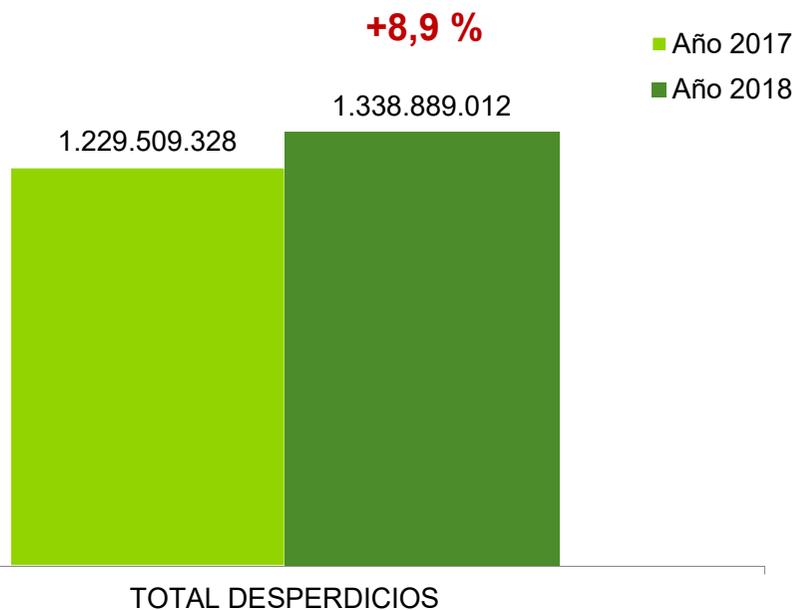
Primavera – verano 2018 supuso un aumento del 10,5% del volumen de alimentos y bebidas tirados a la basura en los hogares españoles.

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



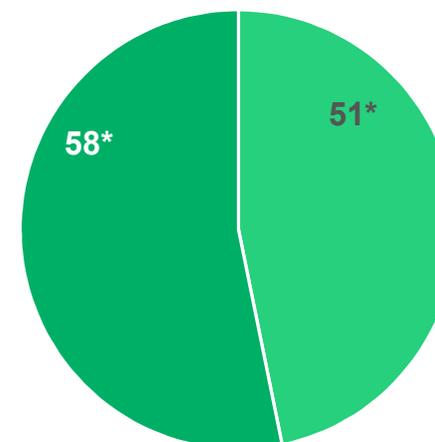
En 2018 se arrojaron 1.339 millones de kg/l de alimentos y bebidas, un 8,9% mas que en 2017

Volumen (kg-l) de alimentos y bebidas tirado a la basura 2018 vs. 2017
% Evolución 2018 vs 2017



109 millones kilos más desperdiciados

- Productos sin utilizar
- Recetas



* Millones de kilos

El 84,2% del desperdicio son productos sin elaborar, en 2018 ganan relevancia los platos cocinados/recetas

% Cuota volumen sobre el total desperdicios 2018 vs. 2017



¿Qué opinan los hogares sobre el desperdicio alimentario?

92%

No me gusta tirar la comida



57%

Con la crisis tiro menos



16%

A veces tiro comida que no está estropeada totalmente



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

La realidad: 8 de cada 10 hogares tiran alimentos a la basura

2018
81,5 %
TIRAN
COMIDA



Miles de hogares: 14.394.540hhs

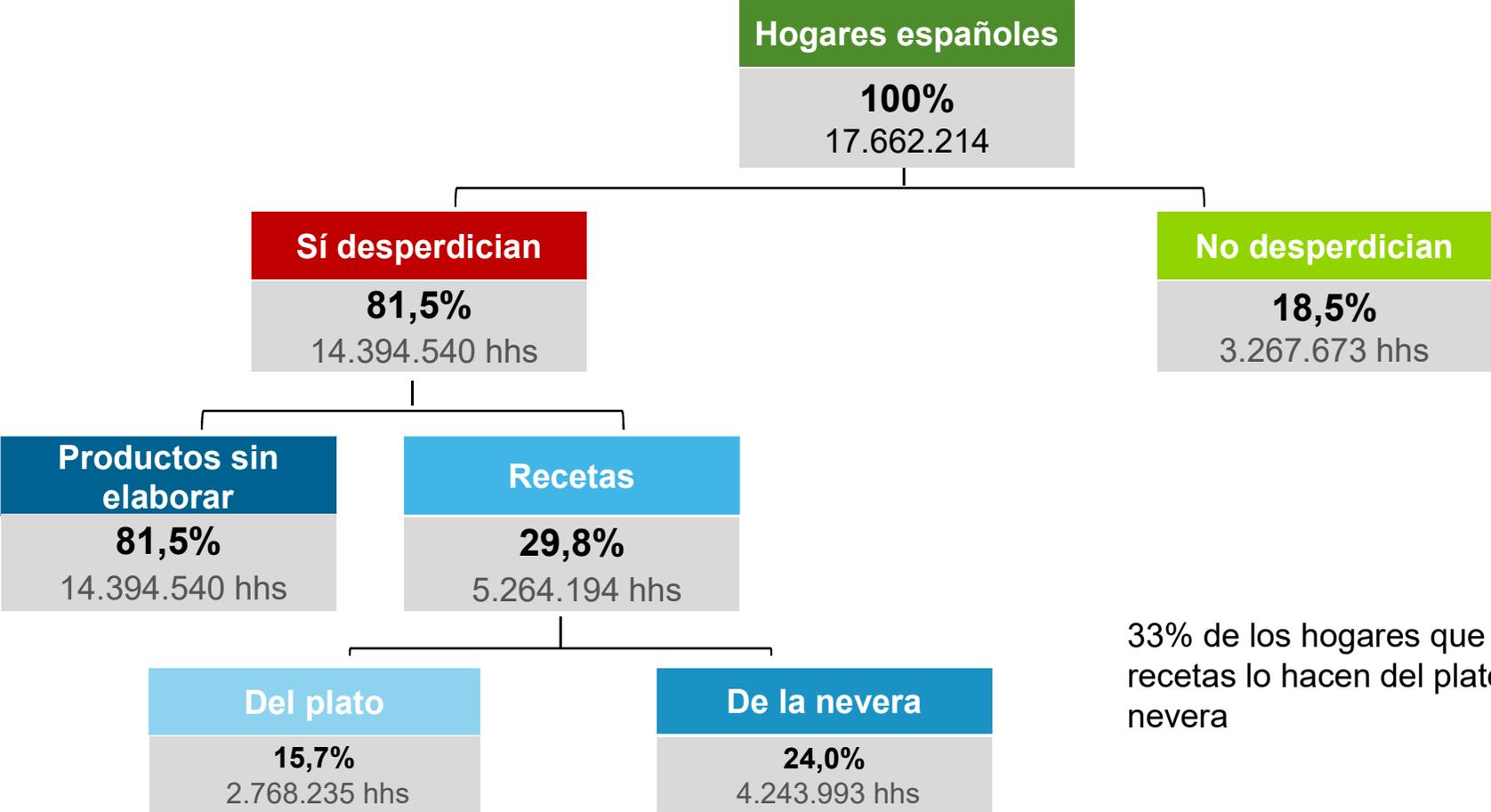
2018
18,5 %
NO
TIRAN



Miles de hogares: 3.267.673hhs

Universo : 17.662.214 hogares

8 de cada 10 hogares tiran los productos tal y como los compraron, mientras que 3 de cada 10 una vez los han cocinado



33% de los hogares que tiran recetas lo hacen del plato y de la nevera

Nota: Los valores no suman 100% porque el hogares puede tirar productos sin utilizar y recetas (duplican)

AGENDA



1. Información general sobre el desperdicio en hogares en 2018



2. **Cuantificación de la cantidad tirada a la basura de productos sin utilizar**



3. El desperdicio en recetas



¿Quiénes desperdician productos sin utilizar?



14.394.540
Hogares
Tiran productos
Sin haberlos utilizado



- Hogares familiares de hasta 49 años
- Con niños menores de 6 años
- Parejas con hijos



- Levante
- Andalucía
- Madrid y Barcelona Metropolitanas



81,5 %
TIRAN
COMIDA



¿QUÉ TIPO DE HOGAR EXPLICA ESTE AUMENTO DEL DESPERDICIO DE PRODUCTOS SIN UTILIZAR?

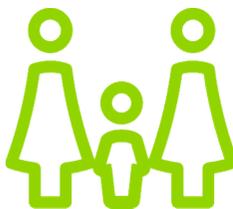
35-49 años
Más de 50 años

Sin niños
Niños 6-15 años

Parej. Hijos Median.
Parej. Adul. Sin Hijos

Andalucía
Madrid MM
Barcelona MM
Nortecentro

¿Quiénes NO desperdician?



- Hogares mayores de 50 años
- Hogares sin niños
- Clase baja.

- Región Catalano – Aragonesa
- Resto centro
- Norte centro

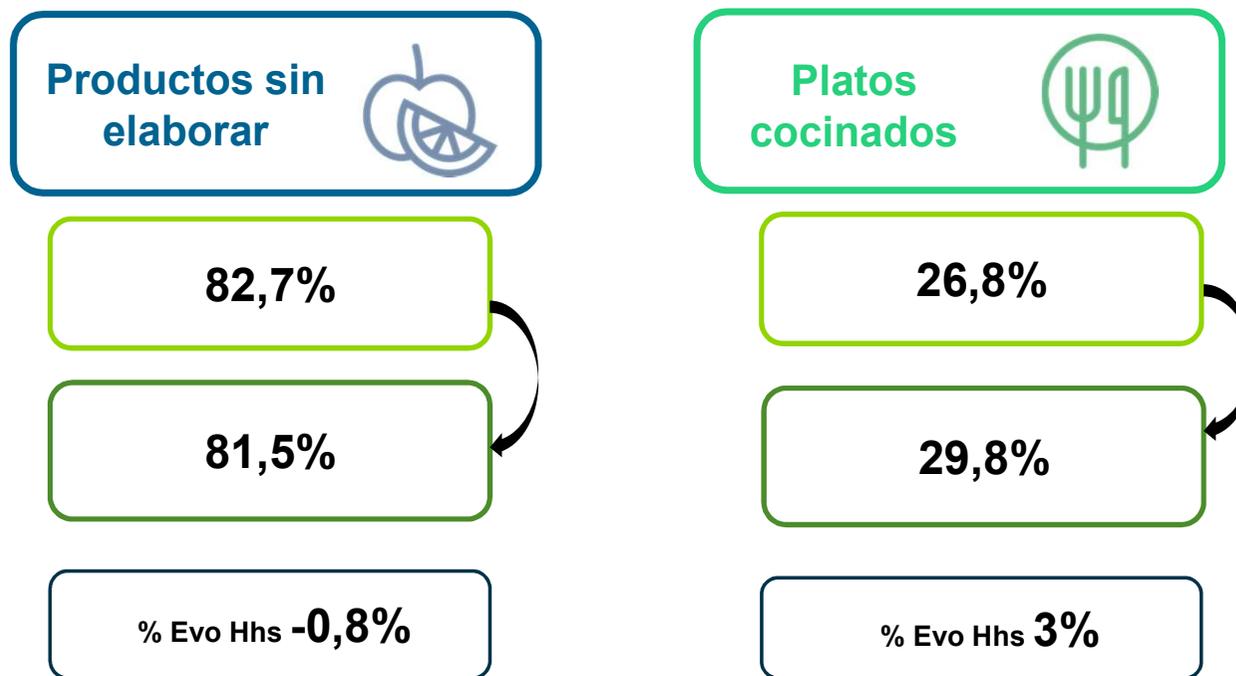
- Jóvenes independientes
- Hogares monoparentales
- Adultos independientes
- Retirados

18,5 %
NO
TIRAN
COMIDA

Mientras el número de hogares que generan desperdicio de productos sin elaborar decrece el de platos cocinados aumenta



% De hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura



Universo : 17.662.214 hogares

Ambos tipos de desperdicios están creciendo, siendo mayor la evolución de los platos cocinados pero siendo más relevante el producto sin elaborar

% Cuota volumen sobre total desperdicios



Productos sin elaborar



87,5%

(1.075.533.892 kg)

84,2%

(1.126.957.894 kg)

% Evo Cuota vol **-3,3%**

Platos cocinados



12,5%

(153.975.422 kg)

15,8%

(211.931.117 kg)

% Evo Cuota vol **+3,3%**

Universo : 17.662.214 hogares

3 de cada 10 hogares tiran el producto si ha pasado de la fecha indicada, no hay una confianza absoluta de la caducidad indicada en los envases



31%
5.469.749 hhs

No consumo ningún producto si ha pasado ya la fecha de caducidad indicada

Mayores de 50 años destacan (Índice:116)



53%
9.298.524 hhs

Confío totalmente en la caducidad indicada en los envases

Mayores de 50 años destacan (Índice:107)

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

Frutas y verduras frescas, derivados lácteos y bebidas son los alimentos más desperdiciados

FRUTAS



Cuota vol. 31,9%
Volumen 359,8 Mio ❌

VERDURAS Y HORTALIZAS



Cuota vol. 14,4%
Volumen 162,5 Mio ❌

DERIVADOS LÁCTEOS



Cuota vol. 13,0%
Volumen 146,6 Mio ❌

BEBIDAS



Cuota vol. 6,6%
Volumen 74,8 Mio ❌

CÁRNICOS Y FIAMBRES



Cuota vol. 6,5%
Volumen 73,3 Mio ❌

PAN



Cuota vol. 5,5%
Volumen 62,3 Mio ✅

SOPAS CREMAS Y CALDOS



Cuota vol. 2,9%
Volumen 32,4 Mio ❌

PESCADOS



Cuota vol. 2,3%
Volumen 25,8 Mio ✅

✅ Menos kilos que en 2017

❌ Mas kilos que en 2017

Pan producto desperdiciado por 1 de cada 2 hogares, seguido de jamón cocido y frutas frescas

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

PAN FRESCO



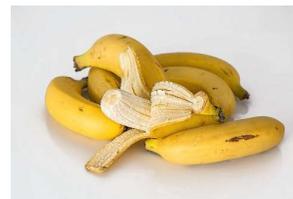
Hogares 6,9 Mio
Cuota hogares 48,1% ✓

JAMÓN COCIDO



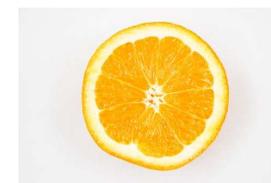
Hogares 3,8 Mio
Cuota hogares 26,3% ✗

PLÁTANOS



Hogares 3,1 Mio
Cuota hogares 21,6% ✗

NARANJAS



Hogares 3,0 Mio
Cuota hogares 20,7% ✗

✓ Menos hogares que en 2017

✗ Mas hogares que en 2017

MANZANAS



Hogares 2,5 Mio
Cuota hogares 17,0% ✗

YOGURT



Hogares 2,3 Mio
Cuota hogares 16,0% ✓

QUESO RALLADO



Hogares 2,1 Mio
Cuota hogares 14,4% ✗

HUEVOS

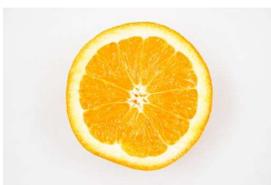


Hogares 1,9 Mio
Cuota hogares 13,3% ✗

En volumen, el ranking cambia, y la naranja es el producto del que más kilos se tira

Ranking productos sin elaborar por volumen

NARANJAS



Volumen 66,8 Mio
Cuota vol. 5,9%



PAN FRESCO



Volumen 56,6 Mio Kg
Cuota vol. 5,0%



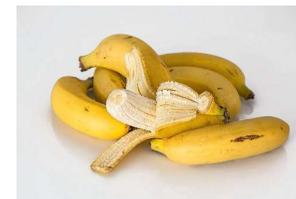
MANZANAS



Volumen 51,3 Mio Kg
Cuota vol. 4,5%



PLATANOS



Volumen 47,1 Mio Kg
Cuota vol. 4,2%



 Menos kilos que en 2017

 Mas kilos que en 2017

LECHE



Volumen 45,4 Mio Lts
Cuota vol. 4,0%



SOPAS Y CREMAS



Volumen 32,4 Mio
Cuota vol. 2,9%



YOGURT



Volumen 30,3 Mio
Cuota vol. 2,7%



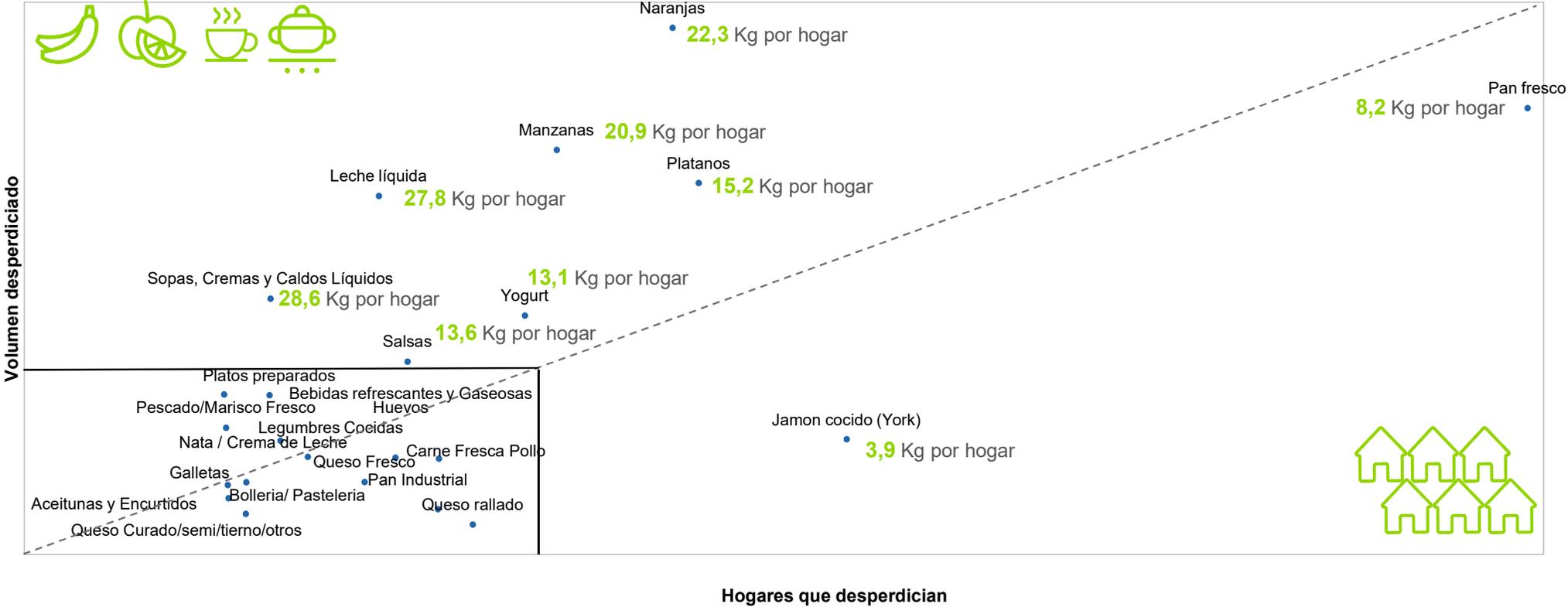
ZUMOS Y NÉCTARES



Volumen 28,2 Mio
Cuota vol. 2,5%

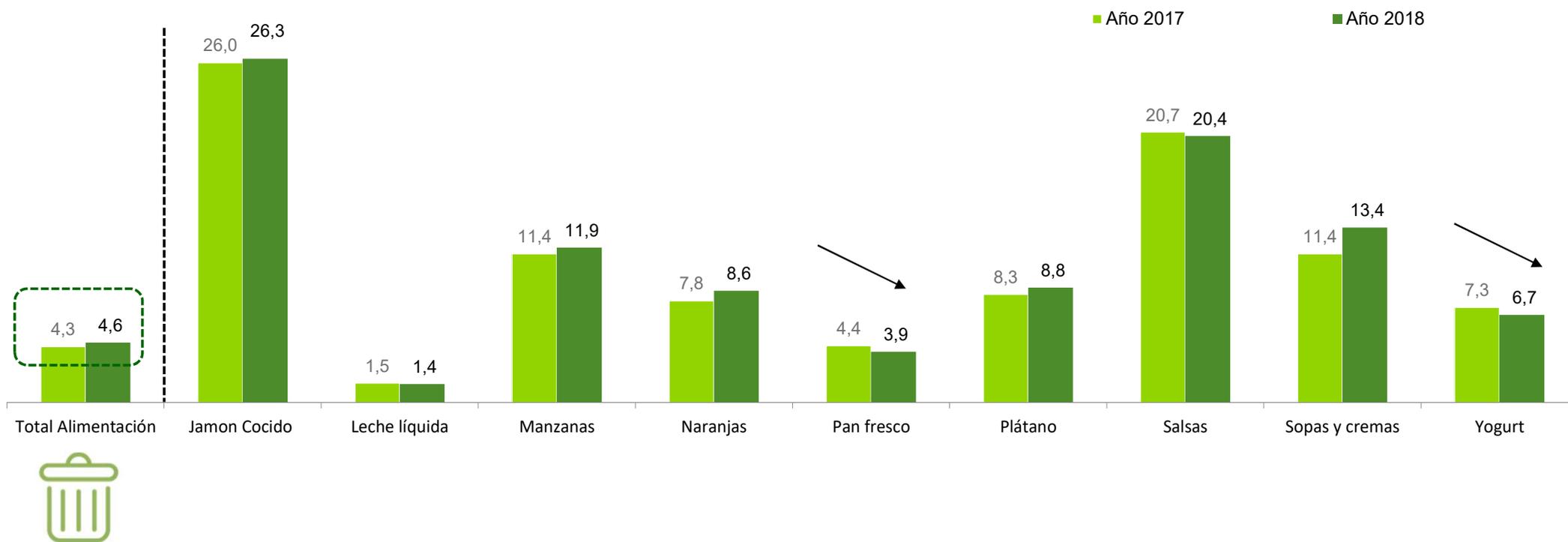


Existen dos dinámicas: impacto por volumen desperdiciado y por extensión de hogares que desperdician



Aumenta la tasa de desperdicio por hogar, el 4,6% del volumen comprado se tira, especialmente jamón cocido, salsas y sopas y cremas

% Tasa de desperdicio (Volumen desperdicios / Volumen comprado)



AGENDA



1. Información general sobre el desperdicio en hogares en 2018



2. Cuantificación de la cantidad tirada a la basura de productos sin utilizar



3. El desperdicio en recetas



3 de cada 10 hogares tiran parte de los platos que preparan en su hogar al cubo de la basura

2018
30,0 %
TIRAN
COMIDA



Miles de hogares: 5.264.194 hhs

2018
70 %
NO
TIRAN



Miles de hogares: 12.351.496.hhs

Universo : 17.615.689 hogares

Se repiten recetas y menús, adecuando la compra a los menús semanales

65%

A la hora de comprar tengo en cuenta las recetas o menús que voy a cocinar

66%

Tiendo a repetir menús parecidos cada semana

57%

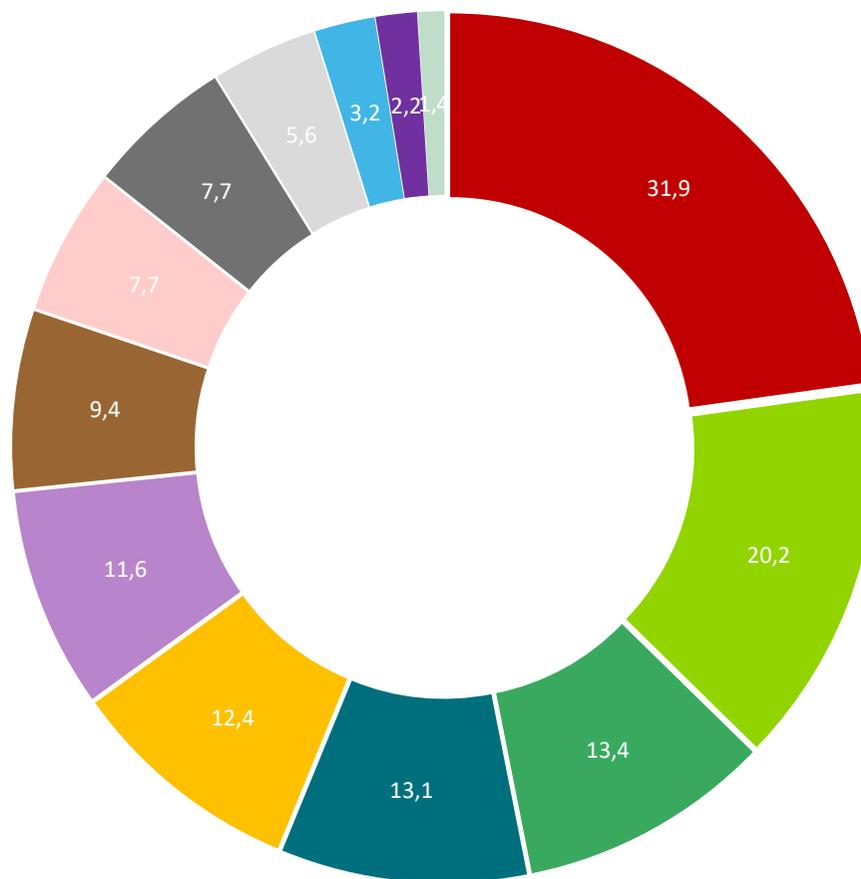
Suelo ceñirme a recetas que ya conozco

59%

Cocino las recetas que solía comer en casa de mis padres

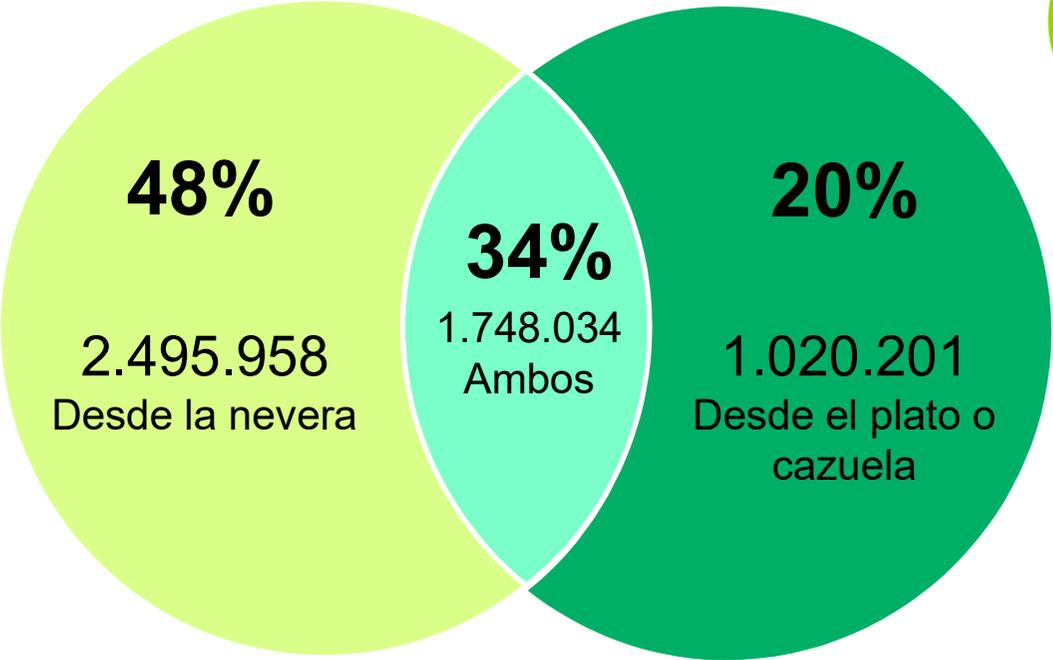
Dato Kantar; Fuente Lifestyles: % de hogares que declaran Totalmente de acuerdo+ Bastante de acuerdo la afirmación

Los platos de carne y las ensaladas siguen siendo los más consumidos, le siguen verduras



- Platos Carne
- Ensaladas/ Ensaladillas
- Platos Verdura
- Platos Pescado
- Platos Huevo
- Sopas, Cremas y Purés
- Platos Pasta
- Platos Legumbre
- Platos Arroz
- Pizzas y Paninis
- Platos Marisco/ Cefalop
- Platos Patata
- Platos Étnicos

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



100%
5.264.194 Hogares tiran comida elaborada

¿Quiénes desperdician RECETAS?

5.264.193,5

Hogares
Tiran comida cocinada
De plato o nevera



- Hogares de hasta 49 años
- Con niños
- Parejas jóvenes sin niños
- Parejas con hijos pequeños o medianos

- Andalucía
- Noroeste
- Madrid Metropolitana
- Resto centro

29,8 %
TIRAN
RECETAS



¿QUÉ TIPO DE HOGAR EXPLICA EL INCREMENTO DEL DESPERDICIO EN RECETAS?

Más de 50 años

Sin niños
Niños 6-15 años

Parej. Adul. Sin Hijos
Parej.hijos medianos

Madrid MM
Noroeste

% Aportación al crecimiento del desperdicio 2018

En el último año se encuentran dos tendencias en el consumo que podrían explicar el crecimiento del desperdicio en recetas cocinadas

Evolución ocasiones de consumo por hogar %
TAM4/2018 vs 2017

Cogido de casa para comer fuera -2,5%

**Cogido de casa para comer fuera de casa
en comidas/ cenas -3,8%**



“Suelo congelar parte de lo que he cocinado”
(Mayores de 50 años : 60,3% /Índice: 120)

“Suelo cocinar más cantidad para guardar para otra ocasión o para mis hijos”
(Mayores de 50 años 65,9%/ Índice: 116)

Los tres primeros platos guardan mucha distancia con respecto al resto

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

LENTEJAS



Cuota hog 11,7%
Hogares 616.632 ❌

ENSALADA VERDE



Cuota hog 9,7%
Hogares 509.307 ❌

TORTILLA PATATAS



Cuota hog 9,5%
Hogares 501.024 ❌

COCIDO MADRILEÑO



Cuota hog 5,5%
Hogares 289.371 ❌

ENSALADA TOMATE



Cuota hog 5,4%
Hogares 282.322 ❌

✔ Menos hogares que en 2017

❌ Mas hogares que en 2017

ARROZ A LA CUBANA



Cuota hog 4,3%
Hogares 223.813 ❌

JUDÍAS VERDES



Cuota hog 4,2%
Hogares 220.641 ❌

MACARRONES BOLOÑESA



Cuota hog 3,9%
Hogares 204.956 ❌

SOPA DE PASTA



Cuota hog 3,9%
Hogares 203.018 ❌

ENSALADA DE PASTA



Cuota hog 3,8%
Hogares 197.731 ❌

Lentejas plato más desperdiciado, por sí solo representa el 10,3% del volumen de recetas

LENTEJAS



Cuota vol. 10,3%
Volumen 21,9 Mio ❌

COCIDO MADRILEÑO



Cuota vol. 5,6%
Volumen 11,8 Mio ❌

TORTILLA PATATAS



Cuota vol. 5,1%
Volumen 10,8 Mio ❌

POTAJE GARBANZOS



Cuota vol. 3,2%
Volumen 6,9 Mio ❌

PURÉ VERDURAS



Cuota vol. 2,9%
Volumen 6,2 Mio ❌

✔ Menos kilos que en 2017

❌ Mas kilos que en 2017

ENSALADA VERDE



Cuota vol. 2,5%
Volumen 5,3 Mio ❌

MACARRONES
BOLOÑESA



Cuota vol. 2,0%
Volumen 4,2 Mio ❌

POTAJE DE
ALUBIAS/JUDÍAS



Cuota vol. 1,9%
Volumen 4,0 Mio ❌

SOPA DE PASTA



Cuota vol. 1,8%
Volumen 3,9 Mio ❌

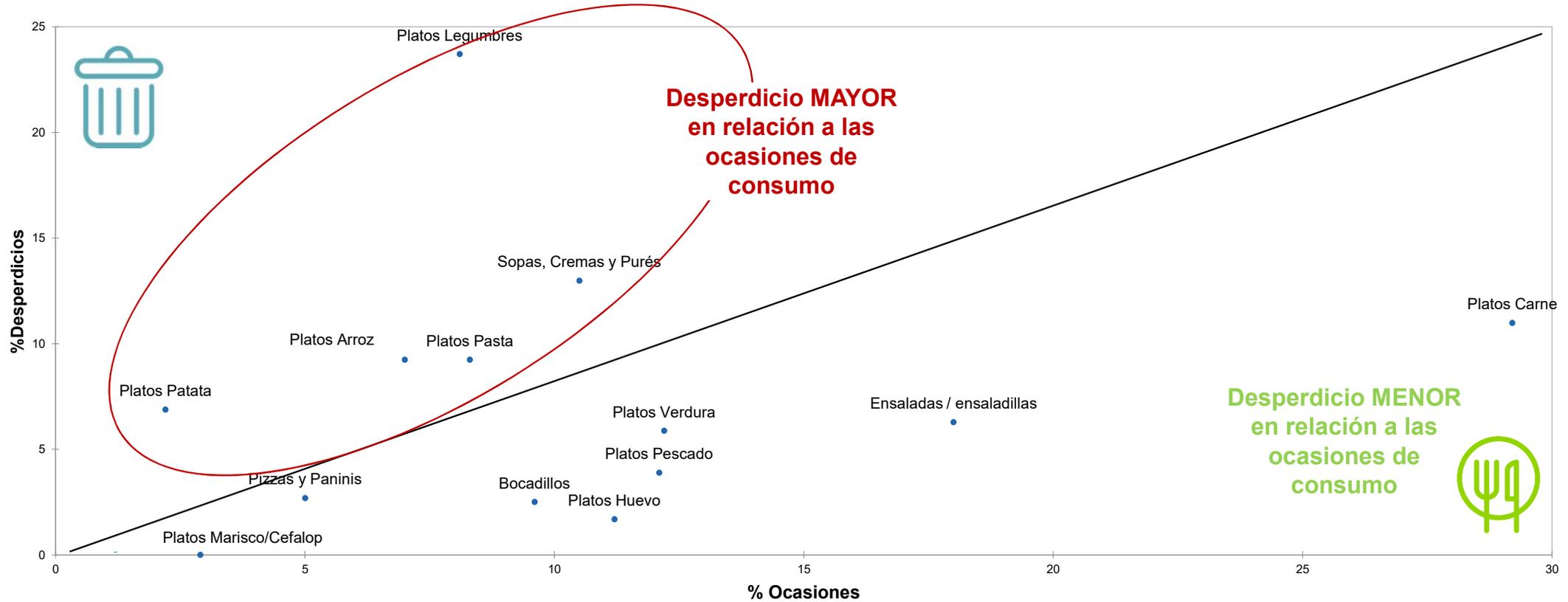
ARROZ A LA CUBANA



Cuota vol. 1,7%
Volumen 3,5 Mio ❌

Hay platos que son más desperdiciados que otros teniendo en cuenta las ocasiones en que se consumen: legumbres, sopas y cremas , arroz y pasta.

Relación cuota desperdicios recetas y % ocasiones de consumo



Conclusiones

- 2018 rompe la tendencia sobre la concienciación del desperdicio **aumentando un 8,9% sobre el año anterior**. Este incremento se traduce en un **desperdicio semanal de 1,46 kg/l por familia**, es decir el equivalente a **110 gramos más de alimentos en la basura por cada semana y familia**.
- **Aumenta la tasa del desperdicio** “volumen desperdiciado/volumen comprado” (4,6% vs 4,3% año 2017), debido a la peor utilización de los alimentos que **lleva a tirar mayor cantidad de los mismos**.
- La **mayor parte del cubo de la basura del hogar se compone de productos sin elaborar (84,2%)**, liderando el ranking productos frescos como **frutas, hortalizas y verduras, conjuntamente explican el 46,3% del volumen**.
- Que **se hayan tirado más platos cocinados** ya sea desde la cazuela o desde la nevera en 2018 **ha sido clave para que el desperdicio haya crecido** (4,7% aportación al crecimiento). Los **mayores de 50 años** lo han gestionado peor, y por áreas geográficas son Andalucía, Levante y Noroeste quienes más han tirado vs 2017, el calor influye y deteriora antes los alimentos.
- Platos de legumbres, sopas, cremas y purés y platos de carne y arroz, los mas propensos a terminar en la basura. **El 45% de nuestros kilos de comida ya cocinada y desperdiciado se podría explicar con tan solo 15 recetas**, como lentejas, cocido madrileño o tortilla de patatas. Un descenso del cogido para comer fuera puede provocar este incremento ya sea del plato o de la nevera.

