



INFORME SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES 2022



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>

centropublicaciones@mapa.es

NIPO: 003230609 (En línea)

DESPERDICIO EXTRADOMÉSTICO

PANEL DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

Introducción

En el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” para la reducción del desperdicio de alimentos, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 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. Como mejora a este panel, en 2020 se incorpora la cuantificación del desperdicio alimentario fuera del hogar de los individuos.

La información se desglosa en tres grupos:

- Desperdicio de alimentos: alimentos desechados en el consumo realizado fuera del hogar
- Desperdicio de bebidas: bebidas desperdiciadas durante el consumo fuera del hogar, tanto frías como calientes
- Desperdicio de aperitivos: aperitivos, tanto dulces como salados, desaprovechados durante el consumo fuera del hogar.

Para estos grupos se proporciona información, desglosada por producto, sobre cantidades, número de individuos que desperdician alimentos, lugar y momento de consumo incluyendo las últimas tendencias como puede ser el reparto a domicilio, y tasa de desperdicio (porcentaje de desperdicio sobre el total consumido).

Tendencias positivas en el desperdicio fuera del hogar

A lo largo del 2022 los españoles aumentaron su consumo fuera del hogar en un 6,1 % respecto del año anterior. Lejos de tener un impacto negativo en el desperdicio este significativo incremento en el consumo, la cantidad total que se desperdició se vio reducida en más de 4 millones de kilos o litros respecto del 2021, lo que supone una disminución del 11,3 % respecto del nivel de desperdicio marcado en 2021. Este mejor aprovechamiento supone un cambio sustancial respecto de la tendencia que veíamos el año pasado, donde se mantenían los niveles de desperdicio marcados en 2020 tras el aumento del consumo. Parece que existe una mayor concienciación en aprovechar los consumos, apoyada por las políticas del gobierno de España enfocadas en potenciar este aprovechamiento mediante la posibilidad de llevarse los alimentos no consumidos en contenedores a casa, y en un contexto donde el aumento de los precios en la hostelería no ha frenado el consumo, pero sí lo hace más responsable. Estos factores han contribuido a que en 2022 hayan sido menos los individuos que han generado desperdicio,

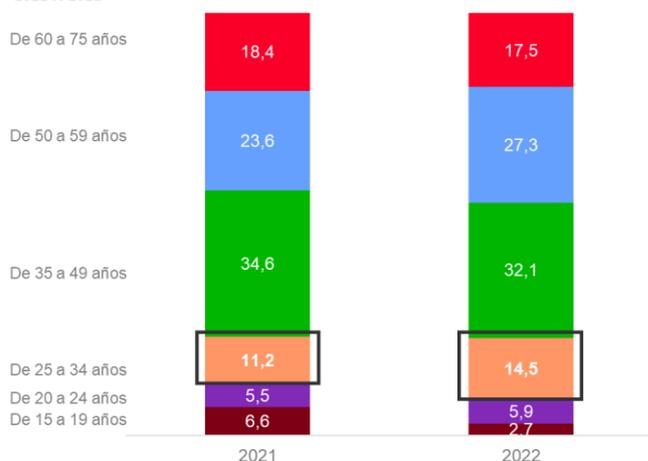
DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

logrando reducir la penetración del desperdicio en un punto porcentual, del 47,2 % que registrábamos en 2021, al 46,1 % del 2022.

Por tanto, ante este nuevo entorno de consumo y aprovechamiento, la tasa de desperdicio de 2022 fuera del hogar se sitúa en el 0,8 %, es decir, solo se está desperdiciando de media algo menos del 1% de todo lo que se consume. Supone una reducción de dos décimas porcentuales respecto del dato de 2021.

Analizando estas tendencias por grupos de edad, observamos cómo todos los cortes de edad han reducido la penetración de desperdicio, en algunos casos de manera sustancial, a excepción del grupo de 60-75 años que aumentaron en número. Entre los que redujeron su penetración, destacan los de 15-19 años y los de 25-34 años, si bien estos últimos a pesar de ser menos en número de individuos que desperdician comparado con 2021, han aumentado su volumen de desperdicio. Veremos que, en la mayoría de las subcategorías desperdiciadas, precisamente estos de 25-34 años han sido los que peor han gestionado dichos productos de manera transversal. Caso contrario a los de 15-19 años, que han reducido el número de personas que desperdician, pero además han logrado disminuir su volumen de desperdicio en más de la mitad respecto al año anterior.

Cuotas (%) Volumen Desperdicio Extradoméstico TOTAL ALIMENTACIÓN
2022 vs 2021



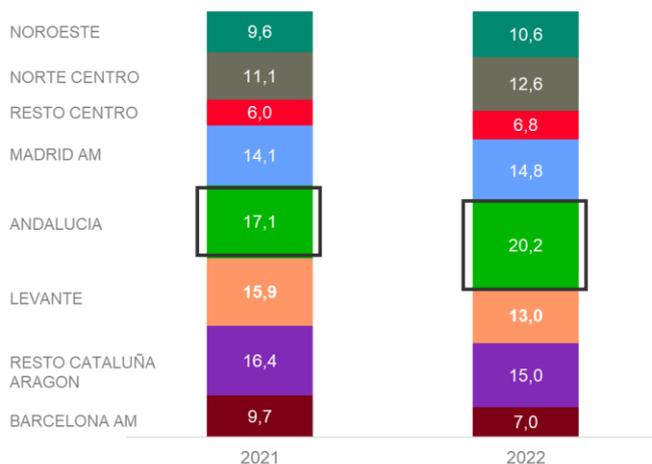
Aportación a la evolución (%) Volumen Desperdicio Extradoméstico TOTAL ALIMENTACIÓN
2022 vs 2021



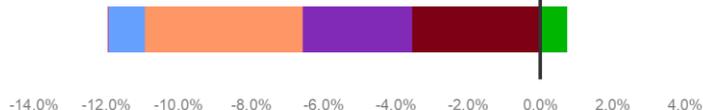
Si estudiamos el comportamiento del desperdicio en las diferentes regiones de España, todas a excepción de Andalucía han logrado reducirlo. Especialmente interesante es el caso de las grandes áreas metropolitanas – Madrid y Barcelona-, así como Levante, que, aunque vieron su penetración de individuos que desperdician aumentar, su volumen desperdiciado fue inferior al año anterior y además, son las regiones que explican en mayor medida la disminución del volumen total de desperdicio.

DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

Cuotas (%) Volumen Desperdicio Extradoméstico TOTAL ALIMENTACIÓN 2022 vs 2021

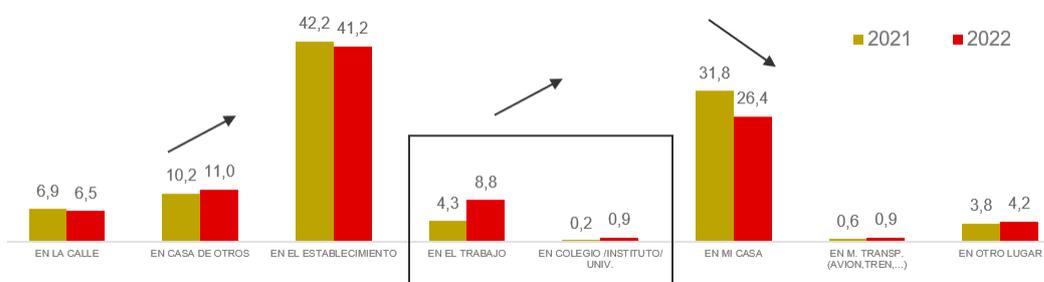


Aportación a la evolución (%) Volumen Desperdicio Extradoméstico TOTAL ALIMENTACIÓN 2022 vs 2021



El establecimiento sigue siendo el lugar principal donde se genera el desperdicio extradoméstico, explicando 4 de cada 10 kilos que se desperdician, hecho que es entendible dada la naturaleza del consumo fuera del hogar. El punto positivo es que precisamente el establecimiento logra reducir su peso en un punto porcentual respecto del año anterior, reduciendo el volumen de desperdicio. También pierde relevancia el desperdicio en la casa propia (generado por las opciones de reparto a domicilio), mientras que lo gana, más que duplicando su peso, el lugar de trabajo o estudios, toda vez que se ha vuelto a la plena normalidad tras la pandemia.

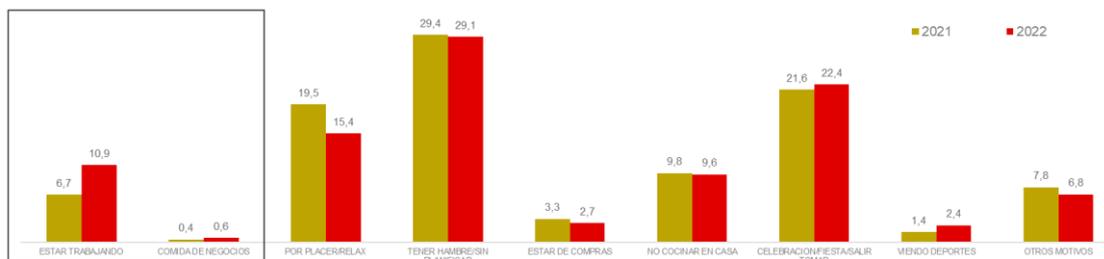
% Cuota Volumen Desperdicio Extradoméstico Total Alimentación (kg-l) por Lugar



Muy correlacionado con el lugar de desperdicio está la motivación de consumo, y en este caso precisamente estar trabajando o en una comida de negocios son, junto con ver deportes, los momentos donde aumenta el volumen desperdiciado por parte de los individuos. Por el contrario, aquellos momentos más de impulso o placer, como pueden ser el tener hambre o consumo no planificado, estar de compras, o no cocinar en casa, ven su volumen de desperdicio reducirse de manera significativa.

DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

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

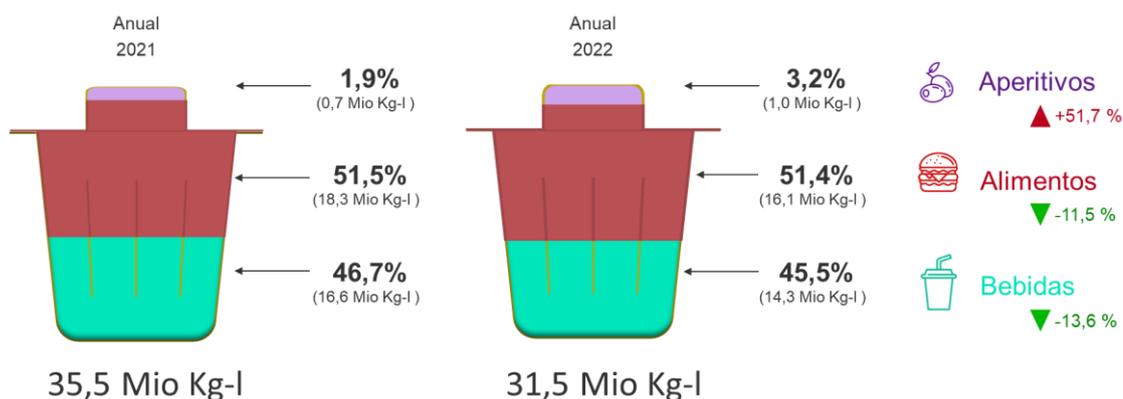


% Variación Volumen Desperdicio Extradoméstico Total Alimentación (kg-l) 2022 vs 2021



Analizando el comportamiento en el desperdicio de las diferentes tipologías de producto, la mejor gestión fue transversal a alimentos y bebidas, los grupos que mayor peso tienen en el consumo y desperdicio. Tanto alimentos como bebidas tuvieron un comportamiento similar en sus niveles de reducción, reduciéndose en un -11,5 % y -13,6 %, respectivamente. No así los aperitivos, cuyo desperdicio aumentó de manera muy significativa, un +51,7 % respecto al volumen registrado en 2021. Sin embargo, al ser el grupo menos relevante en términos de peso en el cubo de desperdicio, no afectó al buen registro obtenido en el desperdicio total.

% Cuota volumen sobre el total desperdicio fuera del hogar



Los aperitivos aumentaron su desperdicio en más de 300.000 kilos, y principalmente lo hicieron a través de frutos secos y dulces como chocolates, golosinas o caramelos. El grupo de 25-34 años principal responsable del desperdicio de aperitivos, explicando casi un tercio del volumen del mismo, habiéndolo triplicado respecto al 2021.

En cuanto a los alimentos, a excepción de la fruta fresca, pan, pastas, y productos de desayuno como bollería o barritas, el resto vio reducirse su volumen de desperdicio de manera importante, especialmente las carnes y las hortalizas y verduras. Si sumamos el desperdicio de estos tres grupos de alimentos, los más importantes en peso, se ha producido una reducción de más de 1,7 millones de kilos-litros respecto del nivel desperdiciado el año anterior, produciéndose esta contracción principalmente entre comidas y cenas. Muy buena gestión de los alimentos por aquellos de 15-19 años y 35-49 años, que redujeron su volumen de desperdicio de los mismos en más de un cuarto respecto del año anterior. Gestión mejorable por los de 50-59 años, que mantienen el mismo nivel de desperdicio que en 2021. Los de 25-34 años y 60-75

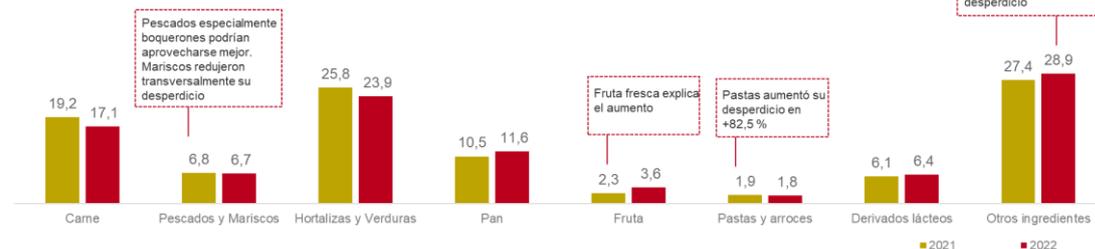
DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

sí que aumentaron su desperdicio, y de manera transversal a las diferentes tipologías de alimentos, y explican entre ambos un tercio de los kilos desperdiciados. De nuevo, son los momentos relacionados con el trabajo aquellos que cobran relevancia en el desperdicio, ganando peso, mientras que las ocasiones de impulso o no planificadas pierden importancia en generar desperdicio.

% Evolución volumen (kg-l) desperdicio de alimentos 2022 vs 2021



Cuota volumen (%) desperdicio de alimentos 2022 vs 2021

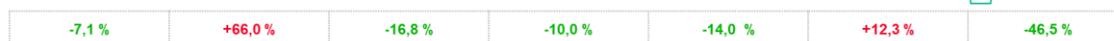


Analizando el desperdicio de bebidas, debemos diferenciar entre bebidas frías y bebidas calientes, aunque en 2022 su desperdicio se redujo en la misma medida aproximadamente. El desperdicio de bebidas frías sigue siendo de más de 9 de cada 10 litros que se tiran, y entre ellos, es el agua embotellada la principal bebida desperdiciada y que cobra aún más relevancia durante 2022 al haber incrementado esta bebida su volumen de desperdicio en un +12,3 %. Refrescos, cervezas y zumos son los principales motores de la reducción total del desperdicio de bebidas frías, mientras que bebidas espirituosas y vinos también se contraen aunque en menor medida.

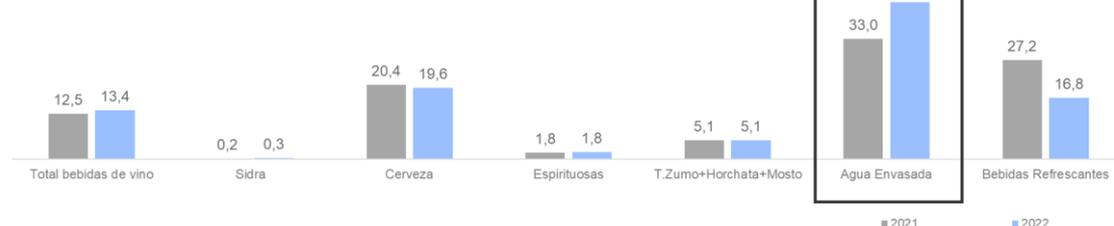
En el caso de las bebidas frías, fueron los de 15-19 años y los de 60-75 años los que más contribuyeron a la reducción del desperdicio, mientras que los de 20-24 y 50-59 podrían haberlas gestionado mejor, y especialmente el agua embotellada, ya que casi duplicaron su desperdicio respecto al 2021, en concreto en momentos relacionados con el ámbito laboral.

% Evolución volumen (kg-l) desperdiciado 2022 vs 2021

TOTAL BEBIDAS FRIAS ▼ -13,7 %



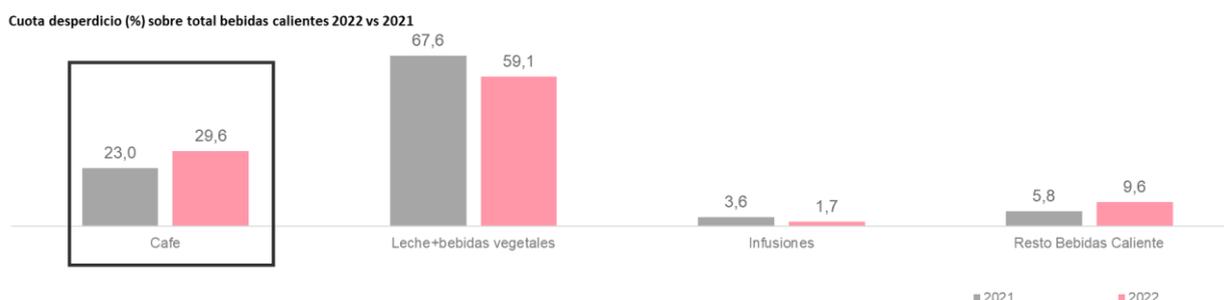
Cuota desperdicio (%) sobre total bebidas frías 2022 vs 2021



Las bebidas calientes también tuvieron una buena gestión, especialmente leche y bebidas vegetales, que en otros años vieron aumentar su desperdicio pero en 2022 lograron reducir en un -23,9 % el desperdicio. Cafés y otras bebidas calientes, por el contrario, incrementaron su

DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

volumen desperdiciado este año. En este caso, son los de 35-49 años los que mejor han aprovechado las bebidas calientes y los que más han contribuido a la reducción de su desperdicio. Para este grupo, supone un gran cambio ya que en 2021 fueron los que más desperdiciaron este tipo de bebidas. En 2022 los que peor han gestionado las bebidas calientes son los mayores de 50 años, así como los de 20-24 años.



Conclusiones

La campaña del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación parece surtir efecto con una mayor concienciación por parte de los hogares para reducir su desperdicio tanto dentro como fuera del hogar. Es especialmente notable cómo se han reducido en la misma medida tanto bebidas como alimentos, y es que además de esta mayor concienciación, el actual entorno macroeconómico hace que nos esforcemos más en aprovechar nuestros consumos. De hecho, como se ha visto, el establecimiento, principal centro de consumo extradoméstico, logra reducir su volumen desperdiciado y especialmente, en los momentos de comidas y cenas.

En contra de la tendencia, aumentando el desperdicio, encontramos al colectivo de 25-34 años principalmente, así como los más mayores en algunos casos, y que han sido los que peores gestiones han hecho tanto en alimentos como bebidas. Los de 25-34 años aumentaron su volumen de desperdicio en múltiples categorías de alimentos, como pescados, fruta, hortalizas y verduras, pan, bollería o sopas y cremas. Los más mayores, de 60-75 años, aumentaron su desperdicio de carnes, hortalizas y verduras, pan, pastas, legumbres o bollería. Otros grupos de edad, que lograron reducir su desperdicio notablemente a nivel general, vieron aumentar su volumen de desperdicio de fruta o pastas, así como batidos o galletas.

Momentos de consumo no planificados han logrado reducir su desperdicio, provocando un cambio frente a lo visto en otros años, mientras que los momentos relacionados con el trabajo son los que aumentaron su desperdicio, y por tanto, su relevancia.

Es necesario poner un foco en productos como el pan, la pasta, frutas frescas, bollería y agua embotellada, que se gestionaron de manera negativa. En este sentido, políticas que se han implementado recientemente, así como una mejor autogestión en lo que se pide para consumir

DESPERDICIO ALIMENTARIO FUERA DE LOS HOGARES

por parte de los individuos, podrán tener efectos significativos en reducir su desperdicio. Tras unos resultados muy positivos en 2022, el reto es mantener estas tendencias en 2023 para así continuar la tendencia decreciente en el desperdicio.