

#alimentosdespaña

DESPERDICIO DE ALIMENTOS DE LOS HOGARES EN ESPAÑA

Año 2020 vs 2019



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Desperdicio de alimentos de los hogares en España

Año 2020 vs 2019

Metodología panel del desperdicio alimentario en los hogares españoles

Muestra:



4.000 hogares (2.000 hogares que se toman como submuestra del panel de compras y 2.000 hogares del panel de usos) que declaran a través de 8.000 cuestionarios.

Qué información recogemos:



Todo el desperdicio de alimentos y bebidas realizados por el hogar.

Recolección de Datos:



Por un lado, la mitad de los hogares de la muestra (los 2.000 del panel de compras) informan a través de cuestionarios on line de los productos que han tirado a la basura por estar deteriorados durante la última semana y qué cantidad de estos. Por otro lado, la otra mitad de hogares de la muestra (los 2.000 del panel de usos) informan a través de cuestionarios on line si han tirado a la basura parte de las recetas declaradas en el seguimiento del uso de los alimentos en la semana de colaboración, por sobrar en el plato / cazuela o por estar en la nevera unos días.

Representación de los datos:



Los datos son representados en kilos. Se permite a los panelistas cuantificar el desperdicio en unidades de medidas diferentes, según el producto a desperdiciar. (entero, una unidad, media ración, etc....)

OBJETIVO

#alimentosdespaña

Conocer los nuevos hábitos en materia de desperdicio durante el año de la pandemia

AGENDA

#alimentosdespaña

1

Nuevos hábitos en materia de desperdicio

2

Bajo el contexto de mejor aprovechamiento de productos sin utilizar, los frescos lideran el cubo

3

Los hogares no aprovechan las recetas sobrantes y terminan en la basura



1. Nuevos hábitos en materia de desperdicio

Mejor aprovechamiento de los productos sin elaborar en contraposición a las recetas: aumentan los hogares que las desperdician y el volumen desperdiciado

Se compra más pero hay menos hogares que desperdician

% Evo. Vol de compra T. España
Año 2020 vs Año 2019



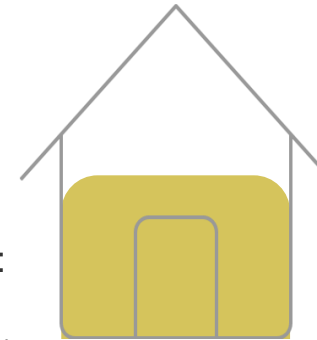
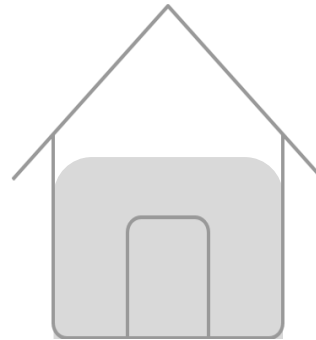
Hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura

Año 2019

Año 2020

14.023.964 Hhs

13.449.634 Hhs



% Evo Hhs:
- 4,1 %
(-574.331 Hhs)

El **79,1 %** de los hogares desperdician algún alimento

El **75,3%** de los hogares desperdician algún alimento

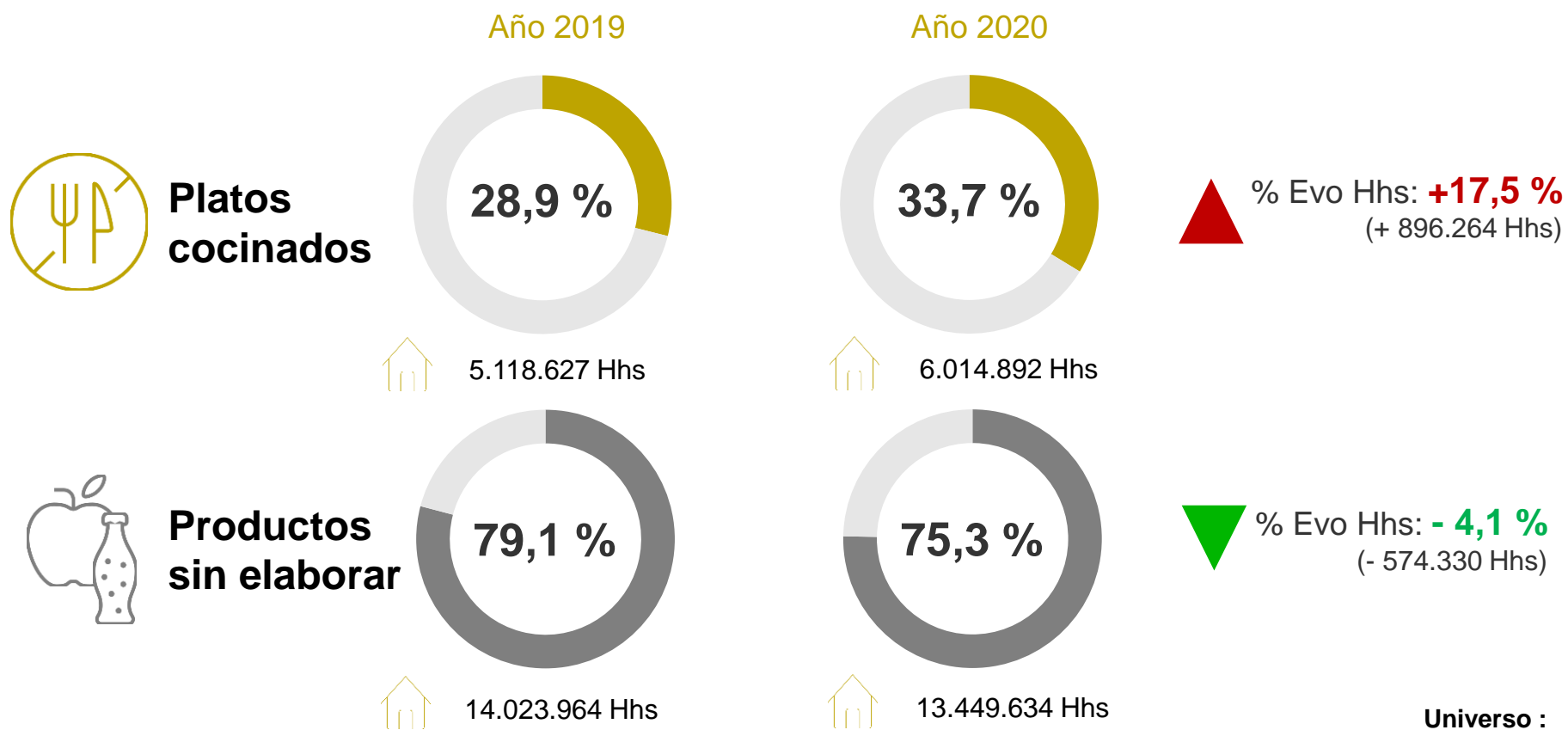
El **24,7 %** de los hogares **NO** desperdicia ningún alimento

(20,9 % en el año 2019)

Universo : 17.855.591 hogares

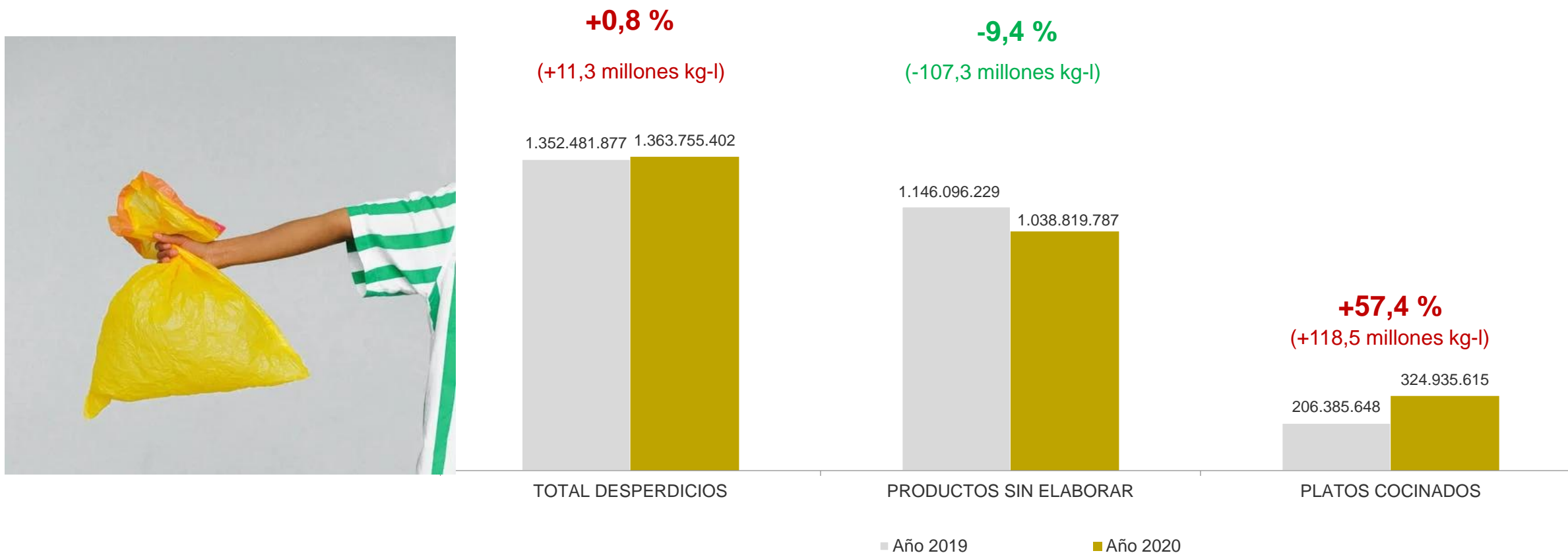
Mientras son menos los hogares que desperdician productos sin elaborar, aumentan aquellos que desperdician recetas

Hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura



Se traduce en un importante aumento en el volumen de desperdicios en recetas, que lastra el buen aprovechamiento existente en productos sin elaborar

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



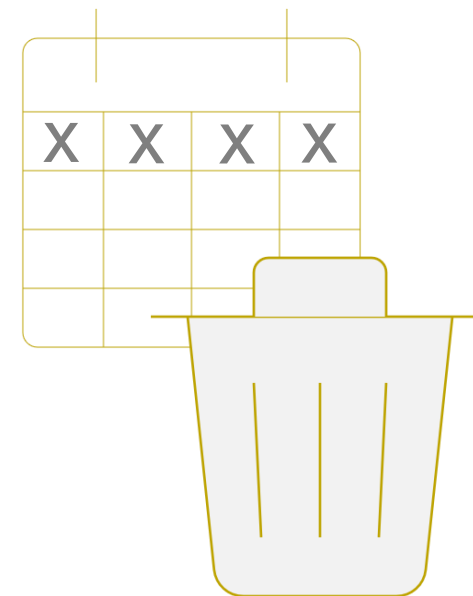
El desperdicio semanal aumenta en 0,2 Mio Kg-l semanales

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

LOS HOGARES
ESPAÑOLES HAN TIRADO
A LA BASURA EN EL AÑO
2020

26,2 Mio Kg-l

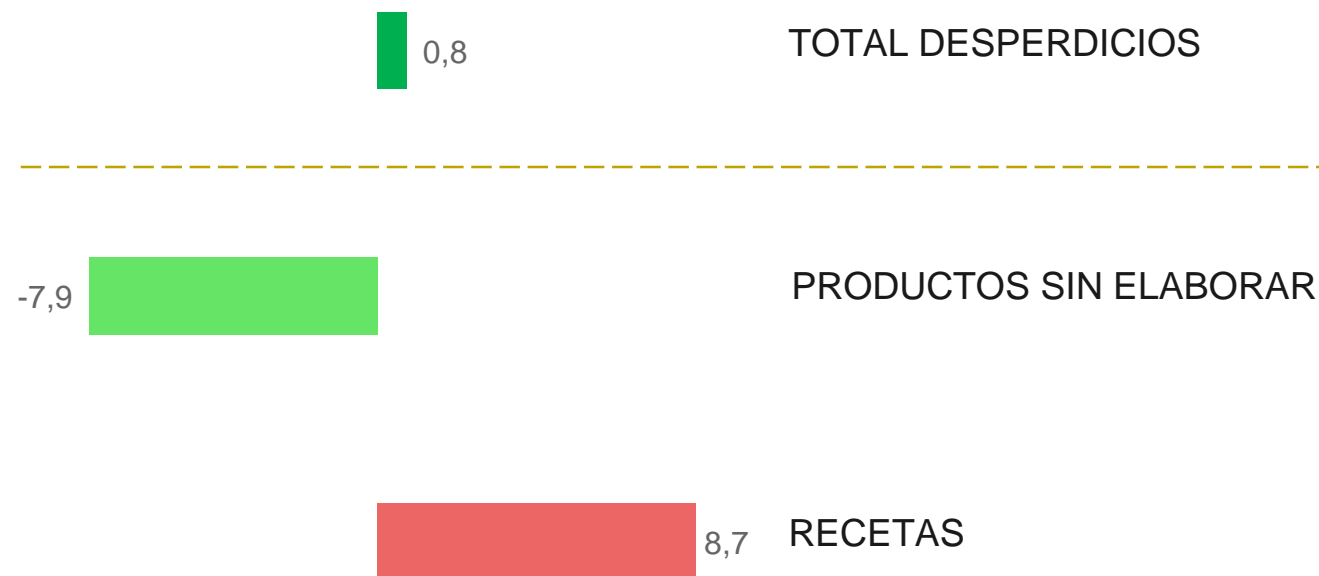
Año 2019: 26,0 Mio Kg-l **A LA SEMANA**



Las recetas son responsables del aumento del desperdicio

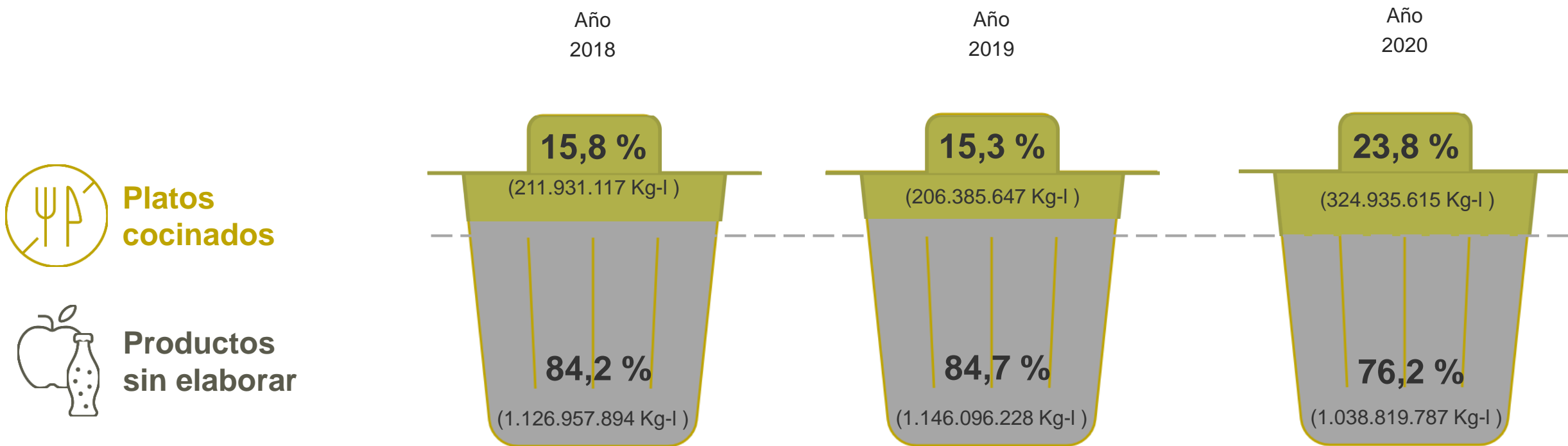


% Aportación al aumento del desperdicio Año 2020



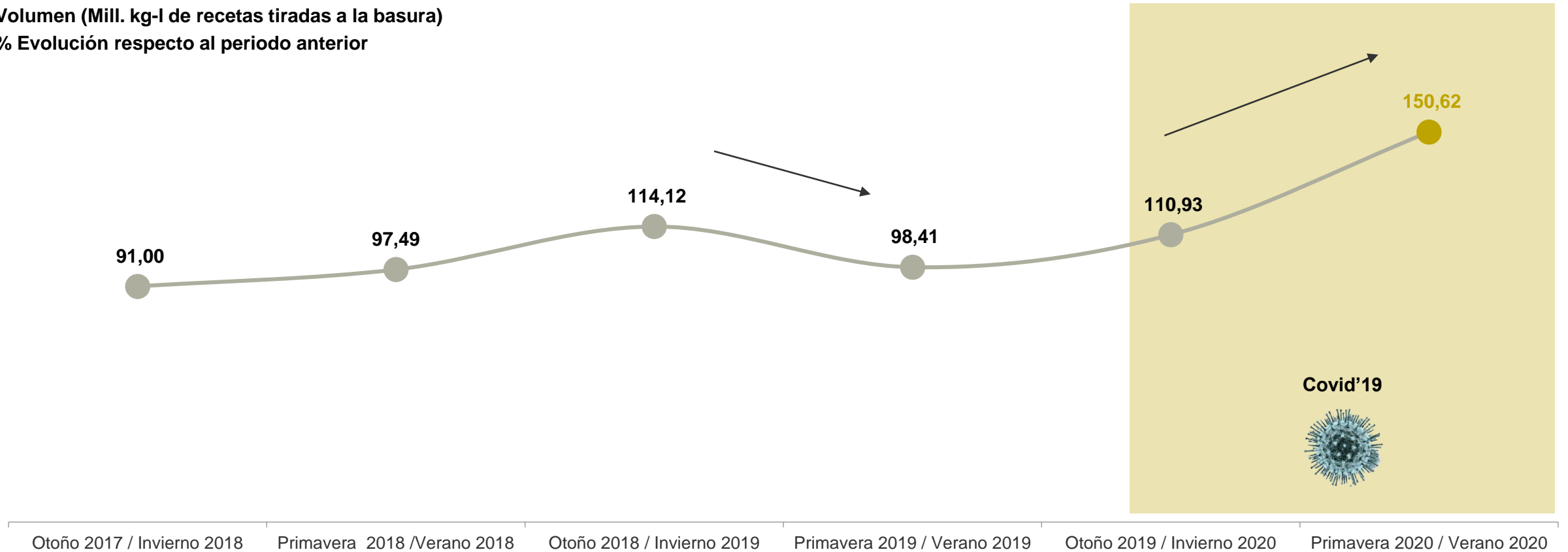
Y aunque no son el elemento mayoritario en el cubo, han aumentado de forma notable

% Cuota volumen sobre el total desperdicios



Fruto del cambio de pautas por las restricciones instauradas

Volumen (Mill. kg-l de recetas tiradas a la basura)
% Evolución respecto al periodo anterior



2. Bajo el contexto de mejor aprovechamiento de productos sin utilizar, los frescos lideran el cubo



¿Cómo son los hogares que desperdician producto sin elaborar?

13,5 Mio hogares

tiran productos sin haberlos utilizado (75,3 % Hhs)
generando 1,039 Mio Kg-l de desperdicios

▼ % Evo Hhs: **-4,1 %** (-574.331 Hhs)

▼ % Evo Vol: **-9,4 %** (-107,3 Mio Kg-l)

Desperdician productos sin utilizar principalmente hogares

- Menores de 50 años
- Con niños de cualquier edad
- Parejas con hijos y Hogares Monoparentales
- De Andalucía

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

- Menores de 50 años
- Parejas con hijos mayores
- Parejas adultas sin hijos y hogares monoparentales
- De resto Cataluña-Aragón, resto Centro, Nortecentro y Levante

¿Qué hogares desperdician más productos sin elaborar en 2020 que hace un año?

% Evolución de volumen desperdiciado de productos sin elaborar

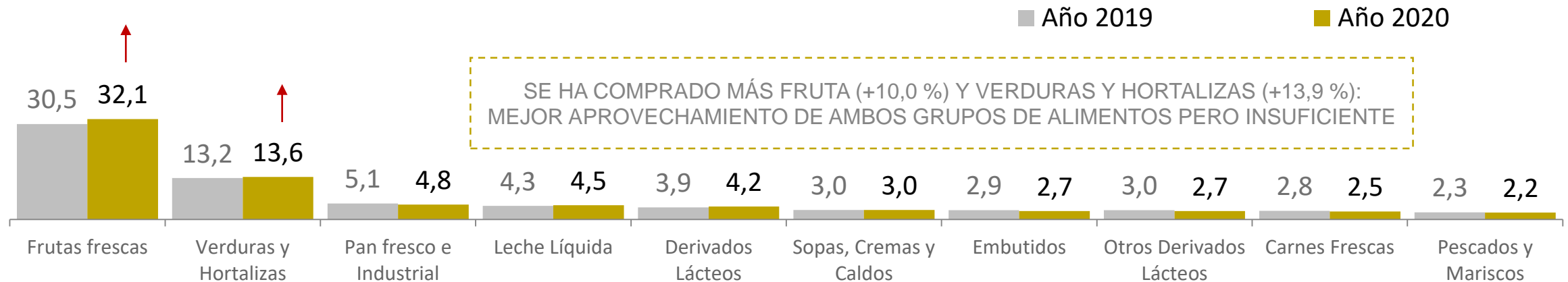
- Jóvenes independientes (+16,0 %)
- Adultos independientes (+43,2 %)
- Retirados (+57,6 %)

[Colectivos que han aumentado considerablemente su compra en relación al 2019]

Descenso general del volumen de desperdicio en los principales grupos de alimentos

Frutas, verduras y hortalizas ganan peso siendo el 45 % del desperdicio de productos sin elaborar

% Cuota volumen sobre desperdicios de productos sin elaborar



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

350,1	151,9	58,8	49,5	44,4	34,8	33,7	33,8	31,8	26,4
333,3	141,2	49,6	47,2	43,3	31,4	27,9	27,7	26,4	23,1
-4,8 %	-7,0 %	-15,8 %	-4,6 %	-2,7 %	-9,6 %	-17,4 %	-18,1 %	-17,1 %	-12,3 %

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

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

*Derivados lácteos: incluye Margarina/Mantequilla, Nata/Crema de leche y Yogurt

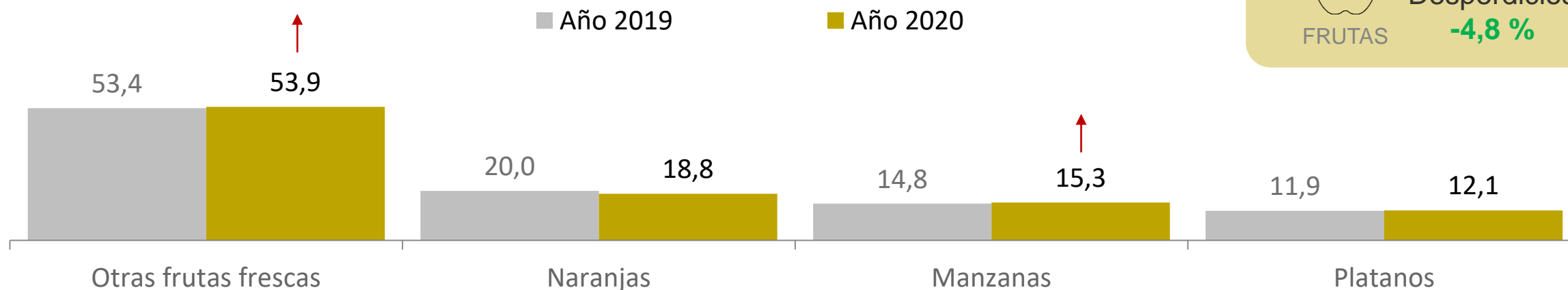
*Otros Derivados lácteos: Incluye Postres lácteos, tartas, pasteles, helados y batidos

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

Las manzanas están detrás del aumento de peso de las frutas

Su menor desperdicio es insuficiente frente al experimentado en Naranjas o Plátanos

% Cuota volumen sobre desperdicios de frutas



FRUTAS

Evol. Desperdicios **-4,8 %**

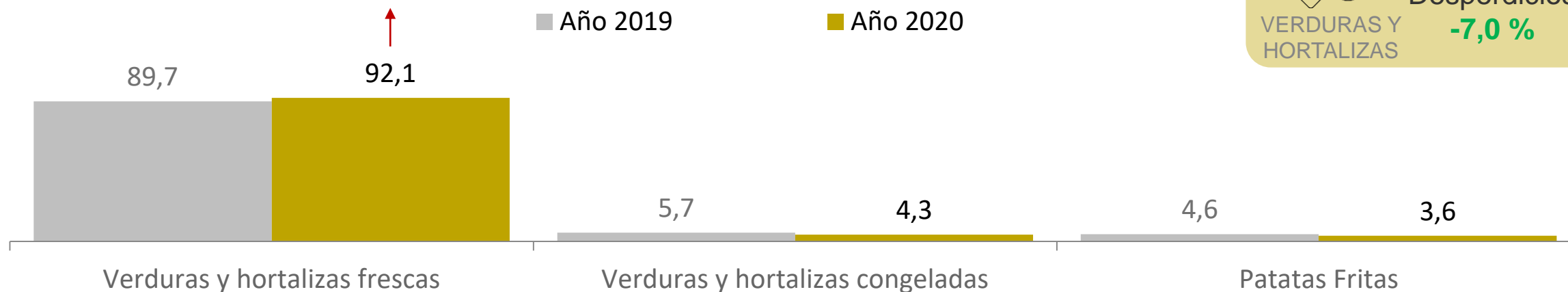
SE HAN COMPRADO MÁS CANTIDAD DE FRUTAS: OTRAS FRUTAS FRESCAS (+9,8 %), NARANJAS (+6,7 %), MANZANAS (+15,1 %) Y PLÁTANOS (+13,2 %). POR LO QUE ESTAMOS ANTE UN MEJOR APROVECHAMIENTO DE LA COMPRA DE FRUTAS PERO INSUFICIENTE ESPECIALMENTE EN OTRAS FRUTAS FRESCAS Y MANZANAS


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

Categoría	Año 2019	Año 2020	% evolución
Otras frutas frescas	186,8	179,6	-3,9 %
Naranjas	69,9	62,5	-10,5 %
Manzanas	51,7	50,9	-1,4 %
Platanos	41,7	40,2	-3,5 %

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

% Cuota volumen sobre desperdicios de verduras y hortalizas




Evol. Desperdicios
-7,0 %

VERDURAS Y HORTALIZAS

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

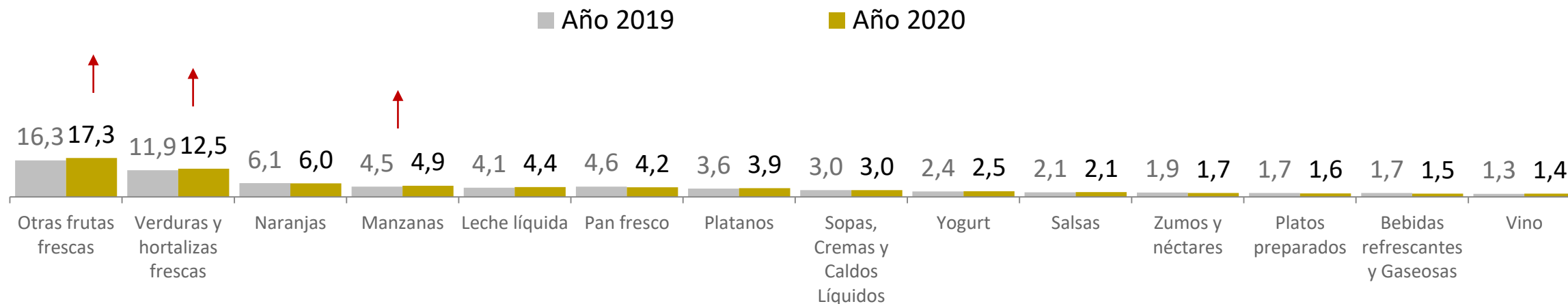
TODAS PRESENTAN UN AUMENTO EN EL VOLUMEN DE COMPRA

Categoría	Año 2019 (Mio Kg-l)	Año 2020 (Mio Kg-l)	% Evolución
Verduras y hortalizas frescas	136,2	130,0	-4,6 %
Verduras y hortalizas congeladas	8,6	6,1	-29,2 %
Patatas Fritas	7,0	5,1	-26,9 %

Otras frutas frescas, verduras y hortalizas frescas así como manzanas aumentan su presencia en el global de desperdicios de productos sin utilizar.

El aprovechamiento de estos productos sin elaborar es insuficiente.

% Cuota volumen sobre total desperdicios de productos sin elaborar

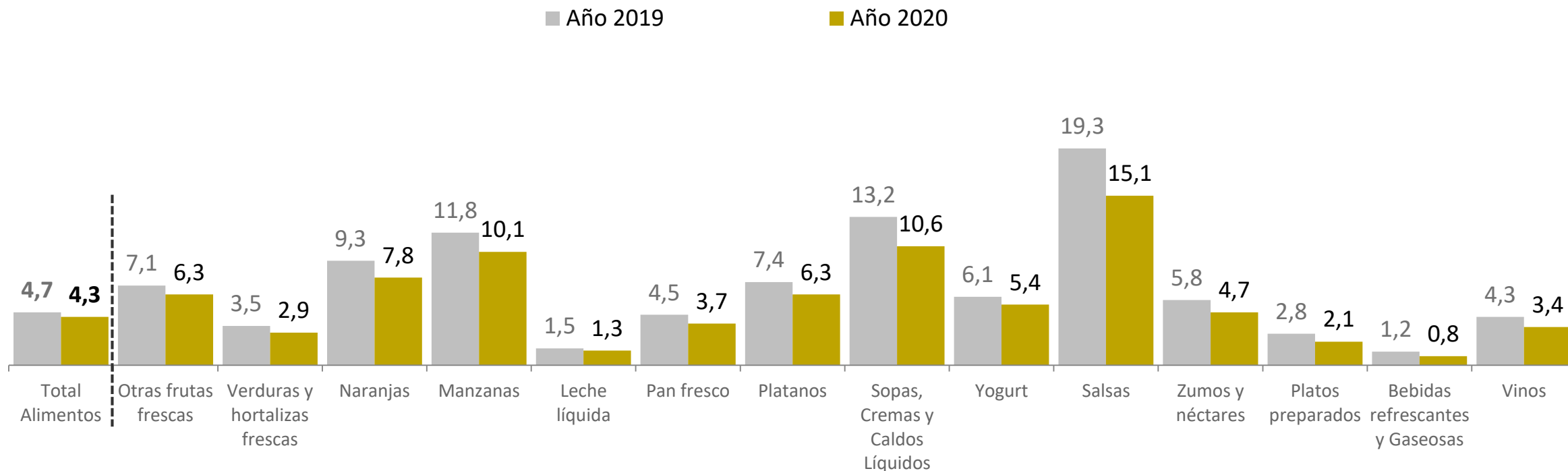


Volumen de desperdicios (Mio Kg-l) y % evolución

186,8	136,2	69,9	51,7	46,9	52,6	41,7	34,8	27,7	23,6	21,8	19,7	19,6	15,4
179,6	130,0	62,5	50,9	45,2	43,9	40,2	31,4	25,8	21,6	17,7	16,1	15,2	14,8
-3,9 %	-4,6 %	-10,5 %	-1,4 %	-3,5 %	-16,5 %	-3,5 %	-9,6 %	-6,8 %	-8,4 %	-18,5 %	-17,9 %	-22,2 %	-4,1 %

Pero que se desperdicien menos productos sin elaborar que hace un año, hace que la tasa de desperdicios disminuya

% Tasa de desperdicio (Volumen desperdicios / Volumen comprado)



*El dato de Verduras y Hortalizas frescas incluye Patatas,

3. Los hogares no aprovechan las recetas sobrantes y terminan en la basura



Hacemos más comidas en casa y congelamos menos

55 %

Ahora hacemos más comidas especiales en casa antes que comer fuera

▲ +12,3 % vs 2019



56 %

Suelo congelar parte de lo que he cocinado

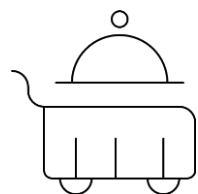
▼ -2,8 % vs 2019



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

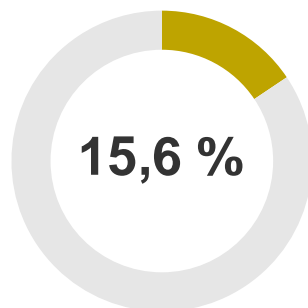
Peor aprovechamiento de lo cocinado y conservado

Hogares que desperdician de platos cocinados 2020 vs. 2019



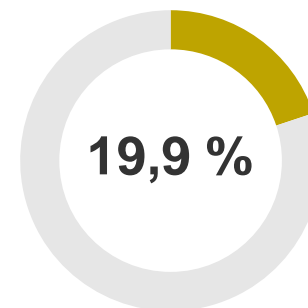
Tiran comida desde la cazuela o el plato

Año 2019



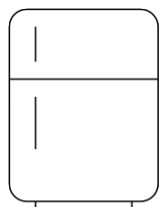
2.774.474 Hhs

Año 2020



3.548.064 Hhs

▲ % Evo Hhs: **+27,0 %**
(+773.590 Hhs)



Tiran platos cocinados desde la nevera

23,4 %



4.143.093 Hhs

27,7 %



4.945.348 Hhs

▲ % Evo Hhs: **+18,5 %**
(+ 802.254 Hhs)

Universo : 17.855.591 hogares

¿Cómo son los hogares que desperdician recetas?

6,0 Mio hogares

tiran platos una vez cocinados (33,7 % Hhs)
generando 325 Mio Kg-l de desperdicios

▲ % Evo Hhs: **+17,5 %** (+896.264 Hhs)
▲ % Evo Vol: **+57,4 %** (+118,5 Mio Kg-l)

Desperdician recetas principalmente hogares

- Menores de 50 años
- Con niños de cualquier edad
- Parejas con hijos de cualquier edad, hogares monoparentales y parejas adultas sin hijos
- De Andalucía y Levante

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

- Mayores de 35 años
- Con niños menores de 6 años
- Parejas jóvenes sin hijos y adultos independientes
- Parejas con hijos de cualquier edad y hogares monoparentales
- De resto Cataluña-Aragón y resto centro

¿Qué hogares desperdician más recetas en el año 2020 que hace un año?

% Evolución de volumen desperdiciado de recetas

○ De cualquier edad

- ▲ ○ Menores de 35 años
- ▲ ○ Entre 35 y 49 años
- ▲ ○ Más de 50 años

○ De casi cualquier ciclo vital

- ▲ ○ Jóvenes independientes
- ▲ ○ Parejas jóvenes sin hijos
- ▲ ○ Parejas con hijos pequeños
- ▲ ○ Parejas con hijos medianos
- ▲ ○ Parejas con hijos mayores
- ▲ ○ Hogares monoparentales
- ▼ ○ Parejas adultas sin hijos
- ▲ ○ Adultos independientes
- ▲ ○ Retirados

○ Con o sin niños

- ▲ ○ Sin niños
- ▲ ○ Con menores de 6 años
- ▲ ○ Con niños de 6 a 15 años

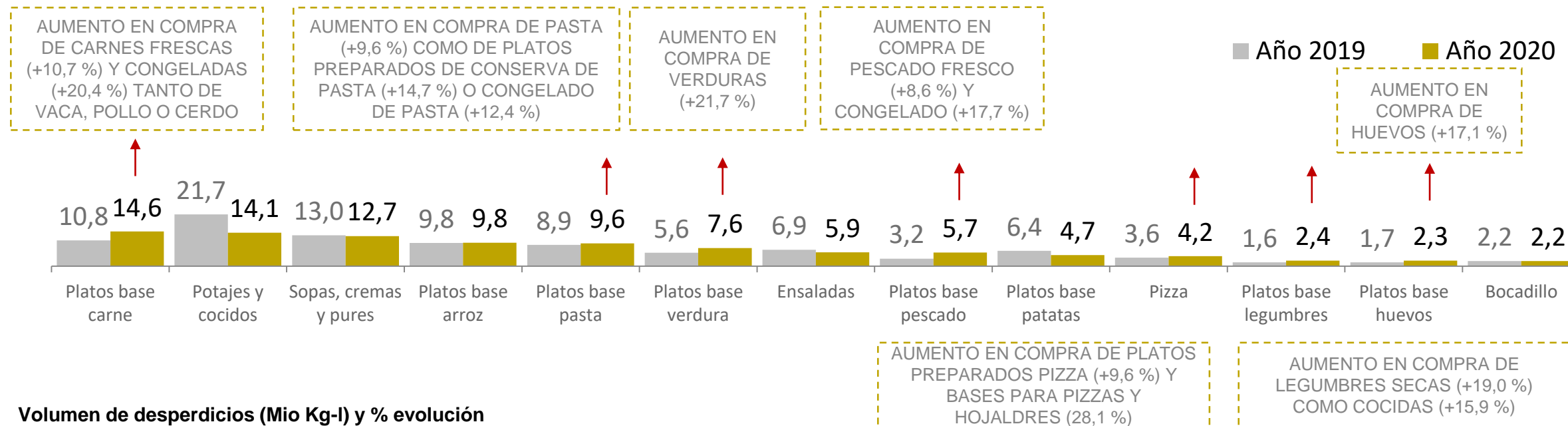
○ De cualquier región

- ▲ ○ Barcelona metropolitana
- ▲ ○ Resto Cataluña-Aragón
- ▲ ○ Levante
- ▲ ○ Andalucía
- ▲ ○ Madrid metropolitana
- ▲ ○ Resto Centro
- ▲ ○ Norte-Centro
- ▲ ○ De Noroeste

Incremento generalizado en el desperdicio de platos cocinados

Platos base carne, pasta, verdura, pescado, legumbres o huevos, junto a pizzas ganan peso

% Cuota volumen sobre desperdicios de platos cocinados



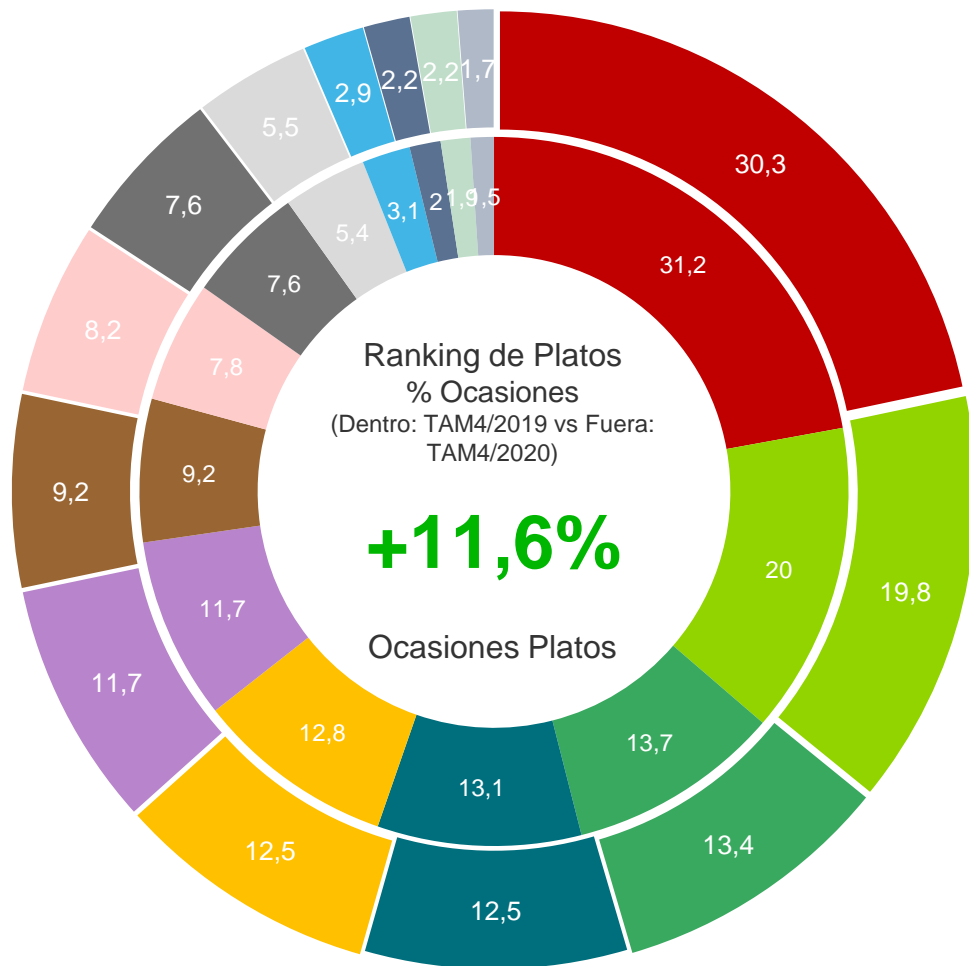
Volumen de desperdicios (Mio Kg-l) y % evolución

22,3	44,8	26,8	20,2	18,4	11,6	14,2	6,5	13,3	7,4	3,4	3,4	4,4
47,3 ▲	45,8 ▲	41,1 ▲	32,0 ▲	31,0 ▲	24,7 ▲	19,0 ▲	18,6 ▲	15,2 ▲	13,6 ▲	7,7 ▲	7,5 ▲	7,0 ▲

Siendo platos con aumento en el consumo en el último año

Ranking platos consumidos en casa | TAM4/2020 vs TAM4/2019

%Ocasiones



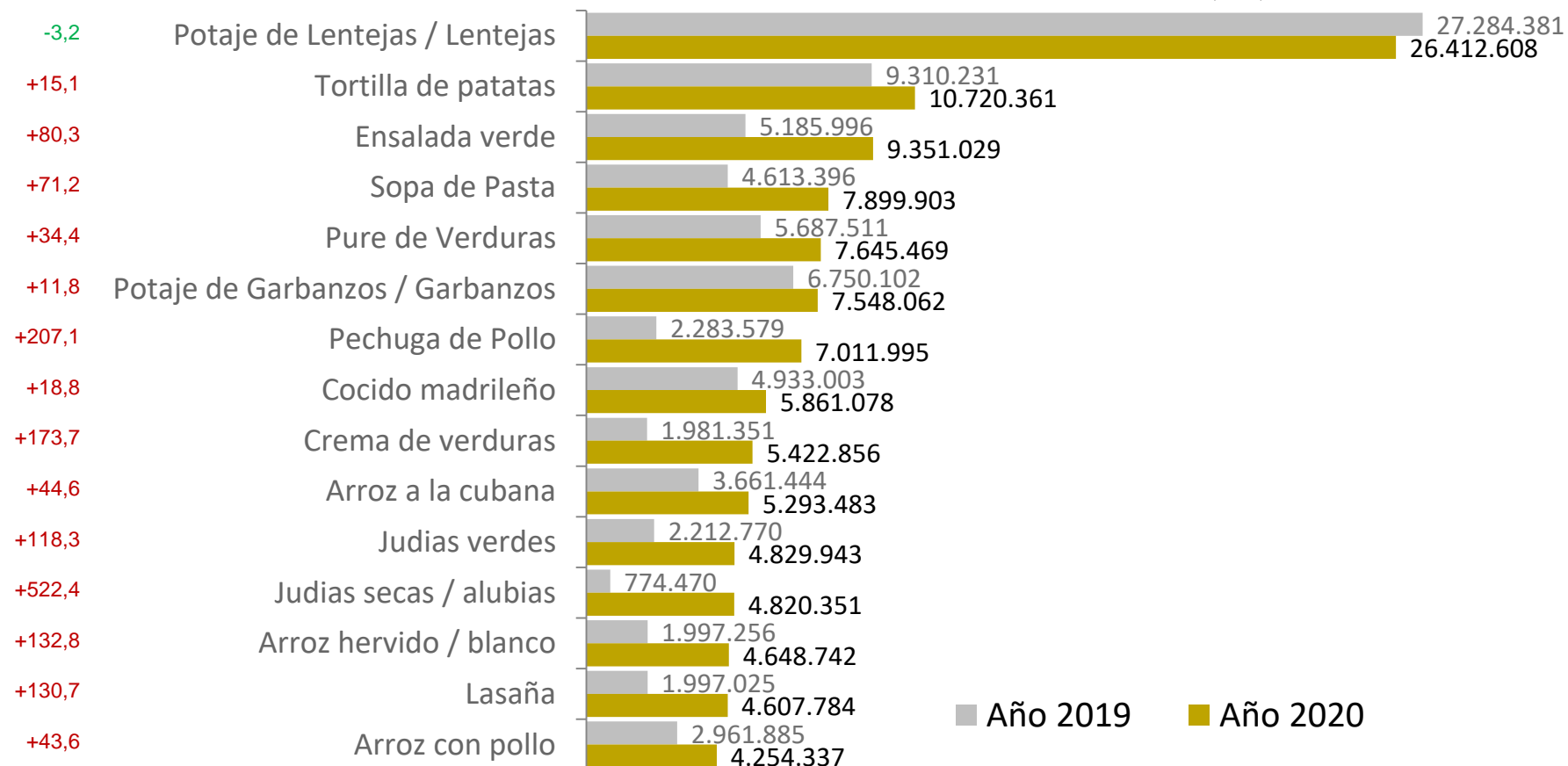
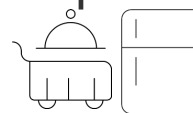
% Evolución ocasiones
TAM4/2020 vs TAM4/2019

■ Platos Carne	+8,3%
■ Ensaladas/ Ensaladillas	+10,5%
■ Platos Verdura	+9,1%
■ Platos Pescado	+7,0%
■ Platos Huevo	+8,9%
■ Sopas, Cremas y Purés	+11,1%
■ Platos Pasta	+11,1%
■ Platos Legumbre	+17,5%
■ Platos Arroz	+11,2%
■ Pizzas y Paninis	+13,3%
■ Platos Marisco/ Cefalop	+6,4%
■ Platos Patatas	+24,5%
■ Platos Masa/Harina	+30,9%
■ Platos Étnicos	+31,2%

Lentejas/Potaje de lentejas continua como receta con mayor desperdicio pero su aprovechamiento ha sido mejor que hace un año

Con 15 recetas se abarca el 36% del volumen de desperdicio de platos cocinados

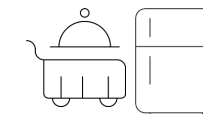
Volumen de desperdicio (Kg o Ltrs) y % evolución de platos cocinados tirados desde el plato o la nevera



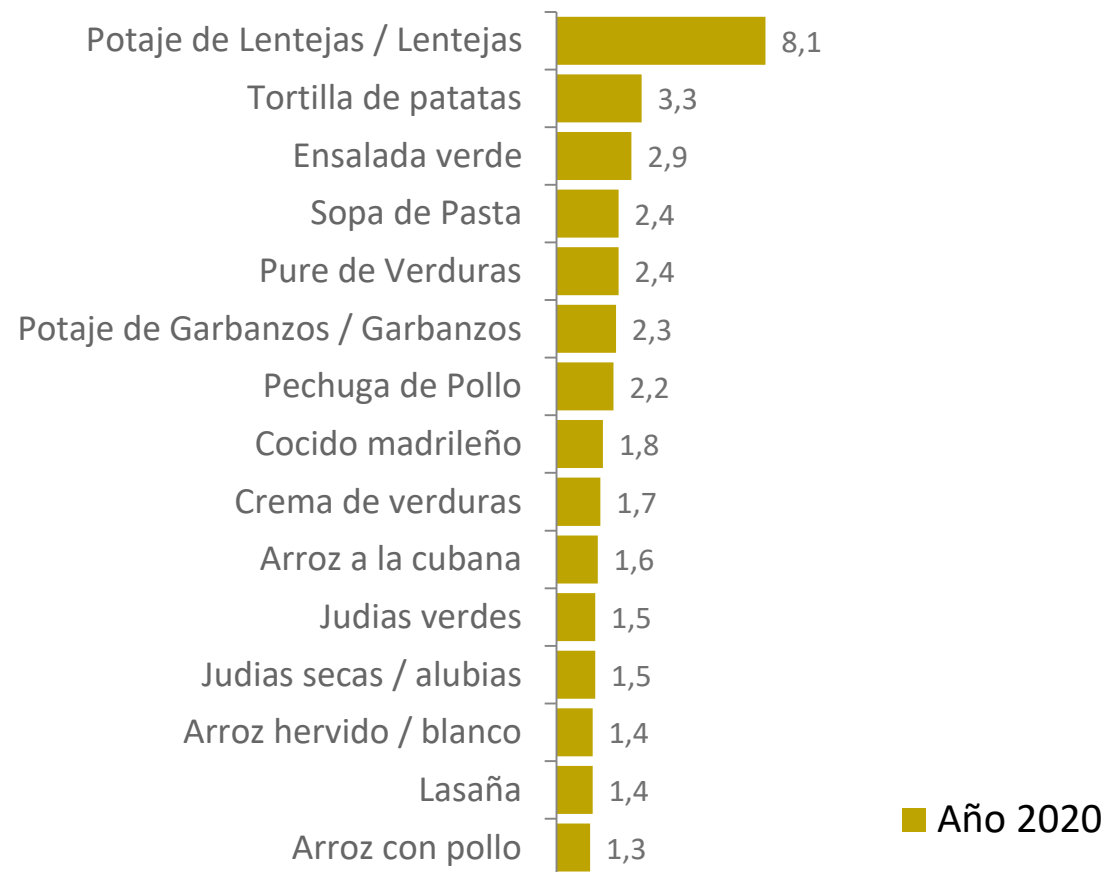
AUMENTO EN COMPRA DE LENTEJAS (+20,6 %)

■ Año 2019 ■ Año 2020

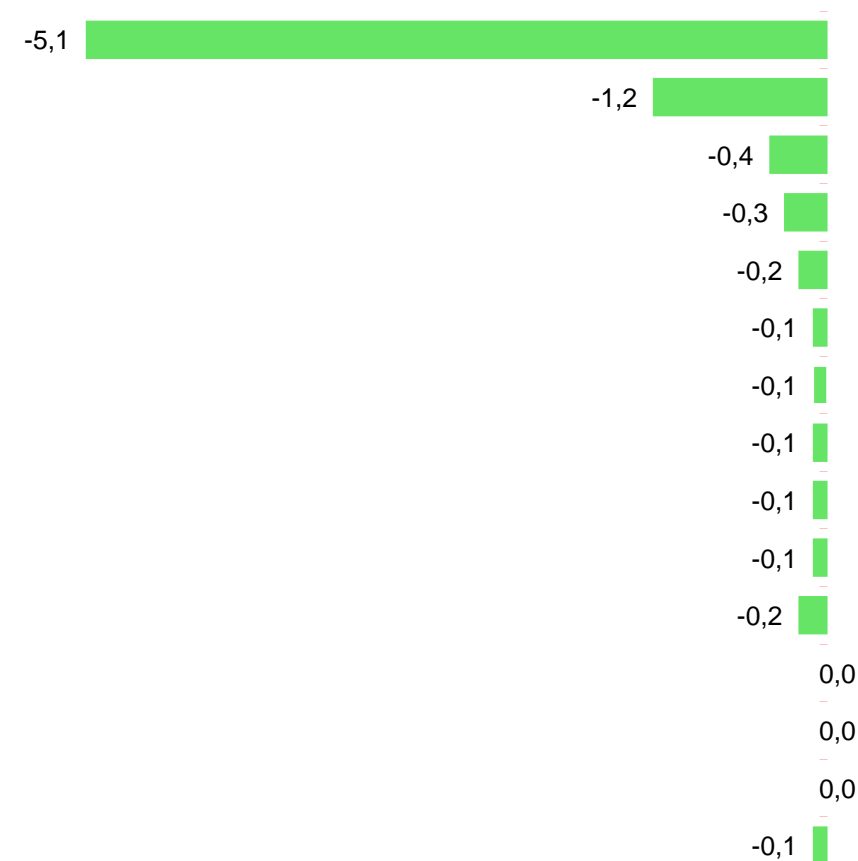
Y logra reducir su cuota de desperdicio junto al resto de platos cocinados



% Cuota volumen sobre desperdicios de platos cocinados

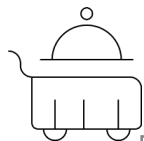


Diferencia de cuota de volumen de desperdicios de platos cocinados

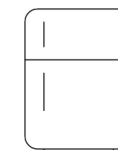
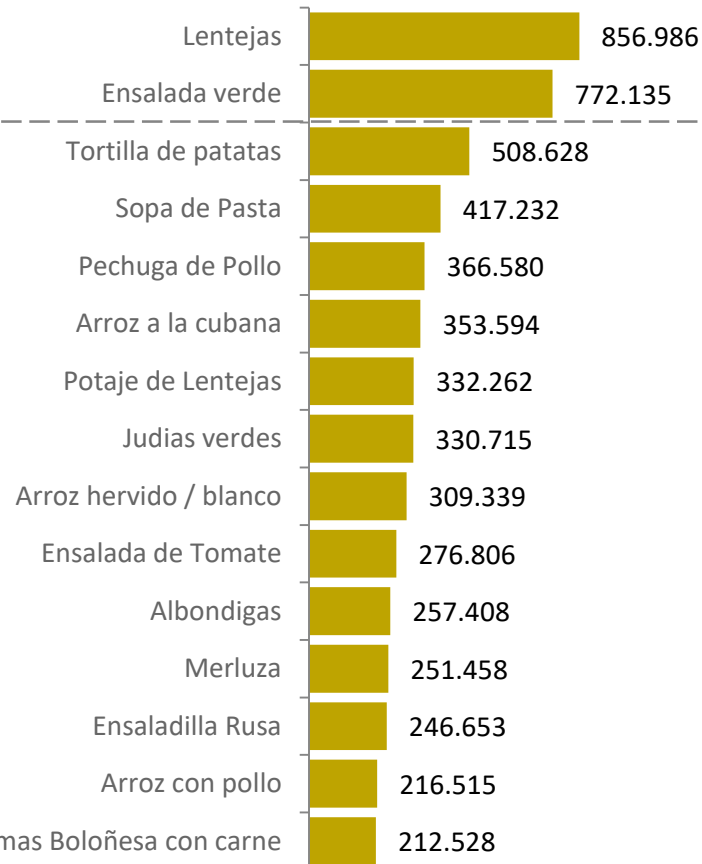


Lectura: Descenso de desperdicio de tortilla de patatas, -0,8, se desperdicia menos

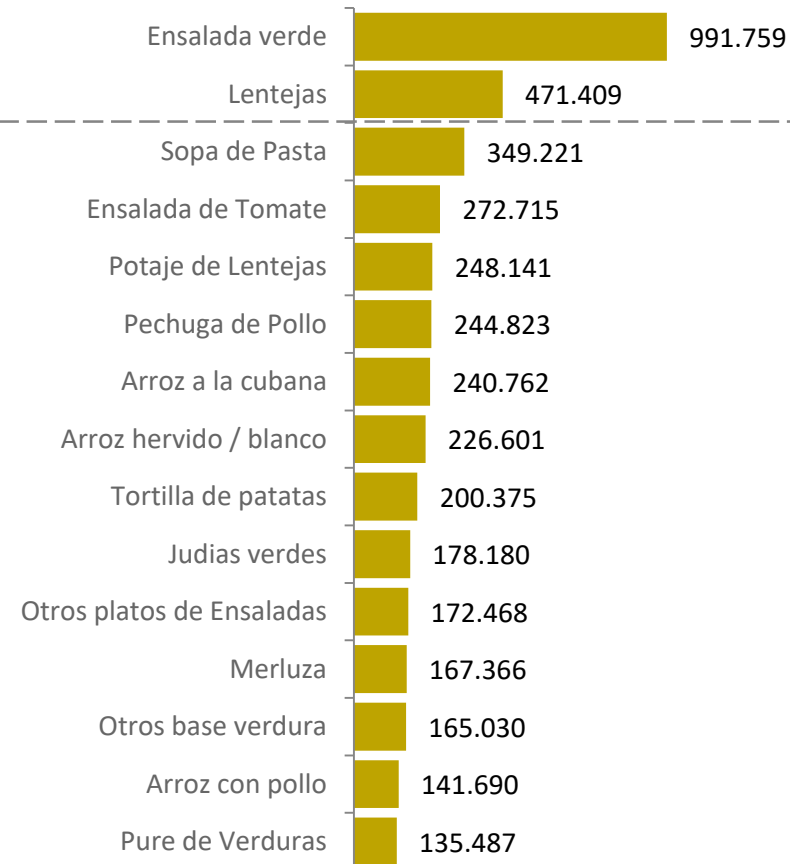
Ensalada verde y lentejas las recetas más desperdiciadas tanto desde el plato como desde la nevera



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



Nº de hogares que tiran platos cocinados desde la nevera



Año 2020

- El año 2020, trae consigo un mejor aprovechamiento de los alimentos y bebidas por parte de los hogares que desperdician (75,3 % vs 79,1 %) pero no en el volumen de desperdicio generado (+0,8 %) con un comportamiento opuesto entre productos sin utilizar y las recetas/platos cocinados: los primeros, con menos hogares que desperdician (-4,1 %) y desperdiciando menos cantidad (-9,4 %); y los segundos, con más hogares que desperdician (+17,5 %) y desperdiciando más (+57,4 %). La pandemia por la COVID'19 ha motivado un trasvase de ocasiones de consumo de fuera a dentro del hogar, cocinándose más pero no siempre con el máximo aprovechamiento.
- Y todo ello en un contexto temporal donde se ha comprado más que en el mismo periodo de año anterior (+11,2 %). Como resultado, **disminuye la tasa del desperdicio** “volumen desperdiciado/volumen comprado” (4,3 % vs 4,7 %).
- Como es habitual, **el producto sin utilizar es el rey del cubo** (76,2% del volumen desperdiciado) con frutas (especialmente por las manzanas y otras frutas frescas) y verduras y hortalizas ganando relevancia. **Son los jóvenes y adultos independientes y retirados los que lejos de reducir su desperdicio, lo aumentan** frente al año anterior.
- El **peor aprovechamiento de las recetas se produce tanto desde el plato como desde la nevera** donde aumentan los hogares que desperdician (+27,0 % y +18,5 % respectivamente). Y es generalizado salvo por la excepción de los hogares con parejas adultas sin hijos. En las recetas, los platos base carne, pasta, verdura, pescado, legumbres o huevos, junto a pizzas ganan relevancia entre los desperdicios, siendo además las recetas con importante aumento de su consumo en el 2020.

#alimentosdespaña

Desperdicio de alimentos de los hogares en España

Año 2020 vs 2019

Marzo, 2021