

#alimentosdespaña

Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar oleada Otoño 2021-Invierno 2022



GOBIERNO
DE ESPAÑA

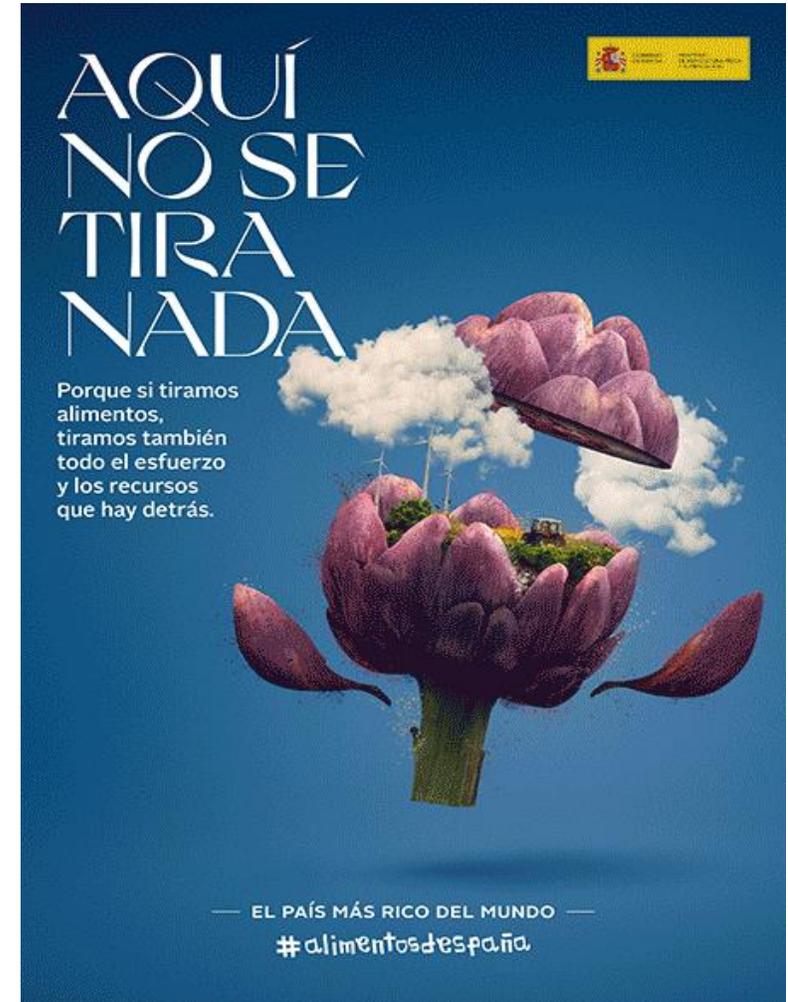
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

La cultura de desperdicio aterriza en los hogares españoles

Otoño 2021-Invierno 2022

Objetivo

Identificar cómo el entorno social y macroeconómico actual tiene un impacto directo en la gestión de los alimentos



AGENDA



01 Otoño 2021-invierno 2022 registra el nivel de desperdicio más bajo de los últimos cinco años

02 Inculcar la cultura del desperdicio en adultos hasta 49 años y región Noroeste y Catalano-Aragonesa clave para seguir en la senda decreciente

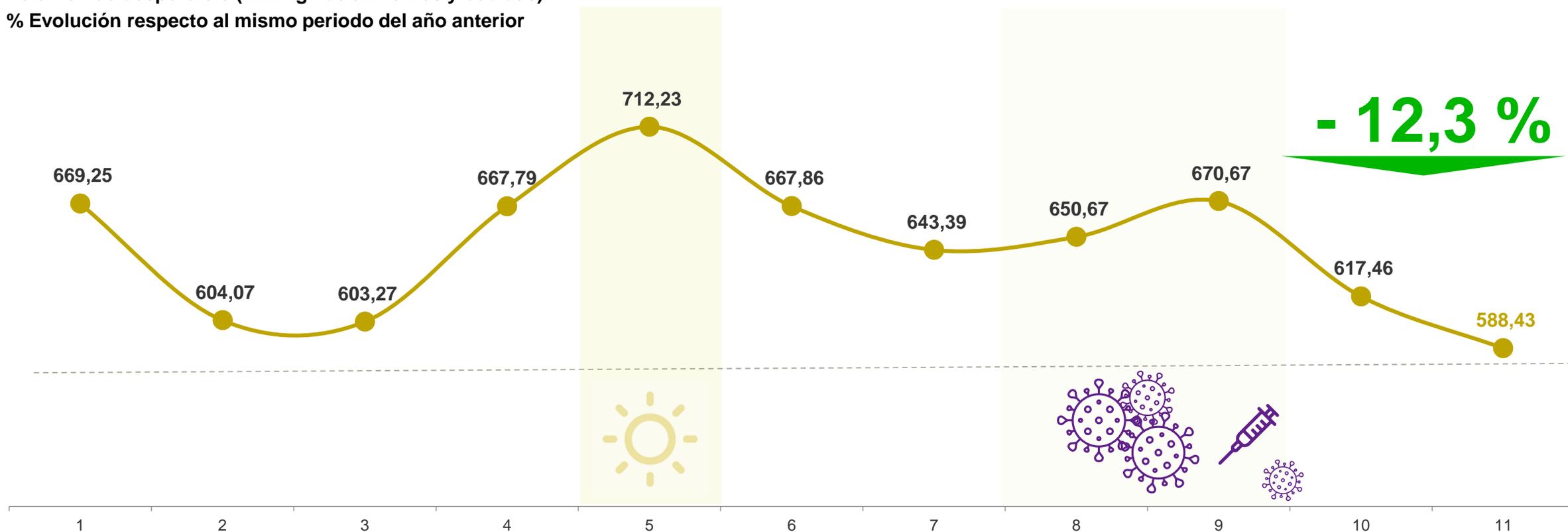
AGENDA



01 Otoño 2021-invierno 2022 registra el nivel de desperdicio más bajo de los últimos cinco años

Con la relajación de restricciones y vuelta a la normalidad, se confirma la vuelta a la senda decreciente de desperdicio doméstico iniciada en 2019, registra niveles mínimos

Volumen de desperdicio (Mill. kg-l de alimentos y bebidas)
% Evolución respecto al mismo periodo del año anterior



La proporción del desperdicio busca encontrar el equilibrio anterior a la pandemia, disminuye el peso de recetas en la basura tras el incremento por la pandemia

La pandemia nos hace cocinar más y con alimentos de mayor calidad

2020: el año en que volvimos a cocinar

Redacción BCC

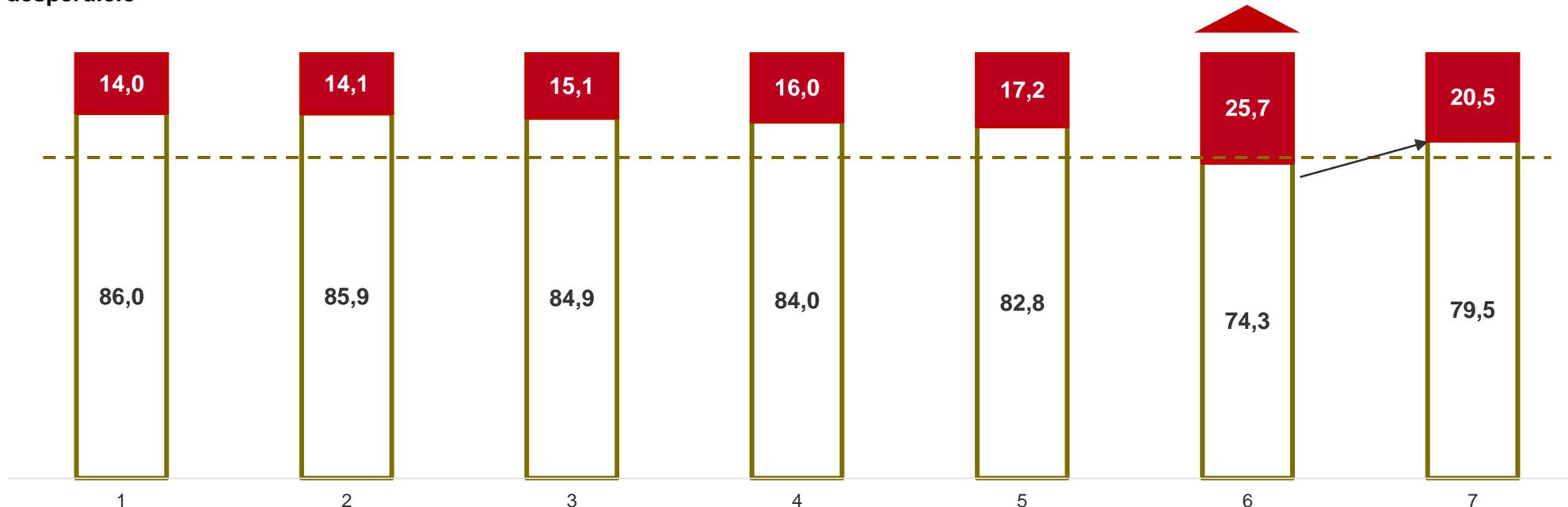
% Cuota volumen sobre el total desperdicio



Recetas

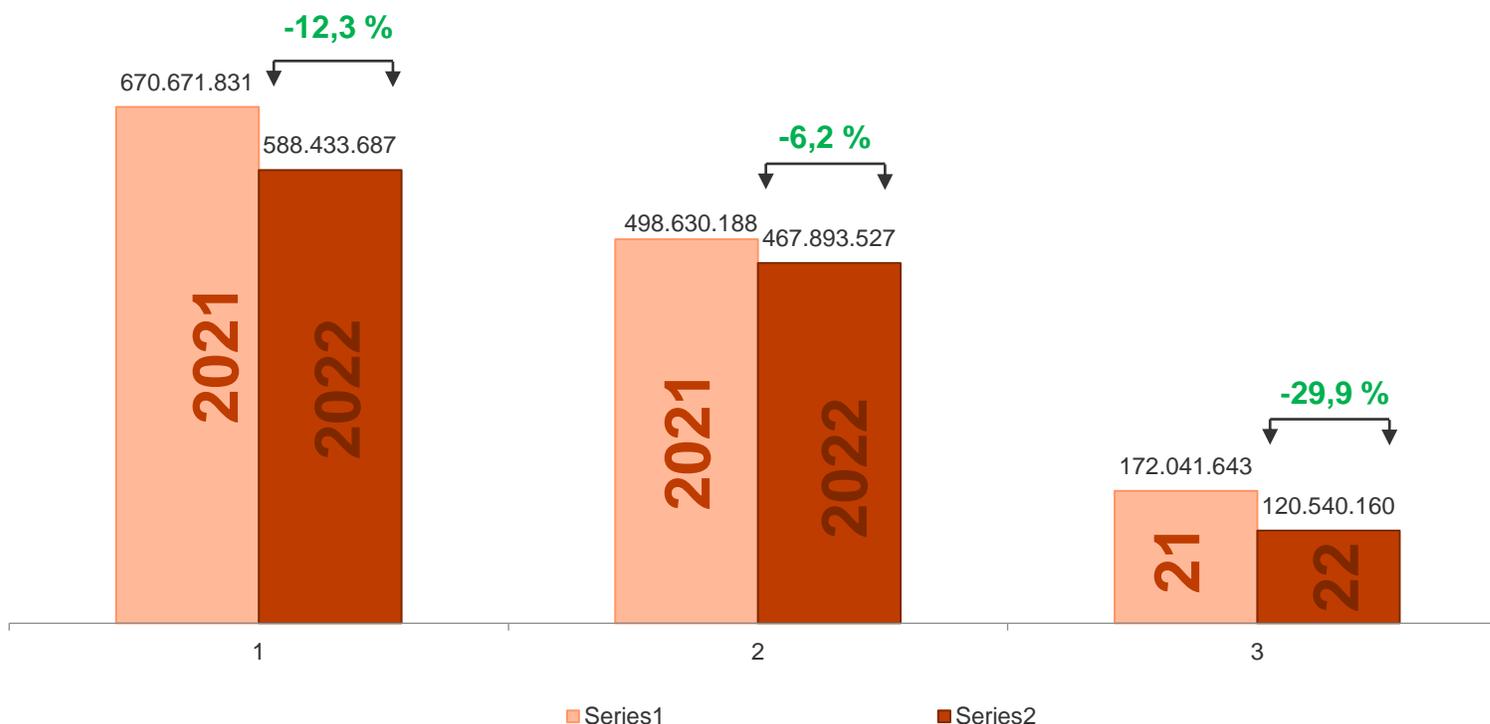


Productos sin elaborar

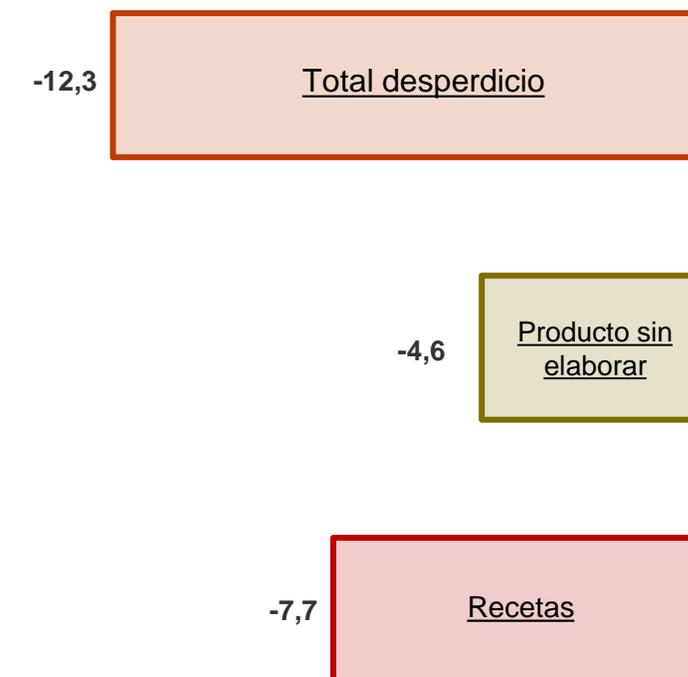


El 63% de la reducción del volumen de desperdicio se explica por tirar menos productos a la basura una vez cocinados

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



% Aportación al decrecimiento del desperdicio



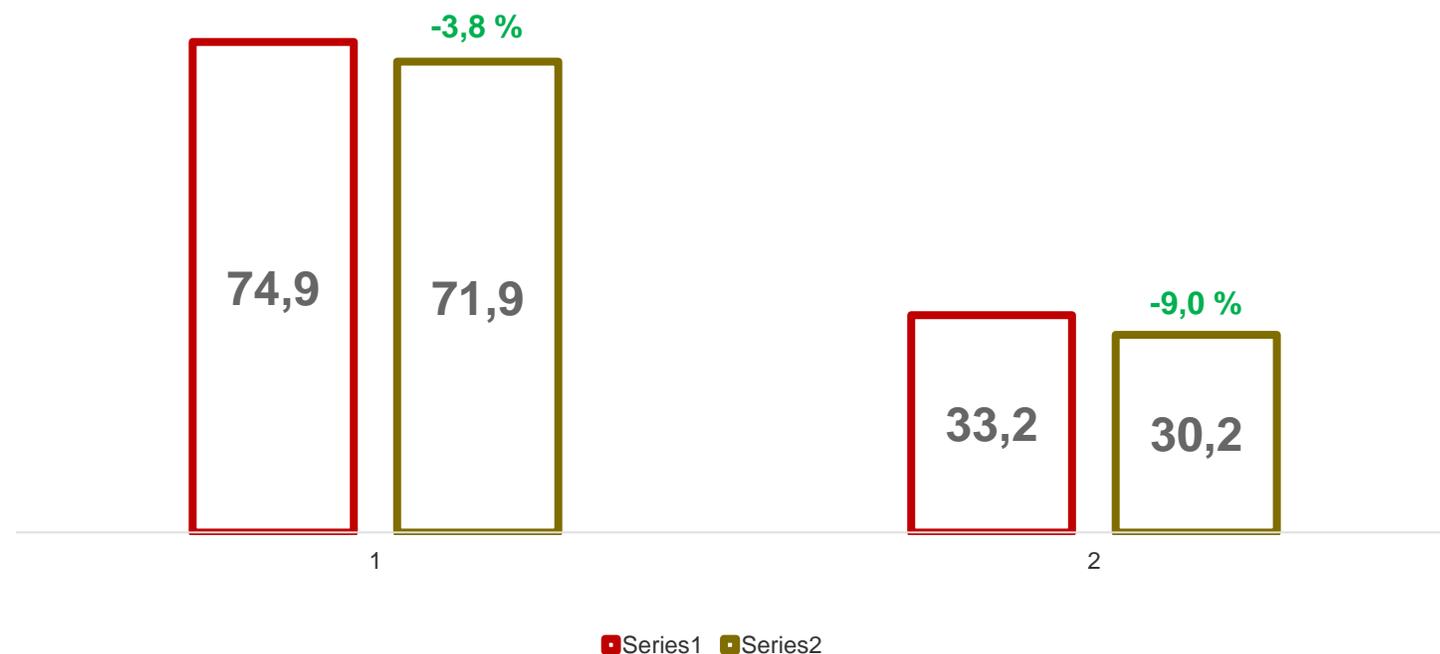
Cada vez son más los hogares concienciados con no desperdiciar, especialmente cuando han realizado elaboración en los alimentos

% De hogares que desperdicia alimentos y bebidas



El **28,1 %** de los hogares **NO** desperdicia ningún alimento

% De hogares que desperdicia alimentos y bebidas (producto sin elaborar / recetas)
% Evol. Hogares que desperdicia



Universo : 17.879.722 hogares

Menos hogares tiran recetas desde la nevera y el plato, aprovechamos mejor los alimentos cocinados

% Número de hogares que desperdicia recetas



El **30,2 %** de los hogares **TIRA** recetas

% Evol. Número de hogares que desperdicia recetas

Otoño 2021 Invierno 2022 vs oleada anterior

Desperdicio desde plato o cazuela

- 4,1 %

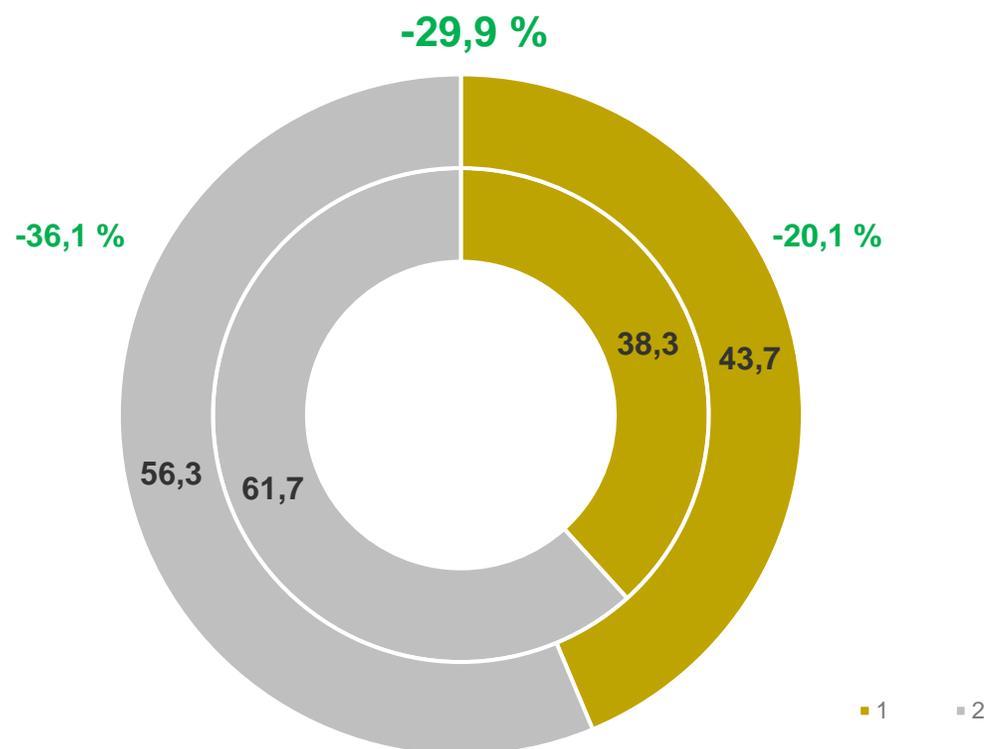
Desperdicio desde nevera

- 7,3 %



La vuelta a la normalidad, mayor consumo fuera de casa, planificación de compra y cultura de desperdicio, ejes de mejor planificación y aprovechamiento para la reducción del desperdicio

Volumen (kg-l) y % Evolución de recetas por procedencia



Anillo interior: Otoño 2020 Invierno 2021
Anillo exterior: Otoño 2021 Invierno 2022

Recursos

-9,5 %

Evo.Vol consumo Doméstico

-7,9 %

Evo.Vol Ocasiones consumo hogar

Vuelta al exterior

+26,6 %

Evo.Vol consumo extradoméstico

Cultura de desperdicio



AGENDA



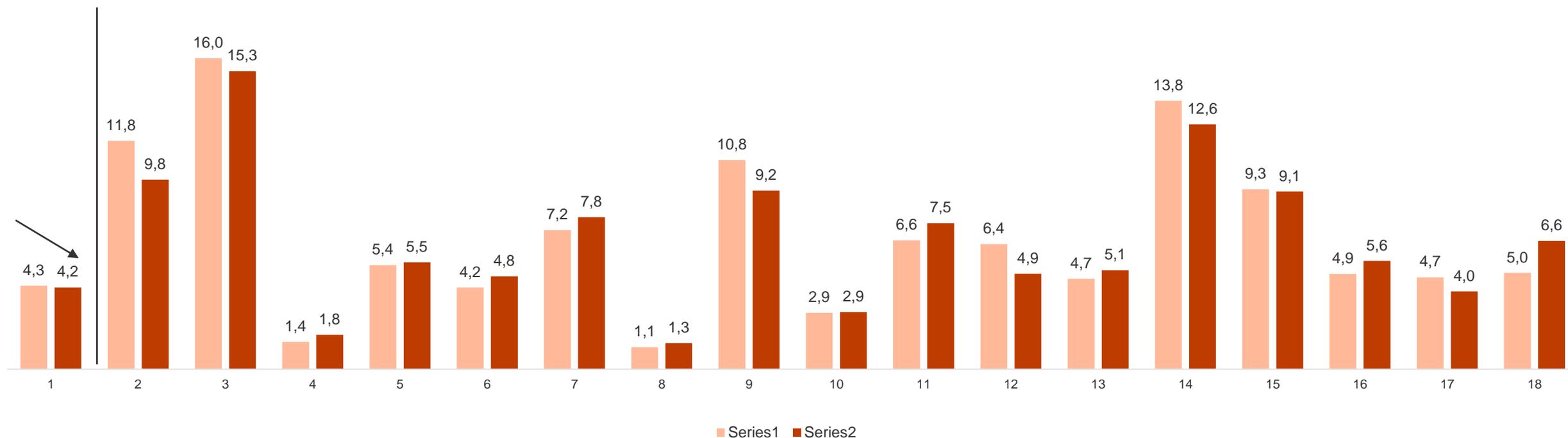
02 Inculcar la cultura del desperdicio en adultos hasta 49 años y región Noroeste y Catalano-Aragonesa clave para seguir en la senda decreciente

Se aprovechan más y de mejor manera los alimentos, la tasa de desperdicio se reduce en un contexto de menor compra de productos de alimentación

% Tasa de desperdicio Productos sin utilizar Otoño-Invierno 2020 - 2021 - 2022

-9,5 %
% Evo.Vol consumo Doméstico

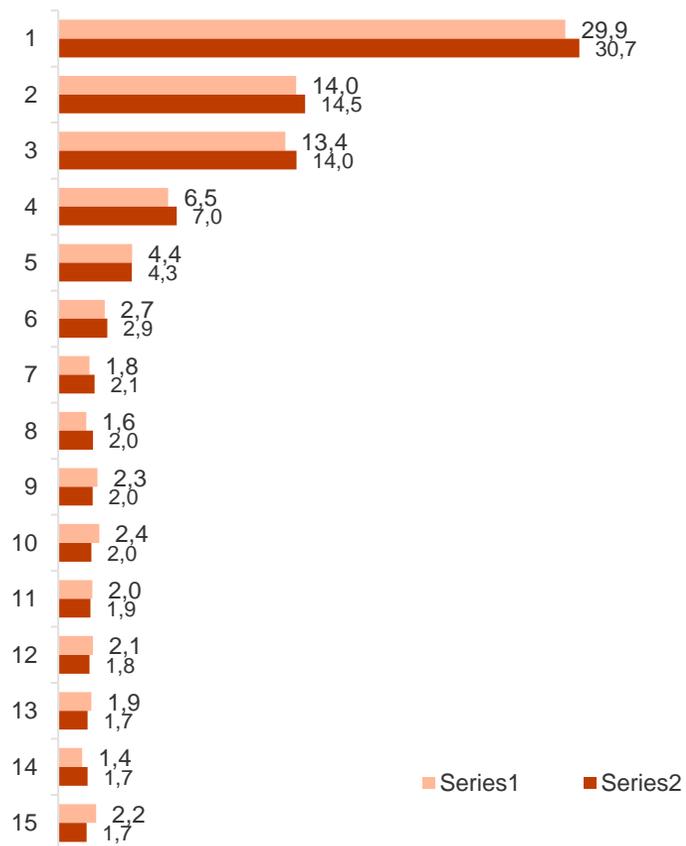
-12,3 %
% Evo.Vol Desperdicio



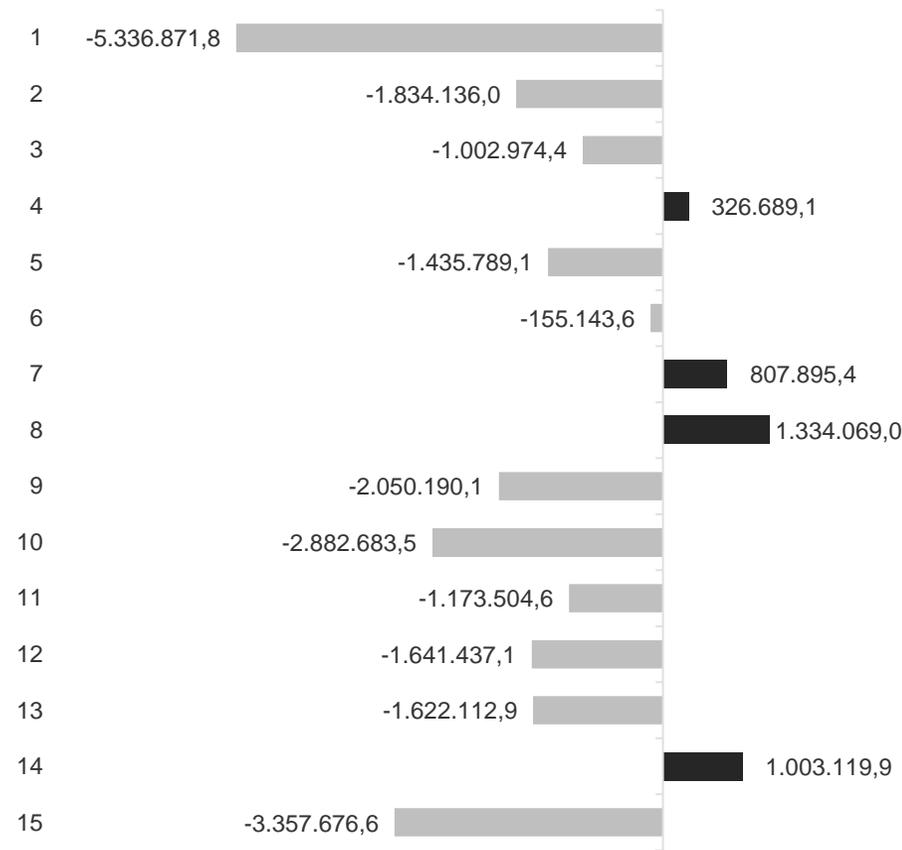
Tasa de desperdicio: Ratio de desperdicio: Volumen desperdiciado/Volumen de compra

El 60 % del desperdicio de productos sin utilizar son frescos como fruta, verdura y lácteos a pesar de haberse reducido de manera sustancial, cárnicos se gestionaron peor

% Cuota volumen desperdicio Productos sin utilizar



Diferencia mil kg-l volumen desperdicio Productos sin utilizar



Los responsables del aumento del desperdicio del sector cárnico, son hogares con adultos de más de 50 años ahora la consumen más fuera de casa

+1,0 %

Evolución Volumen Desperdicio
Sector cárnico
Total España

+14,3 %

Evolución Volumen Compra Extradoméstico
Sector cárnico
Total España

+2,6 %

Evolución Volumen Desperdicio
Sector cárnico
Mas de 50 años

+25,9 %

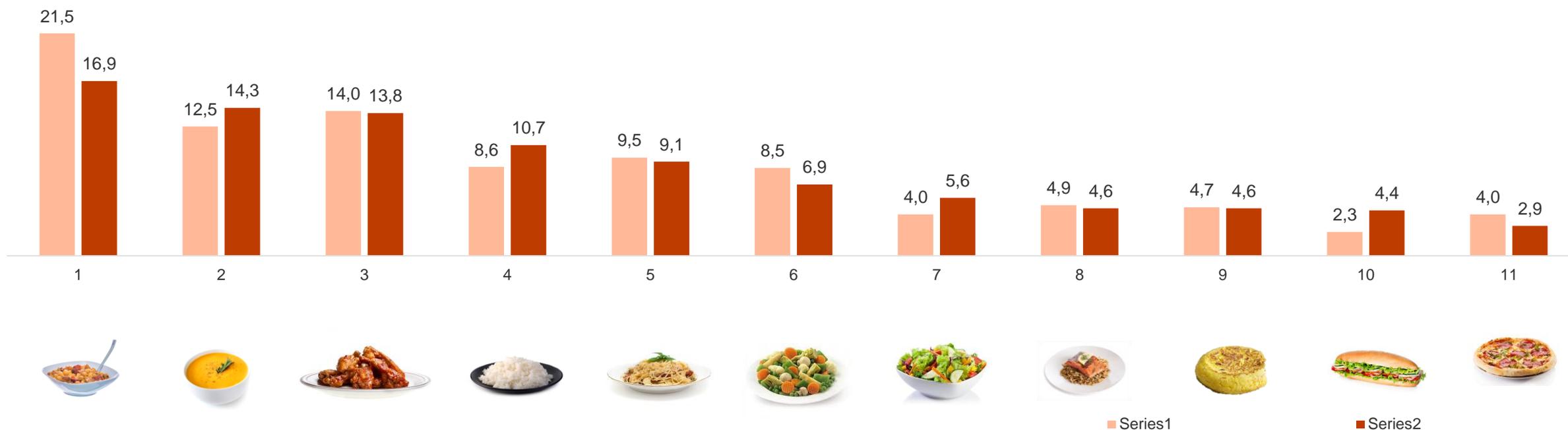
Evolución Volumen Compra
Extradoméstico
Sector cárnico
Mas de 50 años

El 65 % del volumen de desperdicio de recetas se concentra en 5 tipos de productos, con una peor gestión de sopas, cremas y purés, platos de arroz, ensalada y bocadillos

% Cuota desperdicio de recetas sobre total recetas

% Evolución volumen desperdicio (kg-l) recetas vs mismo periodo del año anterior

% Evolución volumen desperdicio total recetas vs mismo periodo 2021 **-29,9 %**

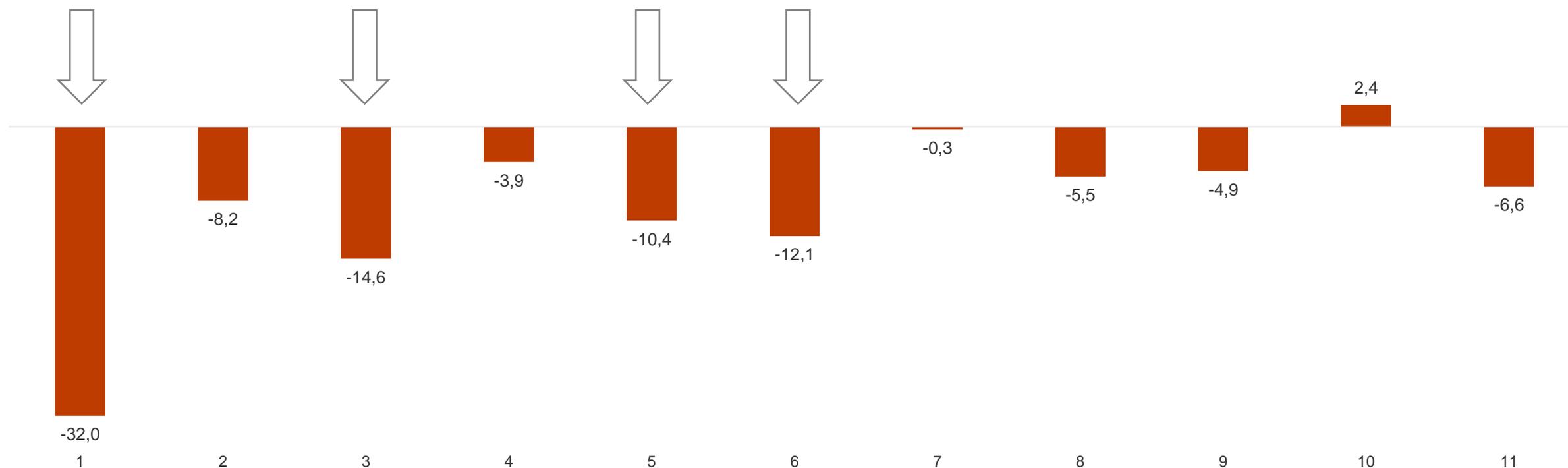


Series1

Series2

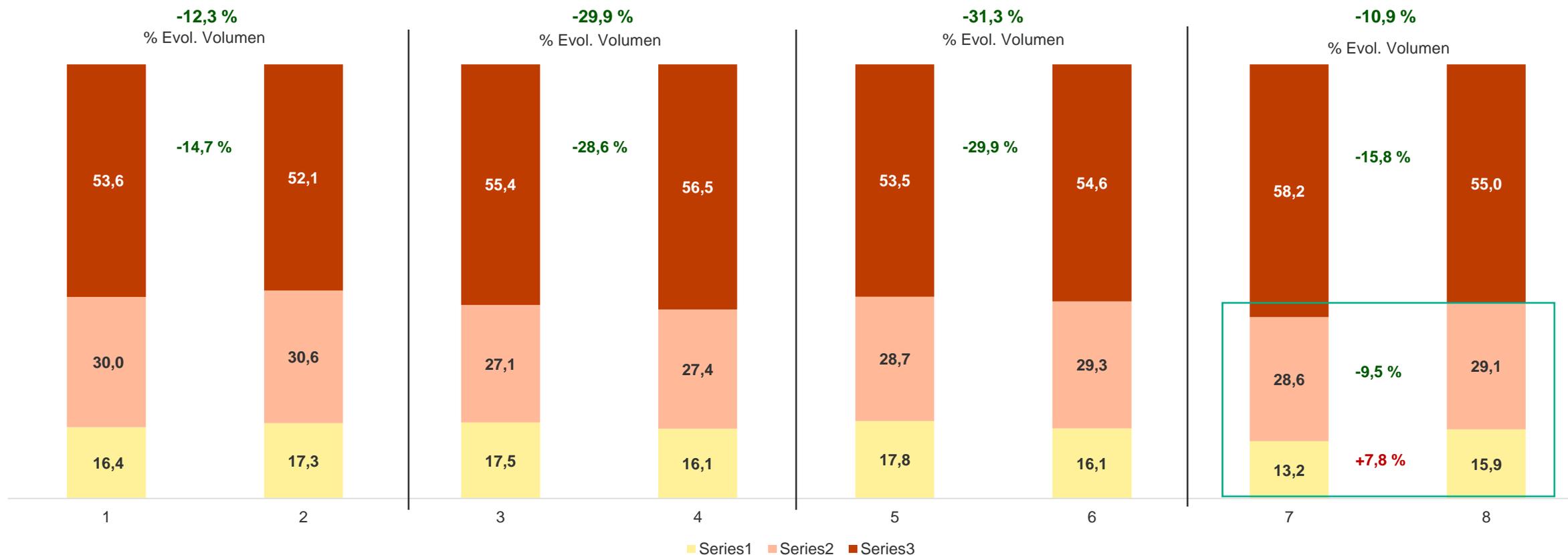
El mejor aprovechamiento de platos con un coste superior de elaboración y productos utilizados eje del cambio

% Aportación al decrecimiento del desperdicio de recetas sobre total recetas



El 57 % del desperdicio de recetas proviene de adultos +50 años, un 8 % más que su cuota en desperdicio, menos de 35 años responsables de la peor gestión de platos con peor conservación

% Cuota de desperdicio por edad del responsable de las compras

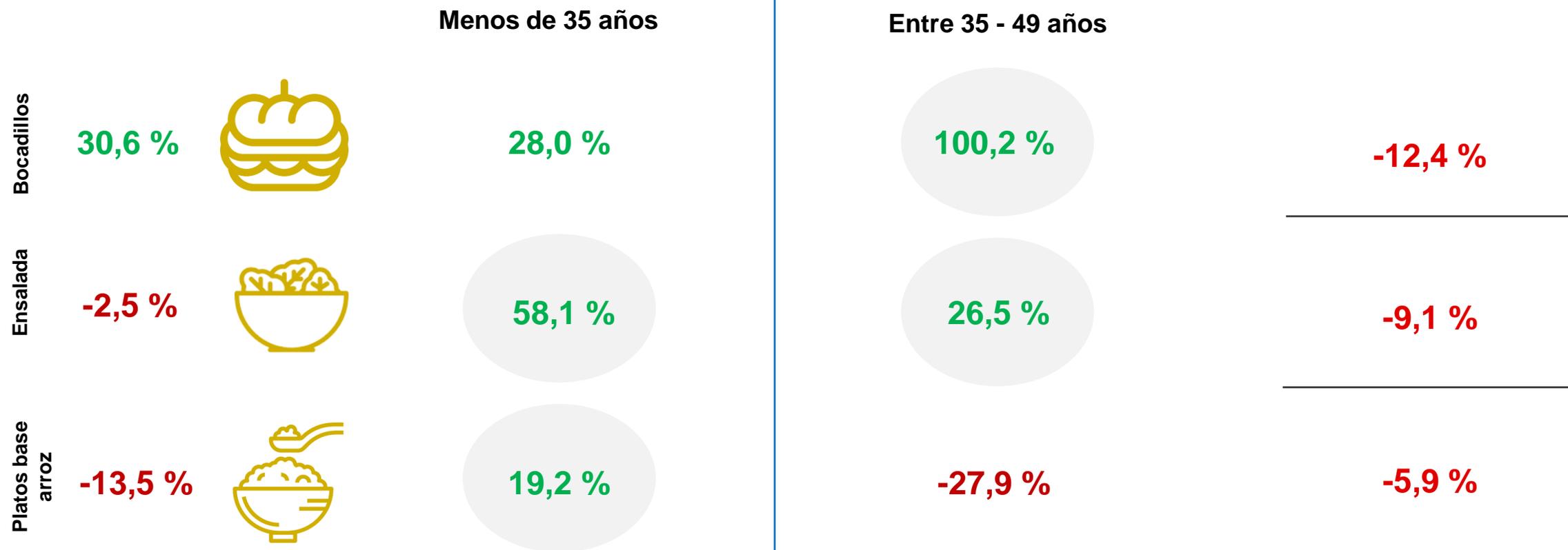


Top 5 platos: potajes, cocidos, legumbres, platos base arroz, platos base carne, platos base pasta, sopas, cremas y purés
 Peor gestión: platos base arroz, sopas, cremas y purés, ensalada y bocadillo

Accionar mejor planificación de cantidad y conservación o vida útil de bocadillos, platos de arroz y ensaladas elementos clave para reducir más aún el desperdicio en estos colectivos

% Evol. Volumen de desperdicio por edad del responsable de las compras

% Evol. Ocasiones usos/ recetas



España dividida según su desperdicio, Andalucía, Madrid y Norte más proclives al desperdicio de recetas, el resto de la península de productos sin utilizar

Posicionamiento de regiones por tipo de desperdicio (recetas / productos sin utilizar)



-  Recetas
-  Producto sin utilizar



Regiones: Índice de desperdicio de recetas y producto sin elaborar vs el total desperdicio

La región Noroeste debe gestionar mejor platos base de carne y sopas, cremas y purés.

% Evol vol. y cuota de regiones por tipo de desperdicio (recetas / productos sin utilizar)



% Evol vol. por tipo de desperdicio (recetas / productos sin utilizar)

NOROESTE +33,2 %



Platos base carne



Sopas, cremas y purés

CONCLUSIONES

- 01** Se marca un mínimo inédito en el volumen de desperdicio, acto que provoca una reducción en la tasa de desperdicio.
- 02** La mejor gestión de recetas es el motor de la contracción en el volumen del desperdicio. El principio del fin de la pandemia y la recuperación de hábitos sociales y laborales previos a esta elementos clave de la reducción.
- 03** Aumenta el número de hogares que no tiran alimentos, ya sean productos sin utilizar o recetas. Crece la cultura del desperdicio.
- 04** Mayores de 50 años, con peor gestión de productos que buscan fuera de casa. Adultos de hasta 49 años con dificultades para gestionar recetas con una peor conservación, algo que se extiende a la región Noroeste y Catalano Aragonesa.

RECOMENDACIONES

Seguir educando en CULTURA del DESPERDICIO,

El valor de los alimentos, focalizar acciones en región Noroeste y Catalano Aragonesa para sopas, leche y carnes y en adultos de hasta 49 años, para bocadillos, ensaladas y arroz.

Promover acciones para evitar que os alimentos frescos lleguen al fin de su vida útil sin utilizar.

- Planificación de compra
- Organización, planificación y creatividad de menús.
- Uso del congelador



La cultura de desperdicio aterriza en los hogares españoles

Otoño 2021-Invierno 2022

#alimentosdespaña

Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar oleada Otoño 2021-Invierno 2022



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN